1. TIPO DE INFORME	
INFORME PARCIAL [X]	INFORME FINAL [ ]
Cuota Número _2_	
2. ASPECTOS GENERALES DE CONTRATO Y SU EJECUCIÓN	
Contrato u Orden de compra y/o servicio o Aceptación de oferta No: 4161.010.26.1.1571.2025	
Nombre del contratista: Fundación Universidad del Valle	
Documento de identificación del Contratista: 800.187.151-9	
Nombre del supervisor: LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ – SUBSECREATARIO DE ACCESO A SERVICIOS DE JUSTICIA	
Organismo: SECRETARIA DE SEGURIDAD Y JUSTICIA.	No. Teléfono: 6028879020
Objeto del contrato u Orden de compra y/o servicio o Aceptación de oferta No. 4161.010.26.1.1571.2025: CONTRATAR EL SERVICIO DE INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO QUE TIENE POR OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL, QUE SE ENCUENTRAN EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI.	
3. INFORME JURÍDICO	
Fecha de Inicio	Fecha Terminación
19/dic/ 2025	31/mar/ 2026
Modificación al contrato: N/A	
Suspensión: N/A	
Reanudación: N/A	
Cesión: N/A	
Terminación anticipada: N/A	
De conformidad con lo establecido en el Artículo 83 de la ley 1474 de 2011, las entidades públicas están obligadas a vigilar la correcta ejecución del objeto contratado a través de	

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.

un supervisor o un interventor, según corresponda. El contrato de interventoría será supervisado directamente por la entidad estatal.

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

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

4. INFORME CONTABLE Y FINANCIERO

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

Adición*:* N/A

Prórroga: N/A

Resumen contable y financiero:

Valor Total del Contrato	Valor Cuota a Cancelar	Valor Acumulado Cancelado	Saldo por Cancelar
$ 995.306.022	$ 348.357.108	$ 149.295.903	$ 497.653.011

INFORMACIÓN DEL PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL

PERSONA JURÍDICA:
FECHA DE CERTIFICACIÓN: 21 DE ENERO DE 2026
La certificación fue expedida por el Revisor fiscal.

DATOS DE PLANILLA
No. Planilla: 9497655367 Tipo E
No. PIN, Autorización, Referencia, Pago: N/A
Operador: Aportes en Línea
Fecha de Pago: 14 de ENERO de 2026
Periodo de pago de la seguridad social: SALUD: 2026-01, PENSION 2025-12

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.

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

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

5. INFORME TÉCNICO

VIGILANCIA TÉCNICA:

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

FECHA	No. VISITAS	LUGAR	OBJETIVO	DOCUMENTO SOPORTE
30/12/2025	1	Planta de Producción de Alimentos	Verificar que las condiciones de operación de la planta cumplan con los requisitos técnicos, sanitarios y contractuales establecidos, verificando la correcta elaboración y entrega del servicio de alimentación, horarios y normatividad vigente.	· Acta de visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
30/12/2025	3	EP Alfonso López EP La Rivera EP Municipal	Verificar el transporte y distribución de los alimentos a las Estaciones de Policia Cali, documentación y especificaciones técnicas del pliego.	· Acta de Visita. · 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.

31/12/2025	1	Planta de Producción de Alimentos	Verificar el cumplimiento de los componentes del menú especial ofertado por el operador para entregar en las Estaciones de Policía.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
31/12/2025	8	EP San Nicolas EP Aguablanca EP El Diamante EP Mariano Ramos EP Limonar EP San Francisco EP Terminal EP La Flora	Verificar la documentación del vehículo, prestación del servicio de entrega en las Estaciones de Policía, cumplimiento en el kit de limpieza, gramaje y termómetro.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
1/1/2026	2	EP Floresta EP La Rivera	Verificar las condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
2/1/2026	7	EP Municipal EP Alfonso López EP La Rivera EP Terrón Colorado EP La Rivera EP Fray Damian EP Junín	Verificar las condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
3/1/2026	3	EP La Flora EP Terminal EP San Francisco	Verificar las condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · 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.

5/1/2026	1	Planta de Producción de Alimentos	Verificar las especificaciones técnicas de la Planta de Producción de Alimentos.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
5/1/2026	9	EP Floresta EP Los Mangos EP Desepaz EP El Diamante EP Mariano Ramos EP Limonar EP El Guabal EP El Lido EP Melendez	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
6/1/2026	1	Planta de Producción de Alimentos	Verificar las condiciones mínimas de operación para el arranque de la prestación del servicio de alimentación a los PPL que se encuentran en los CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
6/1/2026	6	EP San Francisco EP Terminal EP La Flora EP Alfonso López EP La Rivera EP Municipal	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · 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.

7/1/2026	2	Planta de Producción de Alimentos	Verificar las especificaciones técnicas de la Planta de Producción de Alimentos.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
			Verificar las condiciones de la Infraestructura (Res.2674 de 2013)	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
7/1/2026	5	EP Aguablanca EP San Nicolas EP El Guabal EP El Lido EP Melendez	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
9/1/2026	5	EP San Nicolas EP Aguablanca EP La Flora EP San Francisco EP Terminal	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
10/01//2026	3	EP Alfonso López EP Municipal EP La Rivera	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
11/1/2026	3	EP Fray Damian EP Junín EP Terrón Colorado	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
12//01/2026	3	EP Desepaz EP Floresta	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la	· Acta de Visita. · Registros fotográficos

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

		EP Los Mangos	Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	georreferenciados.
13/1/2026	1	Planta de Producción de Alimentos	Verificar las especificaciones técnicas de la Planta de Producción de Alimentos.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
16/1/2026	8	EP Floresta	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP Los Mangos		
		EP Desepaz		
		EP San Nicolas		
		EP Aguablanca		
		EP El Guabal		
		EP El Lido		
		EP Melendez		
17/1/2026	3	EP Fray Damian	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP Junín		
		EP Terrón Colorado		
18/1/2026	2	EP San Nicolas	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP Aguablanca		
19/1/2026	6	EP Limonar	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP El Diamante		
		EP Mariano Ramos		
		EP El Guabal		
		EP Melendez		
		EP El Lido		

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.

20/1/2026	1	Planta de Producción de Alimentos	Verificar las especificaciones técnicas de la Planta de Producción de Alimentos.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
20/1/2026	6	EP El Guabal EP Melendez EP El Lido EP Floresta EP Los Mangos EP Desepaz	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
21/1/2026	1	Planta de Producción de Alimentos	Verificar las especificaciones técnicas de la Planta de Producción de Alimentos.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
21/1/2026	6	EP Alfonso López EP El Diamante EP Limonar EP Mariano Ramos EP Municipal EP La Rivera	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
23/1/2026	7	EP San Nicolas EP Aguablanca EP El Diamante EP Limonar EP Mariano Ramos EP Sultana EP Vallado	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · 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.

24/1/2026	3	EP Fray Damian EP Junín EP Terrón Colorado	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
25/1/2026	3	EP San Francisco EP La Flora EP Terminal	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
26/1/2026	2	Planta de Producción de Alimentos	Verificar las especificaciones técnicas de la Planta de Producción de Alimentos. / Anexo técnico (Minuta Patrón)	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
26/1/2026	3	EP Terminal EP La Flora EP San Francisco	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
27/1/2026	8	EP Aguablanca EP San Nicolas EP El Guabal EP Melendez EP El Lido EP El Diamante EP Mariano Ramos EP Limonar	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
28/1/2026	9	EP Terrón Colorado EP Fray Damian EP Junín	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · 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.

		EP Floresta EP Los Mangos EP Desepaz EP La Rivera EP Alfonso López EP Municipal		
29/1/2026	1	Planta de Producción de Alimentos	Verificar las especificaciones técnicas de la Planta de Producción de Alimentos.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.

- Total visitas EP/CAT: 121
- Total visitas planta de producción de alimentos: 12
- Total visitas en campo realizadas en el período (30-12-2025 al 29-01-2026): 133

DESEMPEÑO DEL OPERADOR DURANTE EL PERIODO DE EVALUACIÓN

Como resultado de las 133 visitas efectuadas, para cada tipo de instrumento de verificación aplicado se obtuvo el siguiente desempeño por parte del operador de alimentación:

- FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (71%).

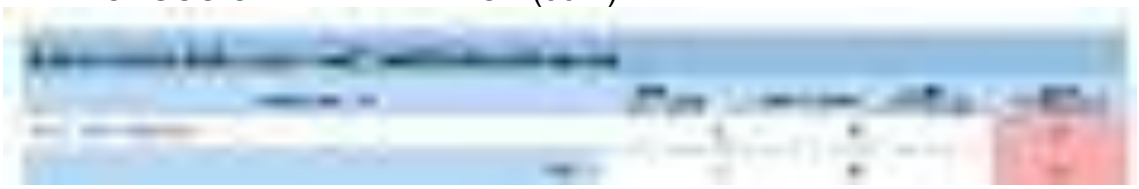


- FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA (80%)

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.



- FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (33%)



<u>MENÚ FESTIVO - AÑO NUEVO.</u>

El día 31 de diciembre de 2025, se evidenció la entrega del Menú Festivo de Año Nuevo, el cual contó con previa autorización por parte del delegado de la Policía Nacional del Distrito Santiago de Cali, siendo los siguientes componentes suministrados en el tiempo de la CENA:

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.

MENÚ AÑO NUEVO • Pechuga en salsa champiñones. • Arroz moreno. • Yuca dorada. • Verduras cocidas. • Jugo de mora.	

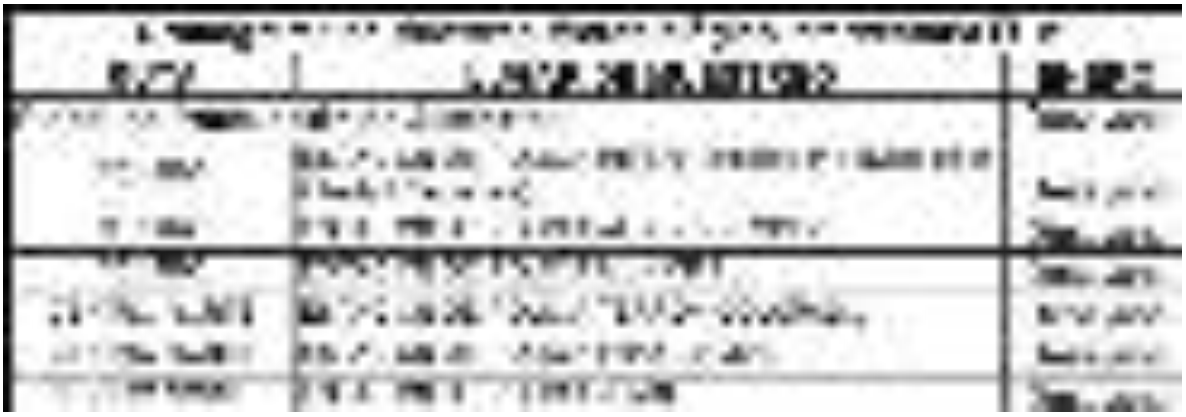
MUESTREOS MICROBIOLÓGICOS EFECTUADOS

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

- El operador UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 no remitió cronograma de muestreo microbiológico ni soportes de resultados del mismo durante el mes de enero de 2026, ni tampoco fueron evidenciados durante las visitas de campo.

- El día 29 de enero de 2026, la interventoría efectuó el muestreo microbiológico al operador en la planta de producción de alimentos y SEIS (6) estaciones de policía en el tiempo de comida del desayuno, de la siguiente manera:

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.



Alimentos muestreados:

- Salchicha.
- Pan variedad.
- Café con leche.
- Banano.

Al validar los resultados procesados por el laboratorio MICROBIOXA (acreditado con ONAC), se evidenció que el 100% de las muestras tomadas por la interventoría en el día del muestreo **CUMPLEN** con los criterios microbiológicos descritos por la normatividad aplicable.

ESTÁNDARES APLICADOS AL SEGUNDO PAGO DEL OPERADOR

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

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

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.

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

Teniendo en cuenta los oficios remitidos por la entidad:

- El primero de fecha 30 de diciembre de 2026 en el cual se autorizó al operador una modificación al plan de rutas en el cual se ampliaron los horarios de entrega entre el 25 de diciembre de 2025 y el 7 de enero de 2026.
- El segundo de fecha 9 de febrero de 2026, en el cual se aprobó el protocolo de muestreo para evaluación de gramajes (Minuta Patrón) por parte de la interventoría, a partir del 9 de febrero de 2026.

La interventoría confirma que los estándares aplicables al pago para el período comprendido entre el 30 de diciembre de 2025 y el 19 de enero de 2026, fueron calculados para las siguientes variables:



VIGILANCIA ADMINISTRATIVA:

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.

La interventoría reporta en su informe que para el periodo del 30 de diciembre de 2025 al 29 de enero de 2026 se realizan las siguientes actividades:

Implementación software de seguimiento y control - k2.

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

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

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

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

Para su implementación, se cuenta con el soporte técnico 24 horas del proveedor especializado quien ha efectuado capacitaciones constantes al personal de la interventoría y del operador de alimentación, con el fin de perfeccionar su parametrización ajustada a las necesidades particulares del contrato de alimentación, con lo cual se ha

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.

logrado que la comunicación de novedades de la ejecución sea tramitada de manera ágil, amigable, trazable, oportuna y disponible.

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



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



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.

Dadas las cantidades el reporte se resume en:

- CANTIDAD TOTAL RACIONES PERIODO: 59,282
- PROMEDIO DIARIO PPL: 1,912

Así mismo mencionan que se han realizado diferentes REUNIONES DE SEGUIMIENTO AL CONTRATO

- 16-01-2026 VIRTUAL OPERADOR
- 27-01-2026 PRESENCIAL OPERADOR Y ALCALDÍA

VIGILANCIA JURÍDICA:

Durante el periodo evaluado se realizó seguimiento a las condiciones jurídicas del contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, verificando que su ejecución se mantuviera dentro del marco legal y de las estipulaciones pactadas.

En primer lugar, se revisó la aplicación de la Modificación No. 01 mediante la cual se ajustó la cláusula cuarta relacionada con la forma de pago. Se constató que el reconocimiento del quince por ciento correspondiente al primer pago se efectuó conforme a lo autorizado por la entidad, distinguiendo el ocho por ciento asociados a la etapa de alistamiento técnico operativo y el siete por ciento correspondiente a raciones entregadas en la fase inicial. Se verificó igualmente que dicha modificación no alteró el objeto ni el valor total del contrato, sino que reorganizó el esquema de reconocimiento financiero sin generar erogaciones adicionales.

En cuanto a las garantías contractuales, se verificó que la garantía única se encuentra vigente y cubre los amparos exigidos para el periodo de ejecución, sin que se haya evidenciado necesidad de modificación o ampliación durante el lapso evaluado.

Durante el periodo objeto del presente informe no se dio apertura a procedimiento administrativo sancionatorio ni se configuraron circunstancias que ameritaran la imposición de multas o declaratoria de incumplimiento. No obstante, la interventoría mantiene seguimiento permanente a las obligaciones contractuales y a las novedades que puedan tener incidencia jurídica en caso de presentarse reiteraciones o afectaciones al servicio.
Finalmente, se constató que no existen actuaciones que comprometan la legalidad de la ejecución contractual, incluyendo cesiones no autorizadas o incumplimientos formales. La

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.

ejecución se mantiene dentro del marco normativo aplicable, sin perjuicio de los ajustes financieros adoptados para garantizar correcta imputación de los valores reconocidos.

Registro fotográfico

- **Actividades de pesaje, revisión de condiciones de planta, temperatura de alimentos, cumplimiento de normativa en medios de transporte y visitas a centros de detención transitoria realizadas del 30 de diciembre de 2025 al 29 de enero 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.





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




VIGILANCIA CONTABLE Y FINANCIERA:

En el segundo periodo de presentación de informe de actividades de seguimiento de la interventoría, comprendido entre el 30-12-2025 y el 29-01-2026, se ejecutó el avance financiero y contable de la siguiente manera:

OPERADOR - UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26:
Se realiza seguimiento financiero y contable al contrato 4161.010.26.1.1588.2025 entre la Alcaldía de Santiago de Cali y el operador, el cual tiene un valor asignado de DOCE MIL MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 12.000.000.000).

PAGOS

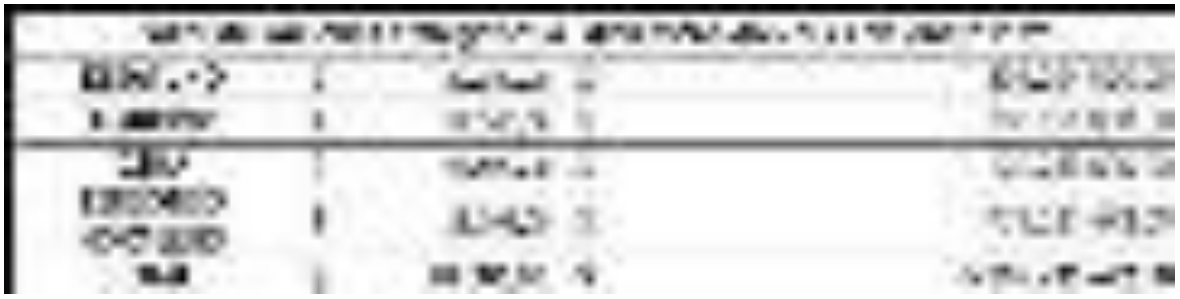
PRIMER PAGO
El operador facturó ante la Secretaría de Seguridad y Justicia el 29 de diciembre de 2025 el valor de $1.800.000.000 (MIL OCHOCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE).

SEGUNDO PAGO
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

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.

M/CTE) que fueron comunicados a la supervisión y operador el 11 de febrero de 2026 por medio del oficio con número de radicado FUV.EST.K2.0005.2026 en el que se especifican los hallazgos, partes, visitas y valores motivo de descuento (ver anexo adjunto).

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).



Resumen segundo pago



En consecuencia, la Fundación Universidad del Valle notifica que el valor a facturar por el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 para el corte del 30 de diciembre de 2025 al 29 de enero de 2026 es de $4.386.776.186,20 (CUATRO MIL

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.

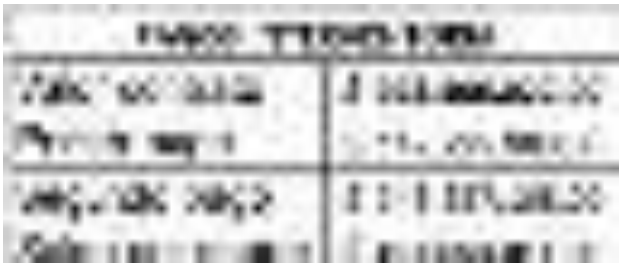
TRESCIENTOS OCHENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y SEIS MIL CIENTO OCHENTA Y SEIS PESOS CON VEINTE CENTAVOS M/CTE).

INTERVENTORÍA FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE:
Se realiza seguimiento financiero al contrato 4161.010.26.1.1571.2025 entre la Alcaldía de Santiago de Cali y la Fundación Universidad del Valle, el cual tiene un valor asignado de $995.306.022 (NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS SEIS MIL VEINTIDÓS PESOS).

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

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

Resumen de pagos



Según lo indica la imagen anterior, para el mes de marzo de 2026 la interventoría facturará el saldo pendiente por valor de $497.653.011(CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL ONCE PESOS CON CERO CENTAVOS).

Este informe de supervisión genera orden de pago.

RECIBO A SATISFACCIÓN:

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.

Se recibe a satisfacción DE DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI SSYJ el ítems aquí descritos previa presentación de las facturas respectivas y aprobación de estas por parte del supervisor.

OBSERVACIONES AL INFORME TÉCNICO: N/A

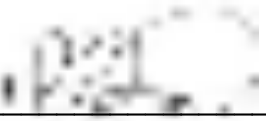
6. RECOMENDACIONES PARA EL CONTRATISTA

No se reportan recomendaciones para el contratista.

7. FIRMAS RESPONSABLES



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Supervisor



CLAUDIA SORAYA ARROYO LEDESMA
Apoyo a la Supervisión



MARIA DEL PILAR VIVAS MURILLO
Apoyo a la Supervisión



WILMAR ASPRILLA CORTES
Apoyo a la Supervisión

Fecha de suscripción del informe de supervisión: 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.

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

2° INFORME DE ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DE LA INTERVENTORÍA

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

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

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

SANTIAGO DE CALI, FEBRERO DE 2026
Periodo informe: 30 de diciembre de 2025 al 29 de enero de 2026

CONTENIDO

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

ANEXOS

Anexo 1. ACTAS DE VISITA E INFORMES FOTOGRÁFICOS CORTE 30-12-25 - 29-01-26.

Anexo 2. INFORME DE INTERVENTORÍA COMPONENTE TÉCNICO AL CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 CORTE 2026-01-01 - 2026-01-31.

Anexo 3. MATRIZ DE SOLICITUDES DE INTERCAMBIOS DE MENÚ CORTE 01-01-26 - 29-01-26.

Anexo 4. RESUMEN NOTIFICACIÓN DE ESTÁNDARES APLICABLES AL PAGO CORTE 25-12-25 - 19-01-26.

Anexo 5. MATRIZ DE ESTÁNDARES POTENCIALES NO APLICADOS AL SEGUNDO PAGO.

Anexo 6. RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS ENERO DE 2026.

Anexo 7. REPORTE DE AGOTAMIENTO PRESUPUESTAL.

Anexo 8. ACTA COMITÉ VIRTUAL OPERADOR 16-01-2026.

1. FICHAS TÉCNICAS CONTRACTUALES

Tabla 1. Ficha del contrato - Operador

OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL, QUE SE ENCUENTRAN EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI.
CONTRATISTA:	UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
NIT DEL CONTRATISTA:	902.014.324-4
REPRESENTANTE LEGAL:	PEDRO LUIS MORALES MANJARREZ
DIRECCIÓN:	CL 25 # 23 - 14 OF 2 B, Sincelejo, Sucre.
VALOR CONTRATO:	DOCE MIL MILLONES DE PESOS M/CTE ($12.000.000.000)
FECHA ACTA DE INICIO	19 de diciembre de 2025
FECHA PREVISTA DE TERMINACIÓN	31 de marzo de 2026
No. CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS	4161.010.26.1.1588.2025
CORREO ELECTRÓNICO:	utalimentacionintegralcali@outlook.com

Fuente: Elaboración propia

Tabla 2. Ficha del contrato - Interventoría

OBJETIVO:	CONTRATAR EL SERVICIO DE INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO QUE TIENE POR OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL, QUE SE ENCUENTRAN EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI.
INTERVENTOR:	Fundación Universidad del Valle
NIT DEL INTERVENTOR:	800.187.151-9
REPRESENTANTE LEGAL:	MARLON GIOVANY GÓMEZ JARAMILLO
DIRECCIÓN INTERVENTOR:	Carrera 27 # 4 – 15, Cali, Valle del Cauca.
VALOR CONTRATO:	NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS SEIS MIL VEINTIDÓS PESOS M/CTE ($995.306.022)
FECHA ACTA DE INICIO	19 de diciembre de 2025
FECHA PREVISTA DE TERMINACIÓN	31 de marzo de 2026
No. CONTRATO INTERADMINISTRATIVO	4161.010.26.1.1571.2025

Fuente: Elaboración propia

a. LOCALIZACIÓN

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

Tabla 3. Localización del proyecto

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

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

DIRECCIÓN PLANTA PREPARACIÓN ALIMENTOS:

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

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

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



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

2. MODIFICACIONES CONTRACTUALES

2.1. Modificaciones al plazo de ejecución y presupuesto

Durante el periodo de ejecución que abarca el presente informe, se precisa que, no se realizó ninguna modificación al plazo de ejecución, ni adiciones presupuestales al valor total del Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025.

MODIFICACIÓN No.	FECHA SUSCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN	VALOR ADICION PRESUPUESTAL	PRÓRROGA AL PLAZO DE EJECUCIÓN	NUEVA FECHA TERMINACIÓN CONTRACTUAL
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

2.2. Modificaciones al anexo técnico/minuta contractual

Durante el periodo de ejecución que indica el presente informe, se precisa que, se realizó modificación a una de las cláusulas del Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025.

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

Durante el periodo objeto de este informe no se generaron modificaciones adicionales a ninguno de los dos contratos, operador e interventoría.

3. SEGUIMIENTO DE LA INTERVENTORÍA

Cortes de presentación de informes:

- 1° informe: alistamiento e inicio de entrega de suministro de raciones en campo (25-12-2025 al 29-12-2025).
- 2° informe: 30-12-2025 al 29-01-2026.

a. COMPONENTE TÉCNICO

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

Tabla 4. Visitas de seguimiento en campo realizadas por interventoría durante el período 30-12-2025 al 29-01-2026.

FECHA	No. VISITAS	LUGAR	OBJETIVO	DOCUMENTO SOPORTE
30/12/2025	1	Planta de Producción de Alimentos	Verificar que las condiciones de operación de la planta cumplan con los requisitos técnicos, sanitarios y contractuales establecidos, verificando la correcta elaboración y entrega del servicio de alimentación, horarios y normatividad vigente.	· Acta de visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
30/12/2025	3	EP Alfonso López	Verificar el transporte y distribución de los alimentos a las Estaciones de Policia Cali, documentación y especificaciones técnicas del pliego.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP La Rivera		
		EP Municipal		
31/12/2025	1	Planta de Producción de Alimentos	Verificar el cumpliento de los componentes del menú especial ofertado por el operador para	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.

FECHA	No. VISITAS	LUGAR	OBJETIVO	DOCUMENTO SOPORTE
			entregar en las Estaciones de Policía.	
31/12/2025	8	EP San Nicolas	Verificar la documentación del vehículo, prestación del servicio de entrega en las Estaciones de Policía, cumplimiento en el kit de limpieza, gramaje y termómetro.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP Aguablanca		
		EP El Diamante		
		EP Mariano Ramos		
		EP Limonar		
		EP San Francisco		
		EP Terminal		
		EP La Flora		
1/1/2026	2	EP Floresta	Verificar las condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP La Rivera		
2/1/2026	7	EP Municipal	Verificar las condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP Alfonso López		
		EP La Rivera		
		EP Terrón Colorado		
		EP La Rivera		
		EP Fray Damian		
		EP Junín		
3/1/2026	3	EP La Flora		· Acta de Visita.

FECHA	No. VISITAS	LUGAR	OBJETIVO	DOCUMENTO SOPORTE
		EP Terminal	Verificar las condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Registros fotográficos georreferenciados.
		EP San Francisco		
5/1/2026	1	Planta de Producción de Alimentos	Verificar las especificaciones técnicas de la Planta de Producción de Alimentos.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
5/1/2026	9	EP Floresta	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP Los Mangos		
		EP Desepaz		
		EP El Diamante		
		EP Mariano Ramos		
		EP Limonar		
		EP El Guabal		
		EP El Lido		
		EP Melendez		

FECHA	No. VISITAS	LUGAR	OBJETIVO	DOCUMENTO SOPORTE
6/1/2026	1	Planta de Producción de Alimentos	Verificar las condiciones mínimas de operación para el arranque de la prestación del servicio de alimentación a los PPL que se encuentran en los CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
6/1/2026	6	EP San Francisco	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP Terminal		
		EP La Flora		
		EP Alfonso López		
		EP La Rivera		
		EP Municipal		
7/1/2026	2	Planta de Producción de Alimentos	Verificar las especificaciones técnicas de la Planta de Producción de Alimentos.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
			Verificar las condiciones de la Infraestructura (Res.2674 de 2013)	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
7/1/2026	5	EP Aguablanca	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP San Nicolas		
		EP El Guabal		
		EP El Lido		
		EP Melendez		
9/1/2026	5	EP San Nicolas	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP Aguablanca		
		EP La Flora		

FECHA	No. VISITAS	LUGAR	OBJETIVO	DOCUMENTO SOPORTE
		EP San Francisco		
		EP Terminal		
10/01//2026	3	EP Alfonso López	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP Municipal		
		EP La Rivera		
11/1/2026	3	EP Fray Damian	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP Junín		
		EP Terrón Colorado		
12//01/2026	3	EP Desepaz	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP Floresta		
		EP Los Mangos		
13/1/2026	1	Planta de Producción de Alimentos	Verificar las especificaciones técnicas de la Planta de Producción de Alimentos.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
16/1/2026	8	EP Floresta	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP Los Mangos		
		EP Desepaz		
		EP San Nicolas		
		EP Aguablanca		
		EP El Guabal		
		EP El Lido		

FECHA	No. VISITAS	LUGAR	OBJETIVO	DOCUMENTO SOPORTE
		EP Melendez		
17/1/2026	3	EP Fray Damian	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP Junín		
		EP Terrón Colorado		
18/1/2026	2	EP San Nicolas	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP Aguablanca		
19/1/2026	6	EP Limonar	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP El Diamante		
		EP Mariano Ramos		
		EP El Guabal		
		EP Melendez		
		EP El Lido		
20/1/2026	1	Planta de Producción de Alimentos	Verificar las especificaciones técnicas de la Planta de Producción de Alimentos.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
20/1/2026	6	EP El Guabal	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP Melendez		
		EP El Lido		
		EP Floresta		
		EP Los Mangos		
		EP Desepaz		

FECHA	No. VISITAS	LUGAR	OBJETIVO	DOCUMENTO SOPORTE
21/1/2026	1	Planta de Producción de Alimentos	Verificar las especificaciones técnicas de la Planta de Producción de Alimentos.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
21/1/2026	6	EP Alfonso López	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP El Diamante		
		EP Limonar		
		EP Mariano Ramos		
		EP Municipal		
		EP La Rivera		
23/1/2026	7	EP San Nicolas	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP Aguablanca		
		EP El Diamante		
		EP Limonar		
		EP Mariano Ramos		
		EP Sultana		
		EP Vallado		
24/1/2026	3	EP Fray Damian	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP Junín		
		EP Terrón Colorado		
25/1/2026	3	EP San Francisco	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP La Flora		

FECHA	No. VISITAS	LUGAR	OBJETIVO	DOCUMENTO SOPORTE
		EP Terminal		
26/1/2026	2	Planta de Producción de Alimentos	Verificar las especificaciones técnicas de la Planta de Producción de Alimentos. / Anexo técnico (Minuta Patrón)	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
26/1/2026	3	EP Terminal	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP La Flora		
		EP San Francisco		
27/1/2026	8	EP Aguablanca	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP San Nicolas		
		EP El Guabal		
		EP Melendez		
		EP El Lido		
		EP El Diamante		
		EP Mariano Ramos		
		EP Limonar		
28/1/2026	9	EP Terrón Colorado	Verificación de condiciones de Transporte y entrega de la Alimentación en Centros de CDT del Distrito Especial de Santiago de Cali.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.
		EP Fray Damian		
		EP Junín		
		EP Floresta		
		EP Los Mangos		
		EP Desepaz		

FECHA	No. VISITAS	LUGAR	OBJETIVO	DOCUMENTO SOPORTE
		EP La Rivera		
		EP Alfonso López		
		EP Municipal		
29/1/2026	1	Planta de Producción de Alimentos	Verificar las especificaciones técnicas de la Planta de Producción de Alimentos.	· Acta de Visita. · Registros fotográficos georreferenciados.

- **Total visitas EP/CAT**: 121
- **Total visitas planta de producción de alimentos**:12
- **Total visitas en campo realizadas en el período (30-12-2025 al 29-01-2026)**: 133

Durante las visitas efectuadas los días 30 y 31 de diciembre, se llevaron a cabo dos modalidades de verificación y acompañamiento al operador:

- **Planta de Producción de Alimentos:**
  - Disponibilidad y condiciones del menaje, utensilios y equipos de producción.
  - Disponibilidad de materias primas para la producción de los menús.
  - Disponibilidad del personal requerido para la prestación del servicio.
  - Condiciones de los vehículos de transporte y documentación soporte.
  - Horarios de despacho de los vehículos de transporte.

- **Centros de Detención Transitoria:**
  - Horarios de entrega en las estaciones de policía.
  - Condiciones del lugar de almacenamiento temporal de los alimentos.
  - Condiciones de presentación de los alimentos entregados.
  - Verificación de la dotación de los conductores.
  - Condiciones higiénico sanitarias de los vehículos.
  - Cumplimiento en la entrega de los componentes del menú.
  - Disponibilidad de los elementos básicos de los vehículos (gramera, termómetro, kit de limpieza y desinfección).

Las novedades evidenciadas fueron socializadas con el contratista de alimentación, con el fin de brindar orientación hacia la mejora del proceso productivo previo a la notificación de requerimientos por planes de mejora de los instrumentos obtenidos durante el periodo de verificación.

Mediante oficio remitido el día 31 de diciembre de 2025 (FUV.EST.134.2025), se socializa a la entidad y al operador de alimentación las herramientas que serían empleadas en las visitas por parte de los profesionales supervisores de campo, a partir del día 1° de enero de 2026, las cuales buscan establecer un mejor seguimiento de las obligaciones contractuales del operador, la trazabilidad de las novedades y mejoramiento continuo de las prestación del servicio de alimentación a la PPL que se encuentra en los Centros de Detención Transitoria del Distrito Santiago de Cali.

Tomando como base el numeral 5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ACTIVIDADES DEL CONTRATO del Pliego de Condiciones Definitivo, el numeral 12.1.1 CONDICIONES TÉCNICAS A TENER EN CUENTA POR PARTE DEL COTIZANTE Y/O INTERESADO de los Estudios Previos, la Resolución 2674 de 2013 y la normatividad legal aplicable, se establecieron las categorías e instrumentos de verificación para el seguimiento al cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del operador, de la siguiente manera:

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

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

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

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

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

- 1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA.

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

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

SOFTWARE DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - K2.

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

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

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

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

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

PROCEDIMIENTO PARA SOLICITUDES DE INTERCAMBIOS DE MENÚ (GOOGLE FORMS)

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

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

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

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

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

Fuente: Elaboración equipo de interventoría (Google Forms).



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

DOTACIÓN DEL PERSONAL SUPERVISOR DE CAMPO

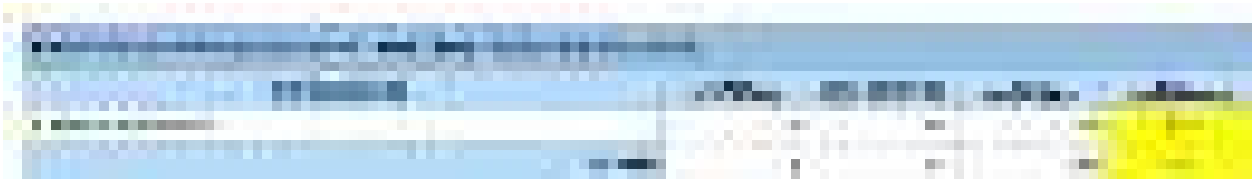
De acuerdo con las directrices definidas en la Resolución 2674 de 2013 para el personal manipulador de alimentos, la interventoría suministró los siguientes elementos básicos de trabajo para los profesionales que efectúan las visitas de campo:

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

DESEMPEÑO DEL OPERADOR DURANTE EL PERIODO DE EVALUACIÓN

Como resultado de las 133 visitas efectuadas, para cada tipo de instrumento de verificación aplicado se obtuvo el siguiente desempeño por parte del operador de alimentación:

- **FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (71%).**



- **FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA (80%)**



- **FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (33%)**



MENÚ FESTIVO - AÑO NUEVO.

El día 31 de diciembre de 2025, se evidenció la entrega del Menú Festivo de Año Nuevo, el cual contó con previa autorización por parte del delegado de la Policía Nacional del Distrito Santiago de Cali, siendo los siguientes componentes suministrados en el tiempo de la CENA:

MENÚ AÑO NUEVO ● Pechuga en salsa champiñones. ● Arroz moreno. ● Yuca dorada. ● Verduras cocidas. ● Jugo de mora.	

MUESTREOS MICROBIOLÓGICOS EFECTUADOS

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

- El operador UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 no remitió cronograma de muestreo microbiológico ni soportes de resultados del mismo durante el mes de enero de 2026, ni tampoco fueron evidenciados durante las visitas de campo.

- El día 29 de enero de 2026, la interventoría efectuó el muestreo microbiológico al operador en la planta de producción de alimentos y SEIS (6) estaciones de policía en el tiempo de comida del desayuno, de la siguiente manera:

Alimentos muestreados:

- Salchicha.
- Pan variedad.
- Café con leche.
- Banano.

Al validar los resultados procesados por el laboratorio MICROBIOXA (acreditado con ONAC), se evidenció que el 100% de las muestras tomadas por la interventoría en el día del muestreo **CUMPLEN** con los criterios microbiológicos descritos por la normatividad aplicable.

ESTÁNDARES APLICADOS AL SEGUNDO PAGO DEL OPERADOR

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

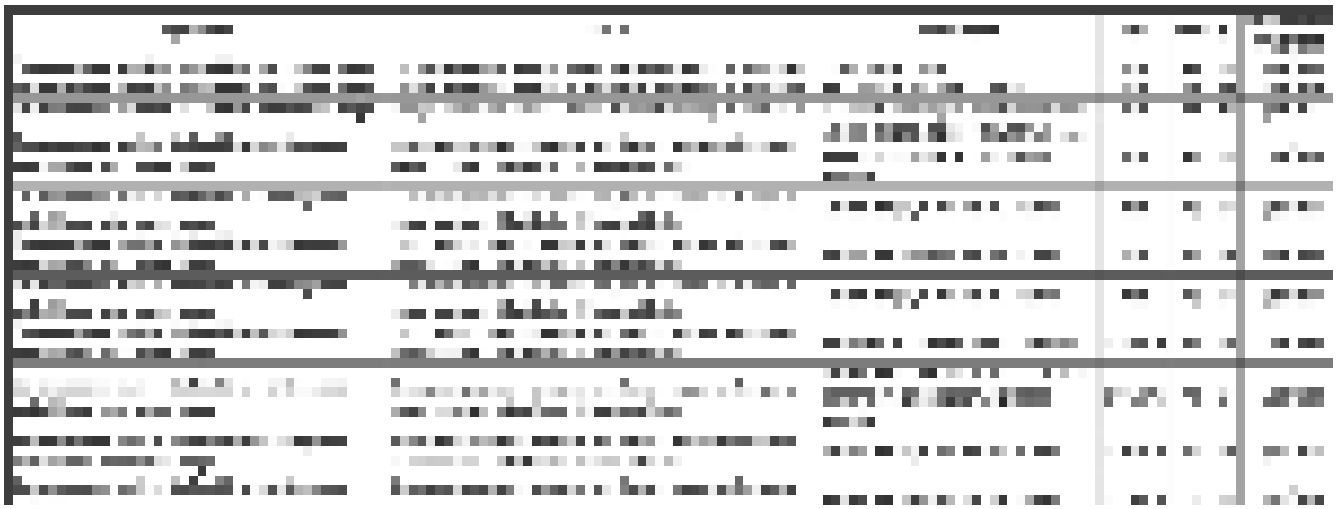
- **Estándares de servicio aplicable a la forma de pago:** Tiempo adicional al término dispuesto para la entrega de los bienes.

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

Teniendo en cuenta los oficios remitidos por la entidad:

- El primero de fecha 30 de diciembre de 2026 en el cual se autorizó al operador una modificación al plan de rutas en el cual se ampliaron los horarios de entrega entre el 25 de diciembre de 2025 y el 7 de enero de 2026.
- El segundo de fecha 9 de febrero de 2026, en el cual se aprobó el protocolo de muestreo para evaluación de gramajes (Minuta Patrón) por parte de la interventoría, a partir del 9 de febrero de 2026.

La interventoría confirma que los estándares aplicables al pago para el período comprendido entre el 30 de diciembre de 2025 y el 19 de enero de 2026, fueron calculados para las siguientes variables:



ESTÁNDARES POTENCIALES QUE NO FUERON APLICADOS AL SEGUNDO PAGO

Mediante oficio FUV.EST.013.2026 emitido el día 26 de enero de 2026, la interventoría informó a la entidad el requerimiento al operador por los estándares aplicables a la forma de pago con corte del 25 de diciembre de 2025 al 19 de enero de 2026.

Teniendo en cuenta que las actividades de seguimiento en campo por parte de la interventoría se realiza aleatoriamente según frecuencia y cronograma, de las CIEN (100) visitas efectuadas durante el periodo, realizadas a la Planta de Producción de Alimentos y los diferentes Centros de Detención Transitoria (CDT), se identificaron un total de **115 novedades** que clasifican como estándares aplicables a la forma de pago (19% del total de las novedades identificadas):

- **Horarios de entrega:** 38 entregas con retraso superior a 30 minutos, que corresponde al 38% de las visitas realizadas.
- **Cumplimiento del ciclo de menú:** 32 entregas con cambios en el menú sin autorización, que corresponde al 32% de las visitas realizadas.
- **Cumplimiento de especificaciones de la minuta patrón:** 2 entregas de proteína que no cumple con la especificación del tipo de corte definido en el anexo N-001 MINUTA PATRÓN HOMBRES.

- **Cumplimiento de gramajes (peso servido):** 43 entregas que mediante muestreo aleatorio realizado al pesaje del recipiente biodegradable que contiene los alimentos entregados en los CDT, estuvieron por debajo de la sumatoria de los componentes sólidos a suministrar (460 g), correspondiendo al 43% de las visitas realizadas.



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

- Actas de visita debidamente suscritas con funcionario del operador.
- Evidencias fotográficas de las novedades identificadas.
- Matriz de novedades aplicables a la forma de pago, que contiene:

    - Fecha de la novedad.
    - Lugar de ocurrencia.
    - Parte del día.
    - Tiempo de comida evaluado.
    - Descripción de la novedad.
    - Estándar aplicable.
    - % de descuento aplicable al tiempo de comida.
    - Documento del Anexo Técnico relacionado con la novedad.

No obstante, realizando la depuración solicitada por la entidad contratante, en la cual se desestimaron los hallazgos relacionados con horario de entrega durante todo el mes de diciembre de 2025 y hasta el 7 de enero de 2026, así como las novedades relacionadas con desviaciones de los pesos servidos entregados a los PPL en los CDT, sumando un valor total de **$44.855.800**, cuyo detalle se adjunta como anexo a este informe.

NOTA: las novedades relacionadas con el cumplimiento del N-N005. CICLO DE MENÚS ESTÁNDAR MUJERES Y HOMBRES ESTACIONES DE POLICÍA por cambios de menú durante el 25 de diciembre de 2025 al 1° de enero de 2026, fueron desestimados por parte de la interventoría ya que contractualmente no se definía la metodología para la notificación de los intercambios al menú, procedimiento que fue implementado desde el día 2 de enero de 2026.

b. COMPONENTE FINANCIERO Y CONTABLE

En el segundo periodo de presentación de informe de actividades de seguimiento de la interventoría, comprendido entre el 30-12-2025 y el 29-01-2026, se ejecutó el avance financiero y contable de la siguiente manera:

OPERADOR - UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26:

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

PAGOS

PRIMER PAGO

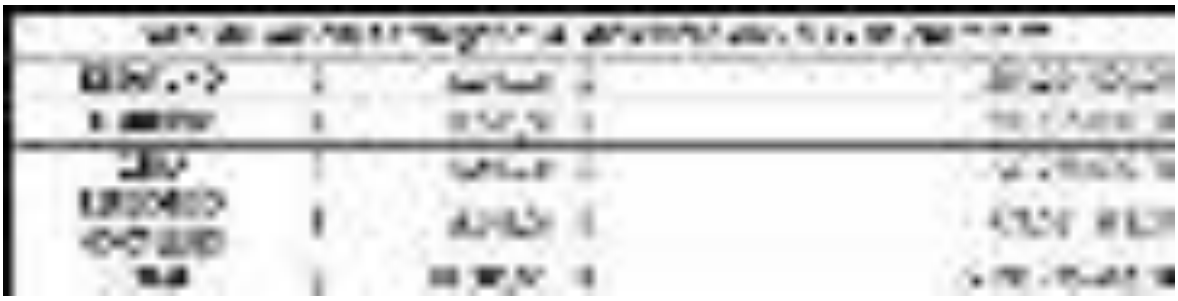
El operador facturó ante la Secretaría de Seguridad y Justicia el 29 de diciembre de 2025 el valor de $1.800.000.000 (MIL OCHOCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE).

SEGUNDO PAGO

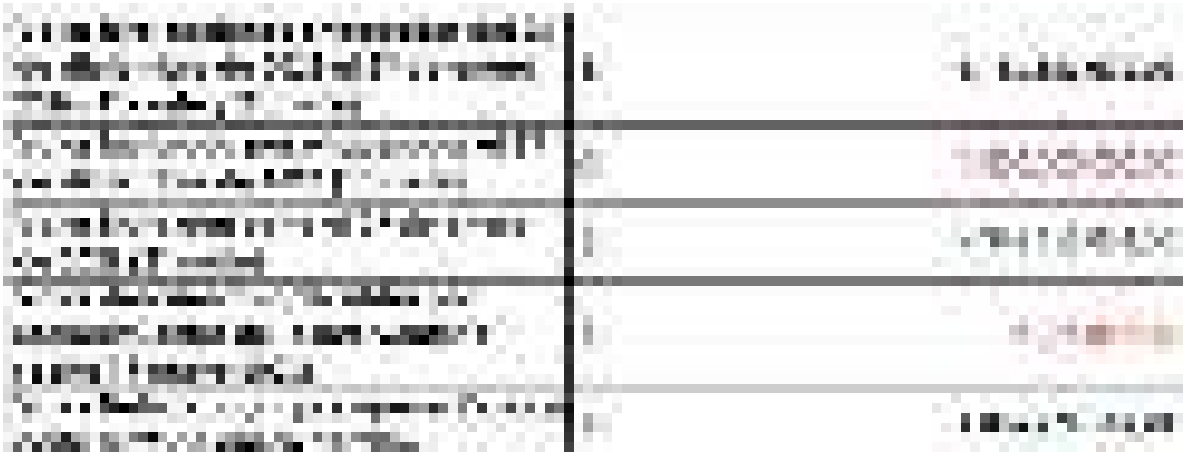
El periodo a facturar es desde el 30 de diciembre de 2025 hasta 29 de enero de 2026.

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 con número de radicado FUV.EST.K2.0005.2026 en el que se especifican los hallazgos, partes, visitas y valores motivo de descuento (ver Anexo 5. RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES OPERADOR).

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.



Resumen segundo pago



En consecuencia, la Fundación Universidad del Valle notifica que el valor a facturar por el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 para el corte del 30 de diciembre de 2025 al 29 de enero de 2026 es de **$4.386.776.186,20** (CUATRO MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y SEIS MIL CIENTO OCHENTA Y SEIS PESOS CON VEINTE CENTAVOS M/CTE).

INTERVENTORÍA FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

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

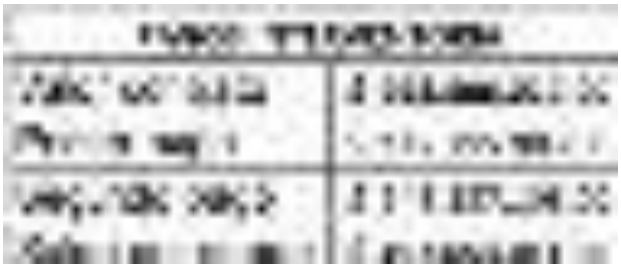
PRIMER PAGO

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

SEGUNDO PAGO

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

Resumen de pagos



Según lo indica la imagen anterior, para el mes de marzo de 2026 la interventoría facturará el saldo pendiente por valor de $497.653.011(CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL ONCE PESOS CON CERO CENTAVOS).

c. COMPONENTE ADMINISTRATIVO

i. CANTIDAD PPL ATENDIDOS (periodo 30-12-2025 al 29-01-2026)

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





Tabla 5. Relación cantidad diaria PPLs atendidos en periodo informe (30-12-2025 al 29-01-2026)

DISTRITO	ITEM	TIPO	NOMBRE	30/12/2025	31/12/2025	1/1/2026	2/1/2026	3/1/2026	4/1/2026	5/1/2026	6/1/2026	7/1/2026	8/1/2026	9/1/2026	10/1/2026	11/1/2026	12/1/2026	13/1/2026	14/1/2026	15/1/2026	16/1/2026	17/1/2026	18/1/2026	19/1/2026	20/1/2026	21/1/2026	22/1/2026	23/1/2026	24/1/2026	25/1/2026	26/1/2026	27/1/2026	28/1/2026	29/1/2026
1	1	EP	TERRON COLORADO	31	31	31	31	31	31	31	34	32	32	33	33	33	34	34	34	34	35	34	33	34	34	34	34	34	31	31	31	31	31	31
	2	EP	LA FLORA	110	110	110	109	109	109	109	109	109	109	109	108	108	109	109	110	110	108	107	108	108	108	108	109	110	110	109	110	109	107	107
	3	EP	TERMINAL	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-	-
	4	EP	FRAY DAMIAN	110	111	111	111	111	111	111	111	108	108	100	107	109	109	110	110	110	109	107	102	108	108	108	108	108	108	109	109	109	114	109
	5	CAT	SAN NICOLÁS	498	492	495	495	493	499	496	496	496	494	486	485	489	488	490	490	495	481	483	484	486	490	489	488	484	477	486	497	497	501	497
	6	EP	SAN FRANCISCO	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	73	73	73	73	73	73	73	73	73	71	74	74	74	74	74	74	74	73	73	73	74
	7	EP	JUNÍN	56	57	57	57	57	57	57	57	57	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	59	58	58	58	58	58	57	57
2	8	EP	RIVERA	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	60	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59

	9	EP	ALFONSO LÓPEZ	34	34	34	35	35	35	36	36	36	37	37	37	37	37	38	38	38	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39
	10	EP	MUNICIPAL	52	52	52	53	53	53	53	53	55	55	55	55	54	55	54	54	54	55	55	53	53	55	55	57	55	56	56	56	56	57	57		
	11	EP	AGUA BLANCA	30	30	30	30	30	30	30	30	30	26	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	27	26	27	27	28	28	27	27	28		
	12	EP	FLORESTA	97	98	97	97	97	97	95	97	96	96	100	100	101	100	100	101	101	100	99	98	101	102	102	102	102	102	102	103	103	103	103		
3	13	EP	GUABAL	105	106	106	106	106	106	106	106	108	106	107	107	107	107	107	107	106	106	100	100	101	101	101	101	102	101	101	101	101	100	100		
	14	EP	LIMONAR	103	104	104	105	104	104	104	104	104	98	98	98	98	98	98	98	98	98	98	97	97	97	97	97	97	98	98	98	99	99	100		
	15	EP	MELÉNDEZ	62	62	62	62	62	62	62	62	62	60	59	59	59	59	59	59	59	59	59	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	58	58		
	16	EP	EL LIDO	100	100	100	100	100	100	100	100	99	100	100	98	98	98	98	98	98	96	92	92	93	93	91	91	92	92	92	93	92	92	92		
	17	EP	SULTANA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
4	18	EP	EL DIAMANTE	54	53	53	55	56	56	56	56	57	59	58	59	59	59	59	61	61	60	58	58	58	58	58	59	60	60	61	61	62	63	62		
	19	EP	LOS MANGOS	159	156	158	158	158	159	159	159	156	159	160	159	158	158	158	158	158	158	158	154	154	154	155	156	158	157	157	159	159	156	156		

20	E P	VALLADO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21	E P	MARIANO RAMOS	93	93	93	93	93	94	94	94	94	94	96	96	95	95	95	95	95	94	92	92	92	93	93	94	95	94	94	93	93	93	93			
22	E P	DESEPAZ	92	92	92	93	93	93	93	93	92	93	93	93	93	93	93	93	93	93	93	87	87	87	93	93	92	92	92	92	92	93	93			
		TOTALES	**1,923**	**1,918**	**1,922**	**1,927**	**1,925**	**1,933**	**1,929**	**1,934**	**1,928**	**1,921**	**1,908**	**1,910**	**1,914**	**1,915**	**1,918**	**1,922**	**1,926**	**1,907**	**1,890**	**1,867**	**1,884**	**1,892**	**1,898**	**1,903**	**1,903**	**1,892**	**1,903**	**1,917**	**1,916**	**1,922**	**1,915**			

CANTIDAD TOTAL RACIONES PERIODO: 59,282

PROMEDIO DIARIO PPL: 1,912

ii. REUNIONES DE SEGUIMIENTO AL CONTRATO

16-01-2026 COMITÉ VIRTUAL CON OPERADOR





Durante este espacio virtual realizado el 16 de enero de 2026 con presencia de miembros de los equipos de operación e interventoría, se brindaron precisiones sobre diversas novedades detectadas durante las visitas en campo de la

interventoría, con el ánimo de optimizar y agilizar la gestión de ambas partes como parte del proceso de entrega de alimentación integral a la población privada de libertad en el marco de los contratos suscritos referidos en este informe. Se adjunta como Anexo 8 el acta del comité virtual.

27-01-2026 COMITÉ PRESENCIAL OPERADOR, ALCALDÍA E INTERVENTORÍA





En este espacio convocado por la entidad contratante y realizado en instalaciones de la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali, participaron

representantes del equipo a cargo de la supervisión, por parte de la Subsecretaría de Acceso a Servicios de Justicia, de igual manera representantes del operador UT Alimentación Integral 25-26 y de la interventoría Fundación Universidad del Valle.

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.

iii. COMUNICACIONES

Se incluye a continuación la relación de oficios y comunicados enviados y recibidos por la interventoría durante el periodo objeto de este informe (30-12-2025 al 29-01-2026). En las tablas dispuestas a continuación se relacionan los enlaces accesibles para consulta de los oficios, comunicados y anexos recibidos y enviados durante el periodo del informe.

COMUNICACIONES ENVIADAS:

#	FECHA	EMISOR	DESTINATARIO	COPIA	ASUNTO	CONSECUTIVO	ENLACE	REQUIERE RESPUESTA	ESTADO RESPUESTA
1	23-12-2025	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	Notificar visitas de inspección iniciales al operador - Contrato interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025	FUV.EST.120.2025	https://drive.google.com/file/d/1oCLPV6BdCDUmc_RFmFJ4xKPO2yJQV5JB/view?usp=drive_link	NO	N/A
2	23-12-2025	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	Solicitud corrección Director Ejecutivo de la Fundación Universidad del Valle en el contrato interadministrativo de interventoría No. 4161.010.26.1.1571.2025	FUV.EST.121.2025	https://drive.google.com/file/d/14fat5qZOw10ME4DD70xr-wn3nZuiv3Vb/view?usp=drive_link	NO	N/A

3	24-12-2025	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	Aprobación inicio operación y notificación de visitas de seguimiento en campo al operador (contrato interadministrativo No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4)	FUV.EST.124.2025	https://drive.google.com/file/d/1nwFdAMSfht_AgIgowAI6Q82aleCMN5Lk/view?usp=drive_link	NO	N/A
4	24-12-2025	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	Viabilidad a solicitud de modificación de la cláusula cuarta - forma de pago del Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025.	N/A	https://drive.google.com/file/d/1ZwVw_8OZDdr3t_b8wJtYQT4mcZaUwKc2/view?usp=drive_link	NO	N/A
5	24-12-2025	FUV	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	Solicitud de documentación oficial de la operación - Contrato interadministrativo No. 4161.010.26.1.1588.2025	FUV.EST.125.2025	https://drive.google.com/file/d/1Pr4I9BlbSN7gJsikVSeme3rBTNz8i8I1/view?usp=drive_link	SÍ	RESPONDIDO 03-feb-2026
6	28-12-2025	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	Solicitud incorporación en comunicaciones/reportes con la Policía metropolitana de Cali	FUV.EST.131.2025	https://drive.google.com/file/d/1-4h8IQmCMcCFItyt5YI0aNsb3_-3YGJL/view?usp=drive_link	SÍ	RESPONDIDO 29-dic-2025
7	29-12-2025	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	Viabilidad primer pago operador (Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).	FUV.EST.132.2025	https://drive.google.com/file/d/1ykf95E84hzXLjYOHj3QjGVoxeknq5G7w/view?usp=drive_link	NO	N/A
8	31-12-2025	FUV	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	Procedimiento para solicitudes de intercambios de menú (Contrato de Prestación de Servicios No.	FUV.EST.133.2025	https://drive.google.com/file/d/1zKVPiHm1XVg8eDqJuG7J2cSBD0uzLTPP/view?usp=drive	NO	N/A

			25-26		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).		_link		
9	31-12-2025	FUV	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	Notificación implementación checklist de seguimiento (Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).	FUV.EST.134.2025	https://drive.google.com/file/d/19I9DoLEdyATUsNxCqoYZZTSiTEzQMUnP/view?usp=drive_link	NO	N/A
10	2-1-2026	FUV	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	Requerimientos operación (Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).	FUV.EST.135.2025	https://drive.google.com/file/d/1r8idJGvIHAcpybwl648IORQfZIwwGJbr/view?usp=drive_link https://docs.google.com/spreadsheets/d/1q5HpALhjESMqOoRJ4d46dsultLPrhlna/edit?usp=drive_link&ouid=115743630718425149367&rtpof=true&sd=true	SÍ	RESPONDIDO 10-feb-2026
11	6-1-2026	FUV	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	Respuesta al envío de requerimientos operación (Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).	FUV.EST.001.2026	https://drive.google.com/file/d/1oNBiWDKt1tx48KseJ3E4r-pCz-fmhaPz/view?usp=drive_link https://docs.google.com/spreadsheets/d/1b4lzCNiefQQn3_-XBGtrUJ-VVQgL17A9/edit?usp=drive_link&ou	NO	N/A

							id=115743630718425149367&rtpof=true&sd=true		
12	6-1-2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	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.002.2026	https://drive.google.com/file/d/179p0q7bYCTuMhpDdJwgaqaif92477xXo/view?usp=drive_link	SÍ	PENDIENTE
13	19-1-2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	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 de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).	FUV.EST.006.2026	https://drive.google.com/file/d/1qPM3iNjKS96kvHCPHB5oIDhLfJUyhkPf/view?usp=drive_link	SÍ	PENDIENTE
14	19-1-2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	PROTOCOLO DE MUESTREO PARA VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (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	FUV.EST.007.2026	https://drive.google.com/drive/u/8/folders/18Z2KzZHWdIjGU9fOQQd9bnH4YlzY5RSp	SÍ	RECIBIDA 09-02-2026

					ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).				
15	20-1-2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	N/A	Remisión del plan de trabajo de interventoría	FUV.EST.009.2026	https://drive.google.com/file/d/11byVQGx8PN_504tvNZ1ynt-R4kJikQY3/view?usp=drive_link ANEXOS: https://drive.google.com/drive/u/8/folders/1O4L0cTNAD0VsrRIzOXezjZXl56S5mDw0 HVs: https://drive.google.com/drive/u/8/folders/1V7t5ayF1VPCDQM1hW1CJ9tyb1turm1EZ	SÍ	PENDIENTE
16	23-1-2026	FUV	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	FUV INTERV. PPL - ACTA COMITÉ SEGUIMIENTO 16-01-2026	N/A	Correo enviado: https://drive.google.com/file/d/1thHXCK08Uydr5nMi4TuWUJHeVUXIeMKn/view?usp=drive_link Acta adjunta: https://drive.google.com/file/d/1VhdPPHy35kttQE1d0CAaLjA3Oql4qsBW/view?usp=drive_link	NO	N/A
17	26-1-2026	FUV	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	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	FUV.EST.013.2026	https://drive.google.com/drive/u/8/folders/1Dwsf8kNIFYqpbY1Vd4evWbZ7n5ucJKF0	SI	PENDIENTE Respuesta requerida para el 02-feb-2026

					TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).				
18	27-1-2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	N/A	Entrega física documentos primera cuenta interventoría	FUV.EST.014.2026	https://drive.google.com/file/d/1P32PCxba_EpyxJ6PTImAaUvxG4RSAdjY/view?usp=drive_link	NO	N/A

Se aclara que las comunicaciones enviadas del #1 al #7 se relacionaron en el primer informe de actividades de la interventoría, del periodo comprendido entre el alistamiento e inicio de entrega de suministro de raciones en campo (25-12-2025 al 29-12-2025).

COMUNICACIONES RECIBIDAS:

#	FECHA	EMISOR	DESTINATARIO	COPIA	ASUNTO	CONSECUTIVO / RADICADO	ENLACE
1	22-12-2025	OPERADOR	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	INTERVENTORÍA FUV	Solicitud de modificación de la forma de pago del contrato de prestación de servicios No. 4161.010.2.1.1588.20256	N/A	https://drive.google.com/file/d/13E9ag4Qluu4gJm_PGmymKz8yZkeywPOj/view?usp=drive_link
2	24-12-2025	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	USPEC	CORTE CONSTITUCIONAL, PROCURADURÍA , PERSONERÍA	Respuesta Solicitud de Información sobre el cumplimiento de la Ley 2346 de 2024	20254161050019 8561	https://drive.google.com/file/d/1hjcO7rc91qjGPtTqNGes0CqEMMS4B4rk/view?usp=drive_link
3	24-12-2025	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR	INTERVENTORÍA FUV	Solicitud de suministro de almuerzo y cena especial para la población privada de la libertad - PPL de Santiago de Cali - 25 y 28 de diciembre de 2025.	N/A	Correo electrónico https://drive.google.com/file/d/1eif3iG3DqKOodDAfyj7zpgKxxP64eeYO/view?usp=drive_link
4	29-12-2025	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA	N/A	N/A	RESOLUCIÓN DESIGNACIÓN SUPERVISIÓN JORGE	N/A	WhatsApp https://drive.google.com/file/d/1QV6Gn2b

		(SUPERVISIÓN)			ALEXANDER MORENO		AIapv0afcEQL78eBcyLPk23w9/view?usp=drive_link
5	29-12-2025	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	POLICÍA METROPOLITANA DE CALI	OPERADOR INTERVENTORÍA FUV	SOLICITUD DE INCORPORACION EN CUMUNICACIONES/REPORTES CON LA POLICIA METROPOLITANA DE CAL	20254161050019 9251	https://drive.google.com/file/d/1zUIv36nTFr1yQz4ilYkgaexsni8eNbXG/view?usp=drive_link
6	29-12-2025	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	INTERVENTORÍA FUV	N/A	Respuesta Solicitud INCORPORACION EN CUMUNICACIONES/REPORTES CON LA POLICIA METROPOLITANA DE CALI	20254161050019 9261	https://drive.google.com/file/d/1pP2dlJgGupgqfF_myCTKXJ-HFpbj-GPQ/view?usp=drive_link
7	29-12-2025	OPERADOR	INTERVENTORÍA FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	Envío de anexos población carcelaria – Corte desde el 25 hasta la fecha	N/A	CARPETA ANEXOS POBLACIÓN CARCELARIA: https://drive.google.com/drive/folders/1A3XHLtQhS4goPhSweQHMksbFfFSw-mXe?usp=drive_link
8	30-12-2025	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	INTERVENTORÍA FUV	OPERADOR	Re: Solicitud de modificación temporal del Plan de Ruta – Aumento de tiempos de entrega por festividades y afectaciones de movilidad.	N/A	https://drive.google.com/file/d/1XwuRfHHa7Va9cvhW3DKWZhMkF2oIFM41/view?usp=drive_link
9	31-12-2025	OPERADOR	INTERVENTORÍA FUV	POLICÍA METROPOLITANA DE CALI SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	Solicitud de intercambio ciclo de menús estándar mujeres y hombres estaciones de policía	N/A	Correo electrónico https://drive.google.com/file/d/1e8_lOBKMxIw-ZfHX6CTjkw-XeDok1y10/view?usp=drive_link
10	22-1-2026	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	INTERVENTORÍA FUV	N/A	Solicitud de informe.	20264161050000 7161	https://drive.google.com/file/d/1Z4nYZiVffZbqo5zxXAxu8mZqK1dKhI87/view?usp=drive_link Respuesta enviada 26-01-2026: https://drive.google.com/file/d/1D7C7WoJxgOyhWkHo6tMKxdlTqd_WOlAr/view?usp=drive_link

Se aclara que las comunicaciones recibidas del #1 al #7 se relacionaron en el primer informe de actividades de la interventoría, del periodo comprendido entre el alistamiento e inicio de entrega de suministro de raciones en campo (25-12-2025 al 29-12-2025).

d. COMPONENTE JURÍDICO

Durante el periodo evaluado se realizó seguimiento a las condiciones jurídicas del contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, verificando que su ejecución se mantuviera dentro del marco legal y de las estipulaciones pactadas.

En primer lugar se revisó la aplicación de la Modificación No. 01 mediante la cual se ajustó la cláusula cuarta relacionada con la forma de pago. Se constató que el reconocimiento del quince por ciento correspondiente al primer pago se efectuó conforme a lo autorizado por la entidad, distinguiendo el ocho por ciento asociado a la etapa de alistamiento técnico operativo y el siete por ciento correspondiente a raciones entregadas en la fase inicial. Se verificó igualmente que dicha modificación no alteró el objeto ni el valor total del contrato, sino que reorganizó el esquema de reconocimiento financiero sin generar erogaciones adicionales.

Posteriormente, al continuar con la revisión detallada del periodo inicial de ejecución, se ratificó que la clasificación tarifaria de algunas raciones registradas como menú especial correspondían a menús ordinarios suministrados en jornada festiva y no a alimentación especial en los términos definidos en el Anexo Técnico. En atención a lo anterior, la interventoría dejó constancia de la observación y realizó las precisiones técnicas pertinentes con el fin de asegurar la correcta aplicación de los valores contractuales en los cortes posteriores, garantizando coherencia entre la ejecución real del servicio y su reconocimiento económico. Esta actuación se enmarca en las funciones de verificación y control propias de la interventoría y no implica, por sí misma, afectación del objeto contractual ni declaratoria de incumplimiento.

En cuanto a las garantías contractuales, se verificó que la garantía única se encuentra vigente y cubre los amparos exigidos para el periodo de ejecución, sin que se haya evidenciado necesidad de modificación o ampliación durante el lapso evaluado.

Durante el periodo objeto del presente informe no se dio apertura a procedimiento administrativo sancionatorio ni se configuraron circunstancias que ameritaran la imposición de multas o declaratoria de incumplimiento. No obstante, la interventoría mantiene seguimiento permanente a las obligaciones contractuales y a las novedades que puedan tener incidencia jurídica en caso de presentarse reiteraciones o afectaciones al servicio.

Finalmente, se constató que no existen actuaciones que comprometan la legalidad de la ejecución contractual, incluyendo cesiones no autorizadas o incumplimientos formales. La ejecución se mantiene dentro del marco normativo aplicable, sin perjuicio de los ajustes financieros adoptados para garantizar correcta imputación de los valores reconocidos.

SEGUIMIENTO A LA MATRIZ DE RIESGOS:

En relación con el riesgo de entrega inoportuna del servicio, se evidenciaron eventos de retraso en la entrega de alimentación en determinados centros de detención transitoria, los cuales fueron debidamente registrados mediante actas de visita y soportes fotográficos de visitas en campo de la interventoría. Tales situaciones fueron tramitadas conforme al procedimiento contractual previsto para la aplicación de estándares asociados a la forma de pago, garantizando el debido proceso y la trazabilidad documental. En este sentido, si bien el riesgo se presentó de manera puntual, su gestión se efectuó dentro de los mecanismos de control previstos en el contrato, sin que ello haya implicado suspensión o afectación estructural del servicio.

Frente a los riesgos sanitarios y de calidad, los resultados de los muestreos microbiológicos practicados durante el periodo no evidenciaron incumplimientos que comprometan la inocuidad de los alimentos suministrados. De igual forma, las observaciones técnicas detectadas fueron comunicadas oportunamente al operador, orientadas a la mejora continua y al fortalecimiento de los controles internos.

En materia financiera y contractual, se verificó la trazabilidad de la información relacionada con el número de raciones efectivamente suministradas, el reporte diario de población y la aplicación de estándares económicos, con el fin de asegurar que los valores reconocidos correspondan estrictamente a la ejecución real del contrato. Las situaciones identificadas durante el periodo fueron documentadas y gestionadas en el marco del ejercicio de control propio de la interventoría.

La interventoría continuará realizando seguimiento permanente a los riesgos identificados, promoviendo su actualización cuando las condiciones de la ejecución así lo requieran, como herramienta preventiva para fortalecer el control y la adecuada gestión contractual.

4. CONCLUSIONES GENERALES Y RECOMENDACIONES

- Durante el periodo evaluado el contrato se ejecutó de manera continua, garantizando la prestación del servicio de alimentación a la población privada de la libertad en los centros de detención transitoria, sin suspensión del servicio y con acompañamiento en campo permanente de la interventoría.
- La modificación relacionada con la forma de pago no alteró el objeto ni el valor total del contrato. El reconocimiento del componente inicial correspondiente al alistamiento hizo parte del esquema pactado y su tratamiento en el segundo pago obedeció a un ajuste necesario para que la facturación reflejara únicamente la ejecución real del servicio.
- Las novedades técnicas y operativas identificadas fueron debidamente documentadas, socializadas y tramitadas conforme a lo previsto contractualmente, sin que durante el periodo se configuraran situaciones que ameritaran la apertura de procesos sancionatorios o declaratorias de incumplimiento.

RECOMENDACIONES

- Fortalecer la trazabilidad documental de los intercambios de menú, muestreos y novedades operativas, asegurando que cada actuación quede respaldada con actas, registros fotográficos y comunicaciones formales.
- Continuar con el seguimiento preventivo y las mesas de trabajo técnicas con el operador, priorizando la corrección oportuna de hallazgos antes de que estos escalen a escenarios sancionatorios o afecten la continuidad del servicio.

Cordialmente,

Firmado electrónicamente Ley 527 de 1999

MARLON GIOVANY GÓMEZ JARAMILLO
Director Ejecutivo
Fundación Universidad del Valle

Elaboró y conceptuó: Equipo de Interventoría

Anexo 1. ACTAS DE VISITA E INFORMES FOTOGRÁFICOS CORTE 30-12-25 - 29-01-26.

FUNDACION UNIVALLE

ACTA DE VISITA No.
FECHA DE VISITA

Planta de Preparación de Alimentos
Tipo de Almacenamiento Integral con

OBJETIVO DE LA VISITA

Verificar cómo las condiciones de operación de la planta cumplan con los estándares técnicos, sanitarios y de calidad establecidos en la normatividad vigente

DESARROLLO DE LA VISITA

Se realiza inspección a la planta de producción evidenciando lo siguiente:

En cuanto al Suministro de alimentos se evidencia falta de organización en los tiempos de entrega de los productos lo cual no permite el flujo adecuado del proceso

- Se evidencia que el operador no cumple con la debida toma de temperatura.
- Se evidencia que el operador no cumple con la adecuada rotación del producto en los diferentes procesos
- Se evidencia inadecuada exposición de alimentos en estante por retiro en el tiempo establecido
- No se evidencia suficiente luz en los procesos
- Se evidencia incumplimiento de las especificaciones técnicas del área y ya que se solicita que sea etiquetado en cada folio
- Se evidencia que el Operador el día hoy no cumple con los tiempos de entrega establecidos

- Rutas: Centro oriente
  Centro norte
  Oriente
  Norte
  Centro oriente 2
  Centro
  Sur oriente

Hora de Salida:
11:45 Am.
02:24 pm
12:45 pm
12:58 pm
12:04 pm
en proceso
en proceso

- Se evidencia incumplimiento en la cantidad del vaso establecido para cada tiempo de comida.
- Se evidencia que el día de hoy el operador si cumplio con el menu acordado en el almuerzo numero (2).

El operador manifiesta que el menu especial para el día de mañana es el siguiente: almuerzo: Carne en salsa blanca, arroz, papa criolla, Ahuyama cocida, ensalada fresca, Cena: pechuga en salsa de champiñones, arroz, papa criolla, ahuyama cocida, fruta de vapor, jugo de manzana

el Operador se compromete a implementar y dar cumplimiento al plan de mejora diseñado y de los Hallazgos evidenciados durante la inspección.

RELACION DOCUMENTOS ANEXOS DE LA VISITA

PARTICIPANTES DE LA VISITA

NOMBRE: Maria Angelica Llanos Suarez
CARGO: Supervisor de campo - Tyco
ENTIDAD: Fundación Univalle

NOMBRE: Diana Lucia Lopez Florez
CARGO: Auxiliar de campo
ENTIDAD: Tyco

NOMBRE: Alexander Ariza Cano
CARGO: Coordinador Alimentación
ENTIDAD: O.T. Alimentos, Integral Cali 25-26

Scanned by TapScanner

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS





Se evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo.





Se evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo.





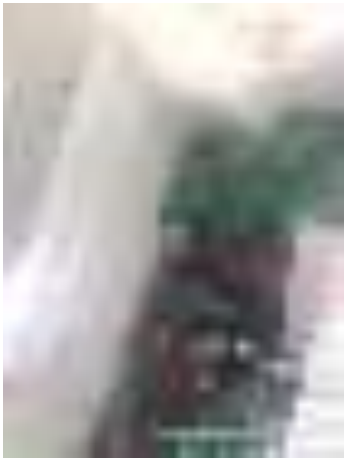
Se evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo.

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS





Se evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo.





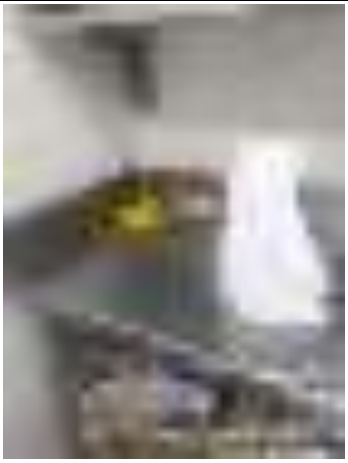
Se evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo.



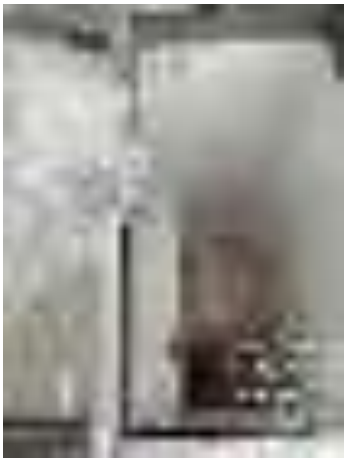


Se evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo.

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Se evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Se evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Se evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo.</td></tr>
</table>

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Se evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Se evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Se evidencia que el operador no cumple con una adecuada ruta de disposición de residuos sólidos.</td></tr>
</table>

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Se evidencia que el operador no cumple con una adecuada ruta de disposición de residuos sólidos.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Se evidencia que el operador no cumple con una adecuada ruta de disposición de residuos sólidos.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Se evidencia que el operador no cumple con una adecuada ruta de disposición de residuos sólidos.</td><td>Manipulador de alimentos no porta dotación adecuada.</td></tr>
</table>

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
Cumple menú de almuerzo.	Se evidencia exposición de los alimentos preparados durante tiempos prolongados durante el ensamble por retraso en el proceso, causando pérdida de temperatura.

FUNDACIÓN UNIVALLE

ACTA DE VISITA No. 30 DIC/2025

FECHA DE VISITA

HORA INICIO 6:30 Am HORA FIN 11:30

LUGAR DE LA VISITA U.T. Alimentacion Integral Cali 25-26

CONTRATISTA

CONTRATO

PROVINCIA

OBJETIVO DE LA VISITA

Verificar el Transpoite y distribucion de los alimentos a las estaciones de Policia Cali, documentacion y especificaciones tecnicas del pliego.

DESARROLLO DE LA VISITA

Se realiza recorrido a las estaciones de Policia en el Vehiculo con placa TGT 998, conductor Jean Carlo Sanchez, evidenciando lo siguiente:

- El Vehiculo no cuenta con el Termometro, Gramera y Kit de limpieza establecido en el pliego.
- El Vehiculo no Cumple con las especificaciones tecnicas del Modelo ya que este vehiculo es 2014.
- El Conductor Porta en fisico la licencia de Conduccion pero no tiene la Tarjeta de propiedad.
- Se realiza el registro fotografico pero no se realiza el diligenciamiento del formato entrega de raciones a los E.P.
- En las estaciones de Policia la Rivera y Municipio se Cumplio con el horario de entrega establecido en el pliego

EP Lopez hora de entrega 7:57 am
EP Rivera hora de entrega 8:16 am
EP Municipal hora de entrega 8:45 am

- El conductor del Vehiculo Cumple con la dotacion Personal establecida en el pliego.

Menu Programado: #8 Menu entregado: #8

Fruta Entera — Gaseosa
Salchicha Asada — Salchicha Asada
Galleta Rellena — Pan Tajado.
Chocolate con leche — Chocolate con leche

- Es de resaltar que el dia de hoy se trimite con el ciclo a estaciones de Policia Medellin desayuno, Almuerzo, Cena y refrigerio en cumplimiento al trasnpoite y distribucion en E.P. Cali
- El operador se compromete a implementar el Plan de mejora de los hallazgos evidenciados y a validar de manera general el Proceso en planta debido a que se presentan retrasos que afecta el Cumplimiento de los horarios.

RELACIÓN DOCUMENTOS ANEXOS DE LA VISITA

PARTICIPANTES DE LA VISITA

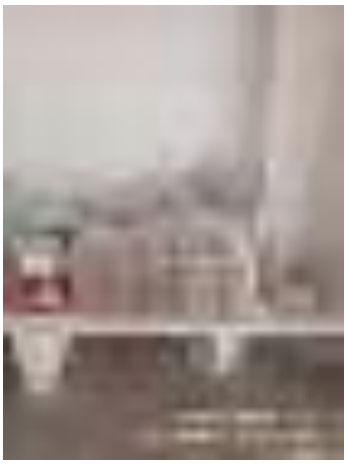
NOMBRE: Jair Castaño
CARGO: Supervisor de Campo
ENTIDAD: UV

NOMBRE: Shelsy Camila Arjulo Ramirez
CARGO: Auxiliar Temporal alimentación integral cali
ENTIDAD:

NOMBRE:
CARGO:
ENTIDAD:

NOMBRE:
CARGO:
ENTIDAD:

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
Vehículo tipo furgón, no cumple con modelo requerido (2018 en adelante)	EP Alfonso López cumple con horario de entrega desayuno.
	
EP La Rivera no cumple con horario de entrega desayuno.	EP Municipal no cumple con horario de entrega desayuno.

FUNDACIÓN UNIVALLE

ACTA DE VISITA No. 30 DIC/2025

FECHA DE VISITA

HORA INICIO 6:30 Am HORA FIN 11:30

LUGAR DE LA VISITA U.T. Alimentacion Integral Cali 25-26

CONTRATISTA

CONTRATO

PROVINCIA

OBJETIVO DE LA VISITA

Verificar el Transpoite y distribucion de los alimentos a las estaciones de Policia Cali, documentacion y especificaciones tecnicas del pliego.

DESARROLLO DE LA VISITA

Se realiza recorrido a las estaciones de Policia en el Vehiculo con placa TGT 998, conductor Jean Carlo Sanchez, evidenciando lo siguiente:

- El Vehiculo no cuenta con el Termometro, Gramera y Kit de limpieza establecido en el pliego.
- El Vehiculo no Cumple con las especificaciones tecnicas del Modelo ya que este vehiculo es 2014.
- El Conductor Porta en fisico la licencia de Conduccion pero no tiene la Tarjeta de propiedad.
- Se realiza el registro fotografico pero no se realiza el diligenciamiento del formato entrega de raciones a los E.P.
- En las estaciones de Policia la Rivera y Municipio se Cumplio con el horario de entrega establecido en el pliego

EP Lopez hora de entrega 7:57 am
EP Rivera hora de entrega 8:16 am
EP Municipal hora de entrega 8:45 am

- El conductor del Vehiculo Cumple con la dotacion Personal establecida en el pliego.

Menu Programado: #8 Menu entregado: #8

Fruta Entera — Gaseosa
Salchicha Asada — Salchicha Asada
Galleta Rellena — Pan Tajado.
Chocolate con leche — Chocolate con leche

- Es de resaltar que el dia de hoy se trimite con el ciclo a estaciones de Policia Medellin desayuno, Almuerzo, Cena y refrigerio en cumplimiento al trasnpoite y distribucion en E.P. Cali
- El operador se compromete a implementar el Plan de mejora de los hallazgos evidenciados y a validar de manera general el Proceso en planta debido a que se presentan retrasos que afecta el Cumplimiento de los horarios.

RELACIÓN DOCUMENTOS ANEXOS DE LA VISITA

PARTICIPANTES DE LA VISITA

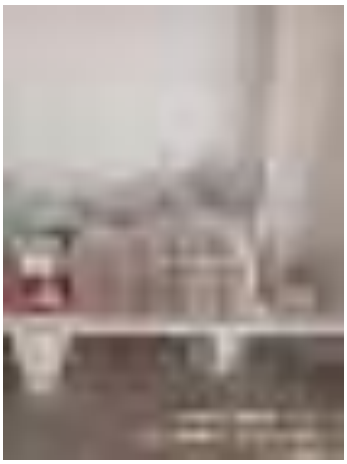
NOMBRE: Jair Castaño
CARGO: Supervisor de Campo
ENTIDAD: UV

NOMBRE: Shelsy Camila Arjulo Ramirez
CARGO: Auxiliar Temporal alimentación integral cali
ENTIDAD:

NOMBRE:
CARGO:
ENTIDAD:

NOMBRE:
CARGO:
ENTIDAD:

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
Vehículo tipo furgón, no cumple con modelo requerido (2018 en adelante)	EP Alfonso López cumple con horario de entrega desayuno.
	
EP La Rivera no cumple con horario de entrega desayuno.	EP Municipal no cumple con horario de entrega desayuno.

FUNDACIÓN UNIVALLE

ACTA DE VISITA No. 30 DIC/2025

FECHA DE VISITA

HORA INICIO 6:30 Am HORA FIN 11:30

LUGAR DE LA VISITA U.T. Alimentacion Integral Cali 25-26

CONTRATISTA

CONTRATO

PROVINCIA

OBJETIVO DE LA VISITA

Verificar el Transpoite y distribucion de los alimentos a las estaciones de Policia Cali, documentacion y especificaciones tecnicas del pliego.

DESARROLLO DE LA VISITA

Se realiza recorrido a las estaciones de Policia en el Vehiculo con placa TGT 998, conductor Jean Carlo Sanchez, evidenciando lo siguiente:

- El Vehiculo no cuenta con el Termometro, Gramera y Kit de limpieza establecido en el pliego.
- El Vehiculo no Cumple con las especificaciones tecnicas del Modelo ya que este vehiculo es 2014.
- El Conductor Porta en fisico la licencia de Conduccion pero no tiene la Tarjeta de propiedad.
- Se realiza el registro fotografico pero no se realiza el diligenciamiento del formato entrega de raciones a los E.P.
- En las estaciones de Policia la Rivera y Municipio se Cumplio con el horario de entrega establecido en el pliego

EP Lopez hora de entrega 7:57 am
EP Rivera hora de entrega 8:16 am
EP Municipal hora de entrega 8:45 am

- El conductor del Vehiculo Cumple con la dotacion Personal establecida en el pliego.

Menu Programado: #8 Menu entregado: #8

Fruta Entera — Gaseosa
Salchicha Asada — Salchicha Asada
Galleta Rellena — Pan Tajado.
Chocolate con leche — Chocolate con leche

- Es de resaltar que el dia de hoy se trimite con el ciclo a estaciones de Policia Medellin desayuno, Almuerzo, Cena y refrigerio en cumplimiento al trasnpoite y distribucion en E.P. Cali
- El operador se compromete a implementar el Plan de mejora de los hallazgos evidenciados y a validar de manera general el Proceso en planta debido a que se presentan retrasos que afecta el Cumplimiento de los horarios.

RELACIÓN DOCUMENTOS ANEXOS DE LA VISITA

PARTICIPANTES DE LA VISITA

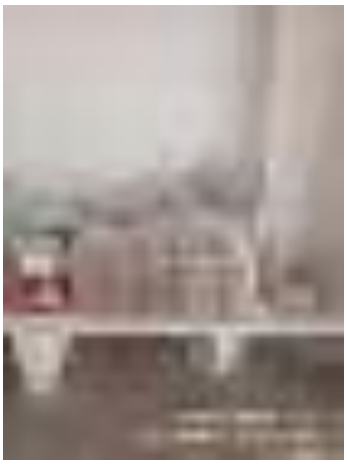
NOMBRE: Jair Castaño
CARGO: Supervisor de Campo
ENTIDAD: UV

NOMBRE: Shelsy Camila Arjulo Ramirez
CARGO: Auxiliar Temporal alimentación integral cali
ENTIDAD:

NOMBRE:
CARGO:
ENTIDAD:

NOMBRE:
CARGO:
ENTIDAD:

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
Vehículo tipo furgón, no cumple con modelo requerido (2018 en adelante)	EP Alfonso López cumple con horario de entrega desayuno.
	
EP La Rivera no cumple con horario de entrega desayuno.	EP Municipal no cumple con horario de entrega desayuno.

31 Dic/2025

ACTA DE VISITA No.
FECHA DE VISITA

LUGAR DE LA VISITA: Planta de Preparacion de Alimentos
HORA INICIO: 7:00 AM HORA FIN: 2:35 pm
CONTRATISTA: UT. Alimentacion Integral Cali 25-26
CONTRATO
PROYECTO

OBJETIVO DE LA VISITA
Verificar el Cumplimiento de los Componentes del Menú especial Ofertado por el Oferente para entregar en las estaciones de Policia.

DESARROLLO DE LA VISITA
Se realiza Seguimiento en la Planta de preparacion de alimentos para Validar el Menu especial Ofertado por el oferente modalidad almuerzo

Menú Ofertado: (Almuerzo)
Crema en Salsa Agridulce
Arroz de espinaca
Arveja Guisada
Papa Salteada
Jugo de Guayaba

Menú entregado: (Almuerzo)
Crema en Salsa Agridulce
Arroz de espinaca
Arveja Guisada
Papa Salteada
Jugo de Guayaba.

- Se le recomienda al operador ajustar la preparacion de los platos ya que se evidencia que las arepas con guiso presentan exceso de liquido lo cual ocasiona que en el estimado transporte y distribucion de los alimentos a estaciones de Policia no llegue con una presentacion optima
- Se evidencia Cumplimiento del Menú ofertado por parte del Operador a las estaciones de policia.

RELACIÓN DOCUMENTOS ANEXOS DE LA VISITA

PARTICIPANTES EN LA VISITA

NOMBRE: Yair Castaño M.
CARGO: Supervisor de Campo
ENTIDAD: FUV

NOMBRE: Diana V. Palma Florez
CARGO: Supervisor de Campo
ENTIDAD: FUV

NOMBRE: María Angelica Llanos S.
CARGO: supervisor de campo
ENTIDAD: Alimentacion integral Cali

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
Consistencia líquida de los granos genera derrames en el transporte y afecta la presentación del producto terminado.	Menú suministrado galletas, menú programado pan variedad, sin aprobación de intercambio.
	
Cumplimiento entrega menú Almuerzo.	Cumplimiento entrega menú especial Año Nuevo.

ACTA DE VISITA No. _____
PERIODO DE VISITA

TIPO DE VISITA: Complementario a visita de distribución
HORA INICIO: 10:50
HORA FIN: 2:00
Se alimentan en Integral con 21 ll

OBJETIVO DE LA VISITA
Verificar la documentación del vehículo prestación del servicio durante de categoría en las ciudades de Puerto Tejada y Santander de Quilichao

DESARROLLO DE LA VISITA
Se realiza acompañamiento a estudiantes de colegios San Nicolas - Aguablanca.

El vehículo cuenta con la documentación requerida.

Se verifica que el vehículo se encuentra en Optimas condiciones de limpieza e higiene, garantizando condiciones sanitarias adecuadas para el transporte de los productos

El conductor no cuenta con la dotación adecuada (calzado)

El vehículo no cuenta con el kit de limpieza ni equipos de medición.

Menu Programado #9	Menu entregado
Fruta entera	Manduncas
Huevos Pericos	Bizcos Pericos
Pan variedad	Galletas
Cafe con leche	Cafe con leche

Horario de entrega.

San Nicolas	8:48 a.m.
Aguablanca	9:13 am

Se evidencia incumplimiento en la cantidad del menu entregado de 70g al no cumplir con el volumen establecido en la minuta patron (240cc)

Se realiza verificación en cada estudio, se constata una percepción favorable del servicio de alimentación no obstante se presentan inconformidades asociadas a los tiempos de entrega debido a retrasos en el cumplimiento de los horarios establecidos

El operador se compromete a verificar y subsanar el plan de mejora aplicado de acuerdo con el fin de corregir las no conformidades identificadas y garantizar el cumplimiento de los requisitos operativos, sanitarios y contractuales establecidos

FIRMAS DE LOS RESPONSABLES DE LA VISITA

Elena D. Pajoa F.
Supervisor de campo
ICBF

Patricia Garces
Auxiliar administrativa Calle

Scanned by TapScanner

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
CAT San Nicolás, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP Aguablanca, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.
	
EP Diamante, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP Mariano Ramos, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.
	
EP Limonar, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	Uso de vaso 7 onzas para bebida, requisito solicita entrega de 240cc.

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
EP San Francisco, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:02a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	Operador emplea planilla de entrega que no registra temperaturas de los alimentos.
	
EP Terminal, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:39a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP La Flora, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:49a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.

ACTA DE VISITA No. _____
PERIODO DE VISITA

TIPO DE VISITA: Complementario a visita de distribución
HORA INICIO: 10:50
HORA FIN: 2:00
Se alimentan en Integral con 21 ll

OBJETIVO DE LA VISITA
Verificar la documentación del vehículo prestación del servicio durante de categoría en las ciudades de Puerto Tejada y Santander de Quilichao

DESARROLLO DE LA VISITA
Se realiza acompañamiento a estudiantes de colegios San Nicolas - Aguablanca.

El vehículo cuenta con la documentación requerida.

Se verifica que el vehículo se encuentra en Optimas condiciones de limpieza e higiene, garantizando condiciones sanitarias adecuadas para el transporte de los productos

El conductor no cuenta con la dotación adecuada (calzado)

El vehículo no cuenta con el kit de limpieza ni equipos de medición.

Menu Programado #9	Menu entregado
Fruta entera	Manduncas
Huevos Pericos	Bizcos Pericos
Pan variedad	Galletas
Cafe con leche	Cafe con leche

Horario de entrega.

San Nicolas	8:48 a.m.
Aguablanca	9:13 am

Se evidencia incumplimiento en la cantidad del menu entregado de 70g al no cumplir con el volumen establecido en la minuta patron (240cc)

Se realiza verificación en cada estudio, se constata una percepción favorable del servicio de alimentación no obstante se presentan inconformidades asociadas a los tiempos de entrega debido a retrasos en el cumplimiento de los horarios establecidos

El operador se compromete a verificar y subsanar el plan de mejora aplicado de acuerdo con el fin de corregir las no conformidades identificadas y garantizar el cumplimiento de los requisitos operativos, sanitarios y contractuales establecidos

FIRMAS DE LOS RESPONSABLES DE LA VISITA

Elena D. Pajoa F.
Supervisor de campo
ICBF

Patricia Garces
Auxiliar administrativa Calle
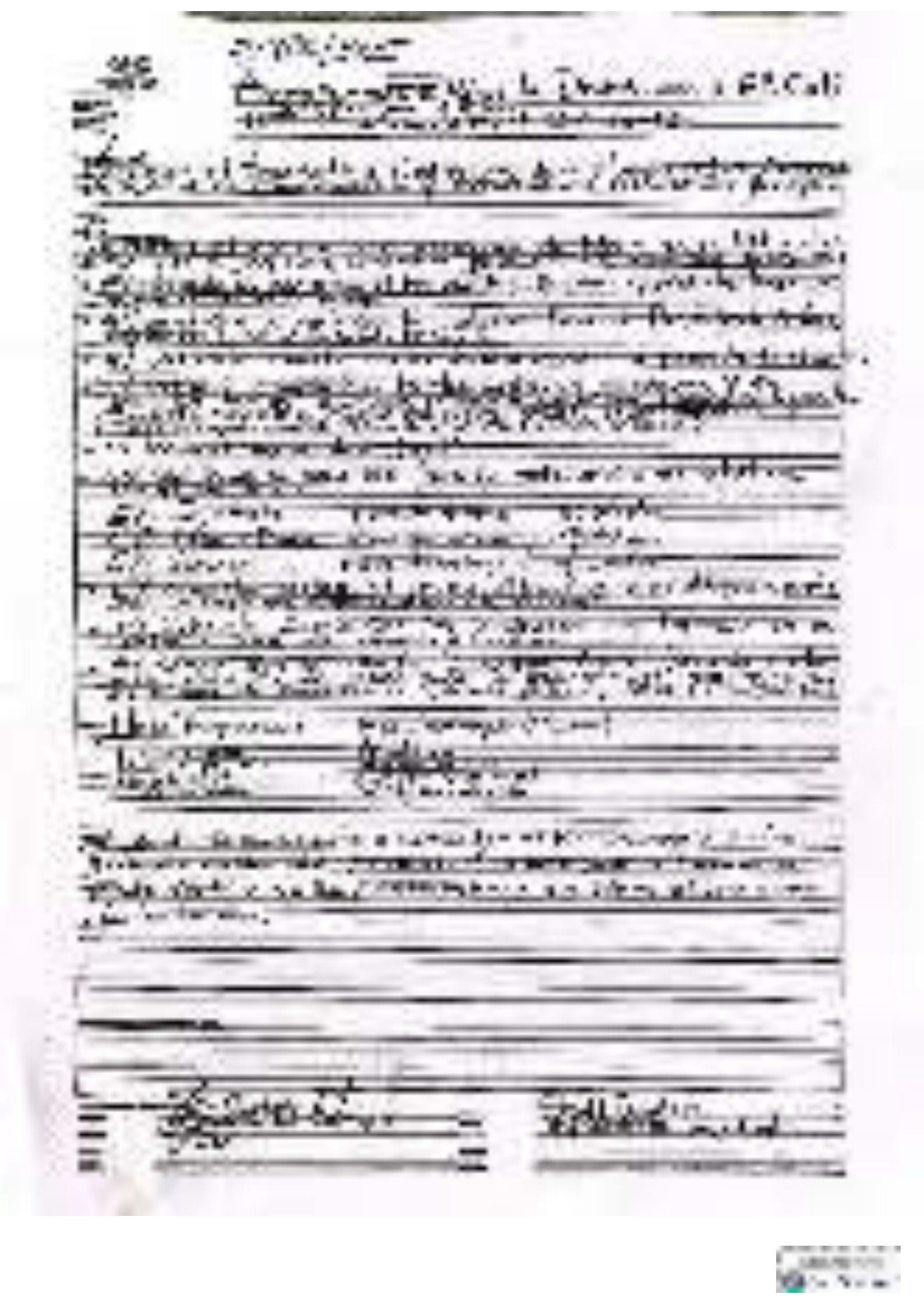
Scanned by TapScanner

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
CAT San Nicolás, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP Aguablanca, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.
	
EP Diamante, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP Mariano Ramos, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.
	
EP Limonar, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	Uso de vaso 7 onzas para bebida, requisito solicita entrega de 240cc.

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
EP San Francisco, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:02a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	Operador emplea planilla de entrega que no registra temperaturas de los alimentos.
	
EP Terminal, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:39a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP La Flora, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:49a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.
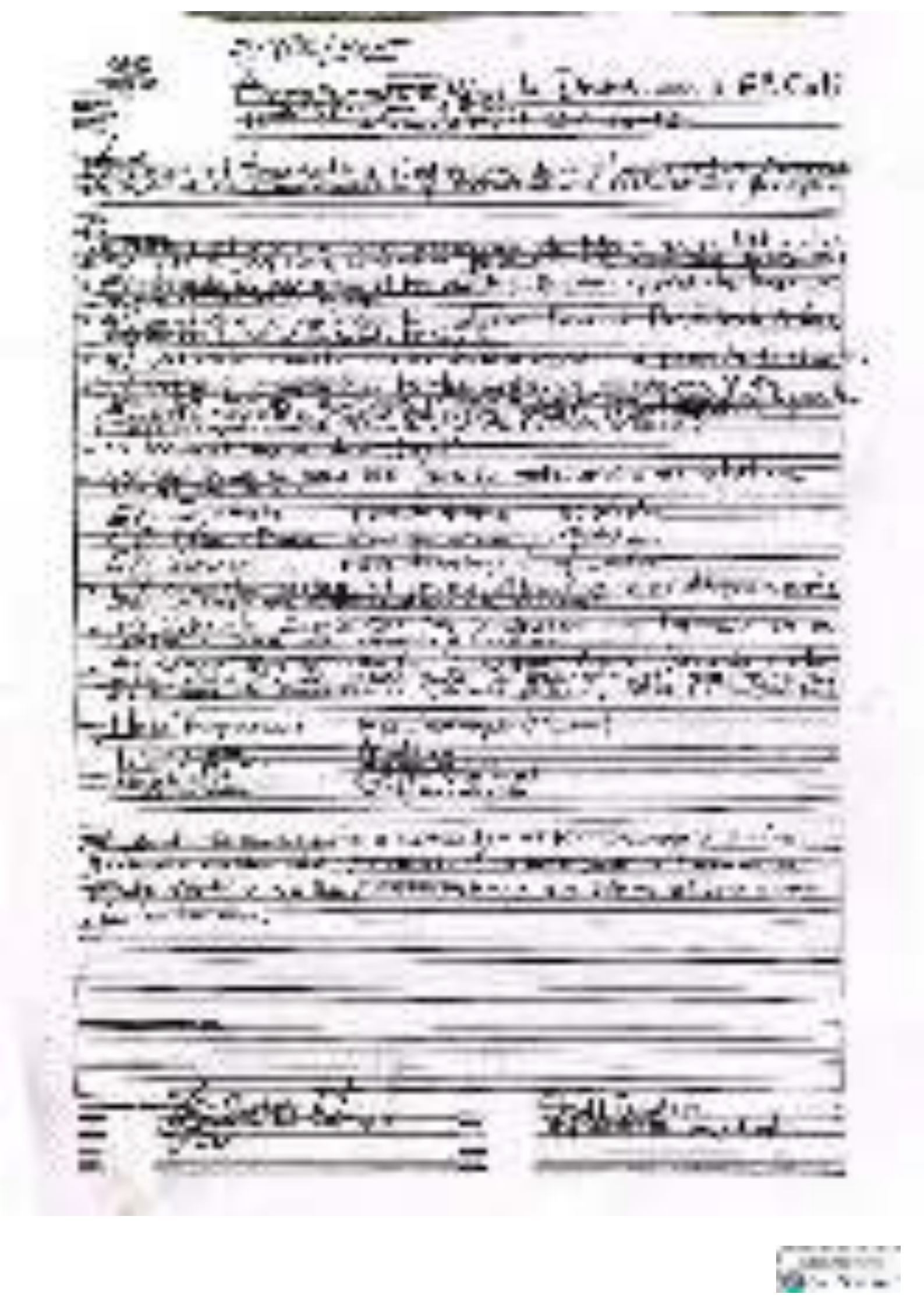


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
CAT San Nicolás, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP Aguablanca, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.
	
EP Diamante, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP Mariano Ramos, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.
	
EP Limonar, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	Uso de vaso 7 onzas para bebida, requisito solicita entrega de 240cc.

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
EP San Francisco, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:02a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	Operador emplea planilla de entrega que no registra temperaturas de los alimentos.
	
EP Terminal, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:39a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP La Flora, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:49a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.
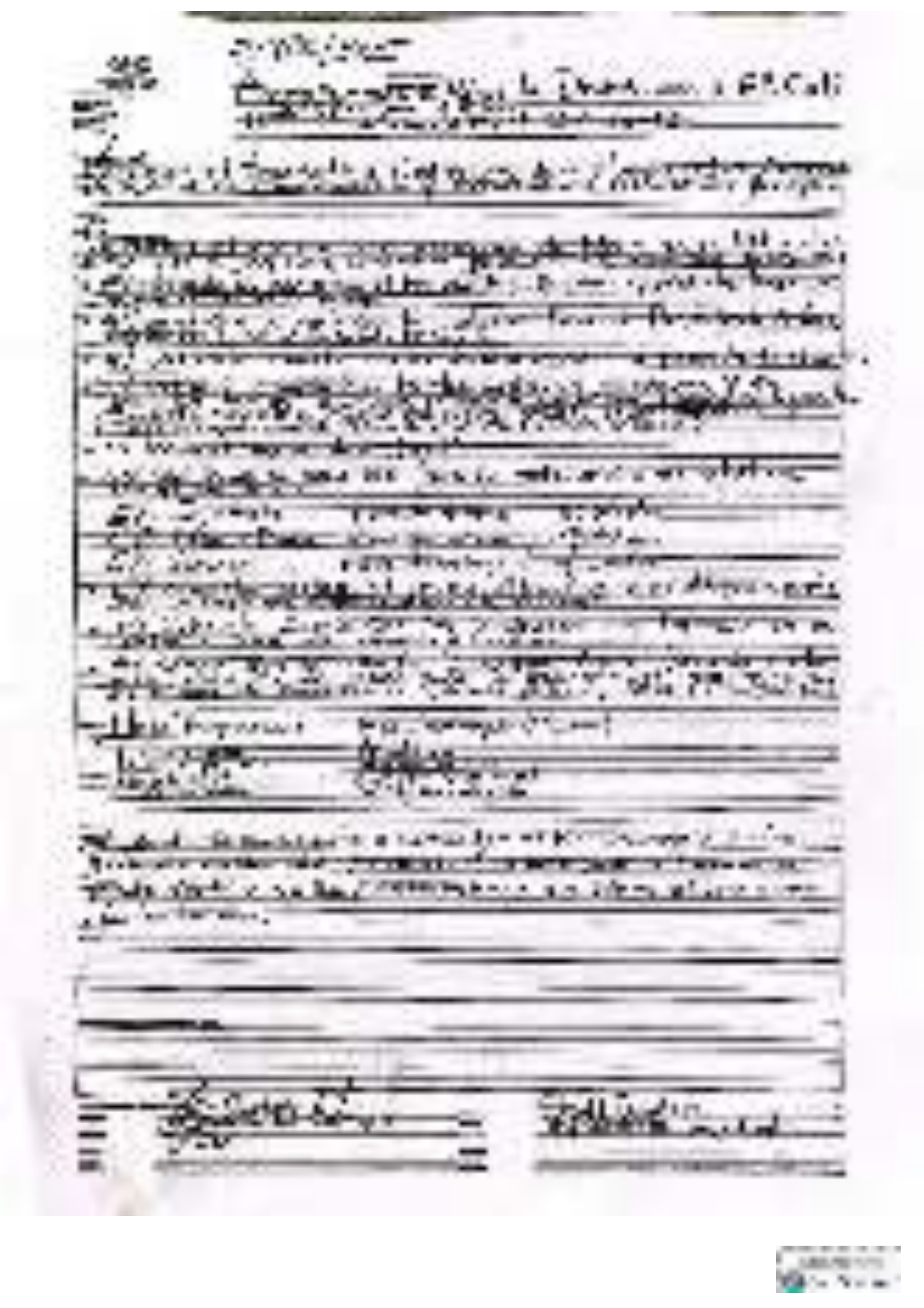


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
CAT San Nicolás, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP Aguablanca, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.
	
EP Diamante, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP Mariano Ramos, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.
	
EP Limonar, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	Uso de vaso 7 onzas para bebida, requisito solicita entrega de 240cc.

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
EP San Francisco, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:02a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	Operador emplea planilla de entrega que no registra temperaturas de los alimentos.
	
EP Terminal, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:39a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP La Flora, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:49a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.

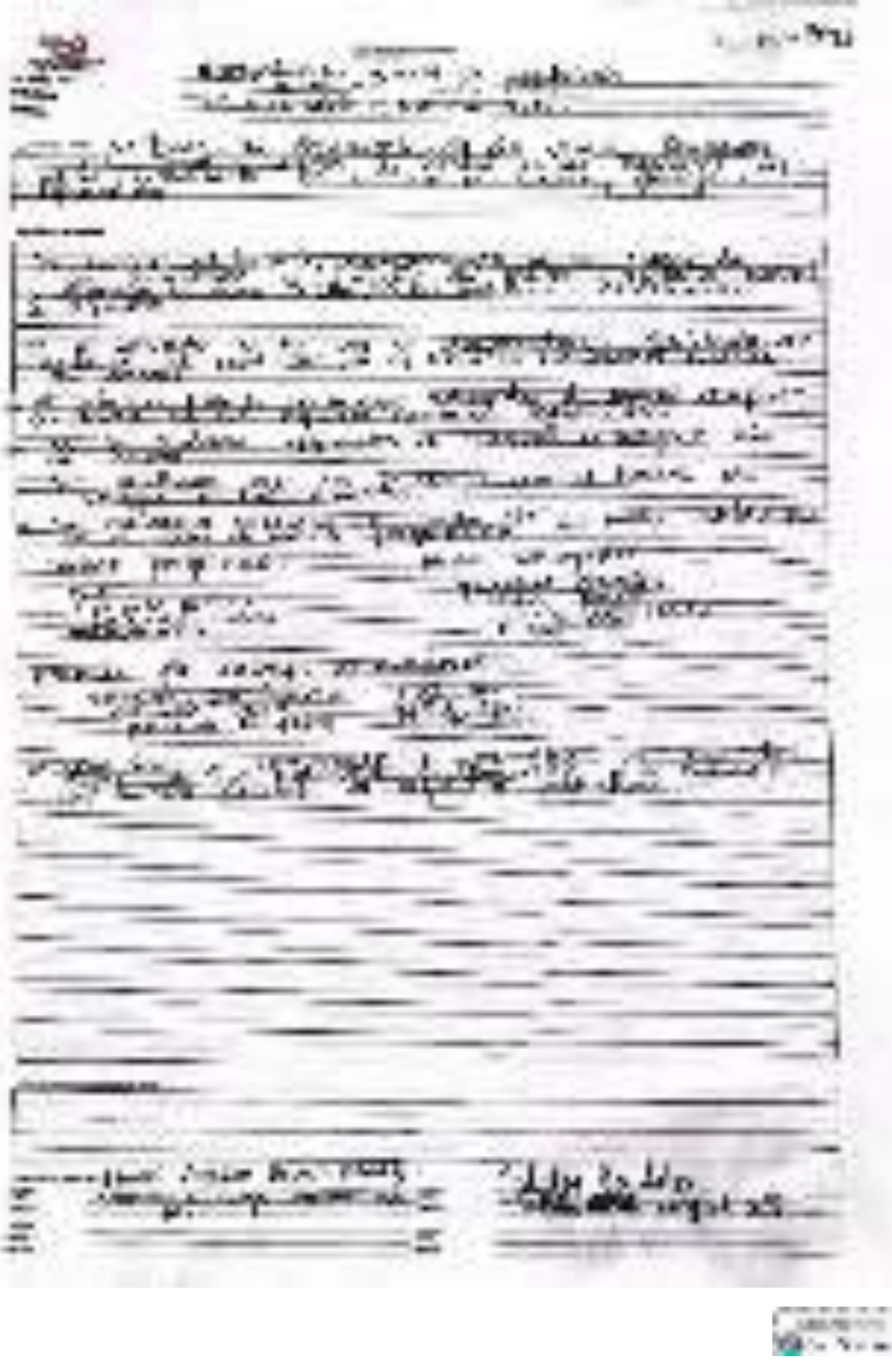


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
CAT San Nicolás, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP Aguablanca, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.
	
EP Diamante, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP Mariano Ramos, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.
	
EP Limonar, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	Uso de vaso 7 onzas para bebida, requisito solicita entrega de 240cc.

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
EP San Francisco, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:02a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	Operador emplea planilla de entrega que no registra temperaturas de los alimentos.
	
EP Terminal, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:39a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP La Flora, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:49a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.

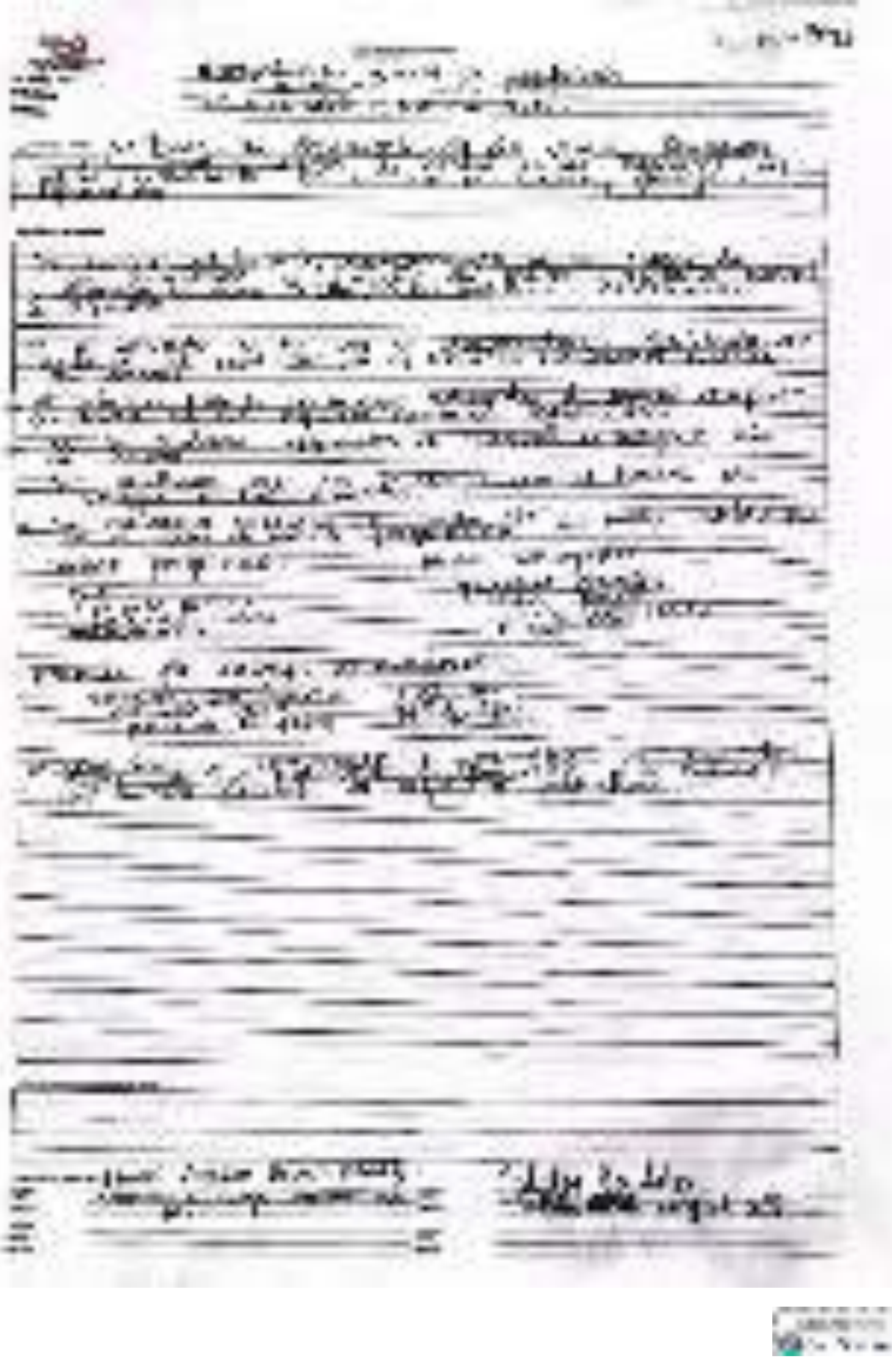


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
CAT San Nicolás, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP Aguablanca, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.
	
EP Diamante, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP Mariano Ramos, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.
	
EP Limonar, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	Uso de vaso 7 onzas para bebida, requisito solicita entrega de 240cc.

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
EP San Francisco, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:02a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	Operador emplea planilla de entrega que no registra temperaturas de los alimentos.
	
EP Terminal, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:39a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP La Flora, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:49a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.

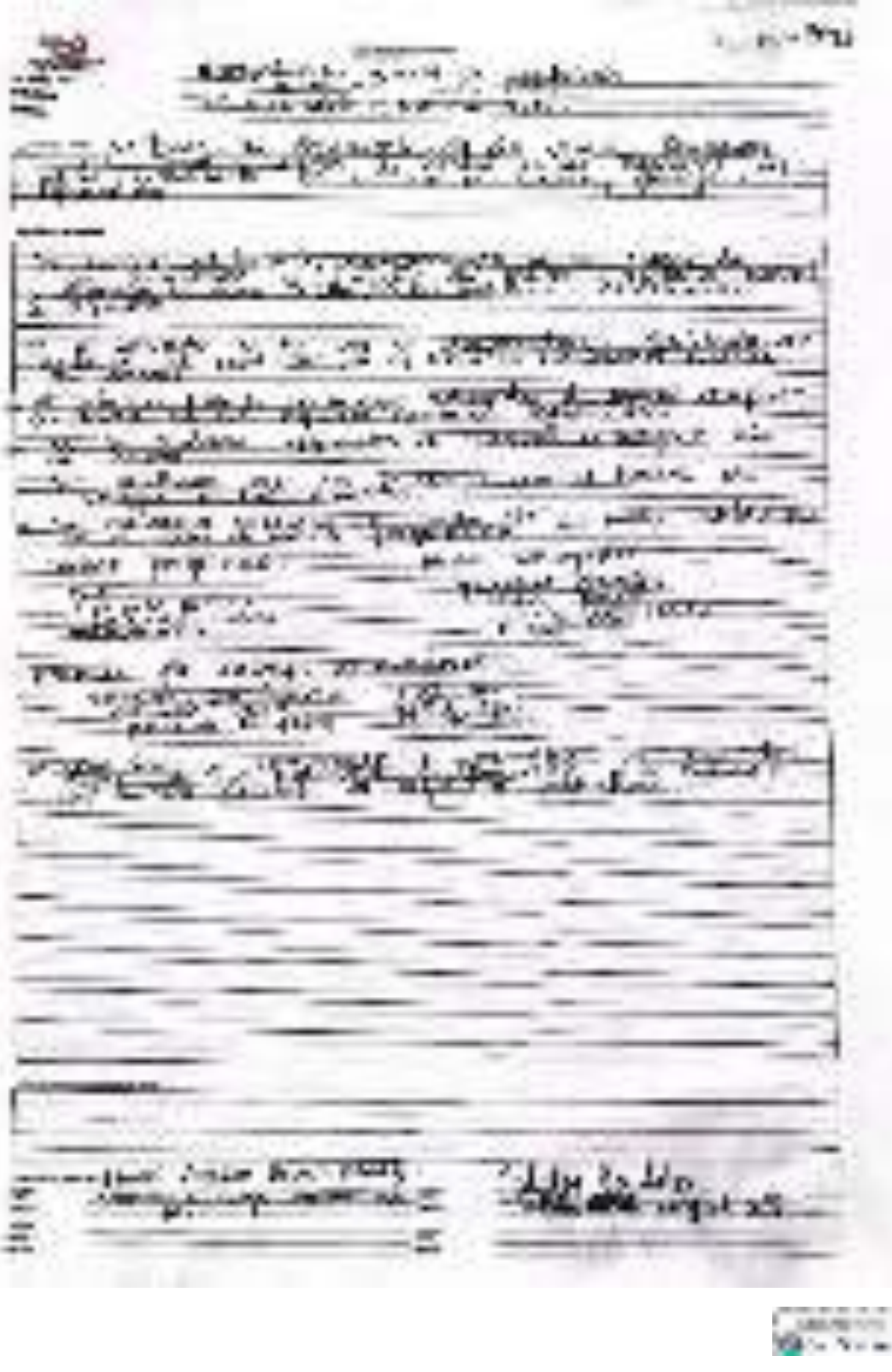


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
CAT San Nicolás, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP Aguablanca, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.
	
EP Diamante, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP Mariano Ramos, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.
	
EP Limonar, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	Uso de vaso 7 onzas para bebida, requisito solicita entrega de 240cc.

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
EP San Francisco, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:02a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	Operador emplea planilla de entrega que no registra temperaturas de los alimentos.
	
EP Terminal, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:39a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP La Flora, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:49a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.



EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
CAT San Nicolás, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP Aguablanca, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.
	
EP Diamante, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP Mariano Ramos, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.
	
EP Limonar, no se cumple con horario de entrega desayuno. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	Uso de vaso 7 onzas para bebida, requisito solicita entrega de 240cc.

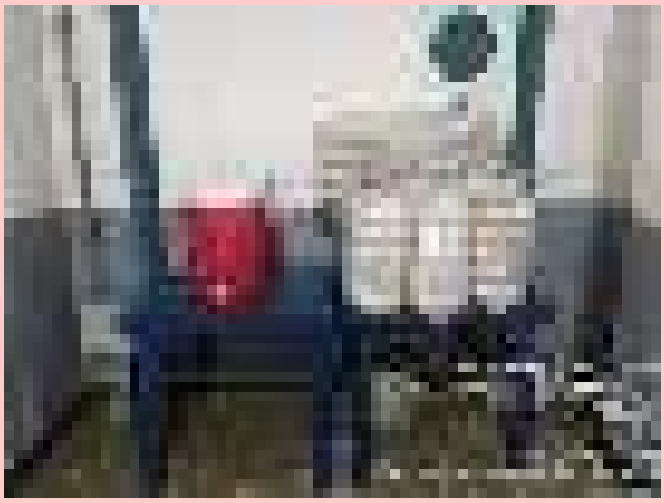
EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

	
EP San Francisco, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:02a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	Operador emplea planilla de entrega que no registra temperaturas de los alimentos.
	
EP Terminal, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:39a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.	EP La Flora, no se cumple con el horario de entrega desayuno 9:49a.m. Operador entrega galletas, correspondía pan variedad.

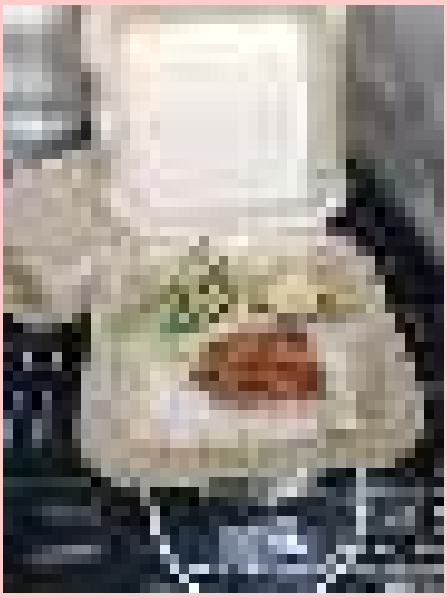
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600034_2001001_1_1769284996730.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
CONDUCTOR.jpeg



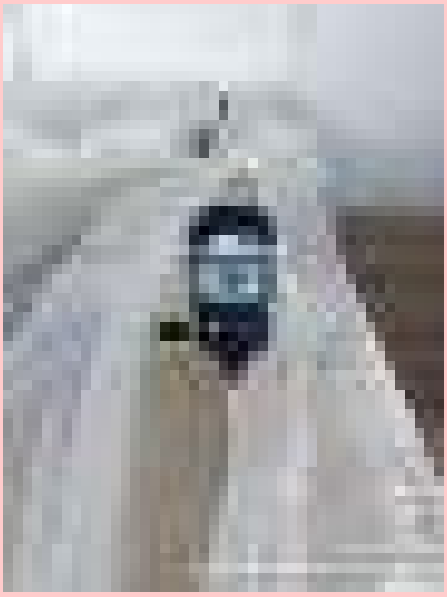
ITV_2600034_2003001_1_1769285226807.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
HORA ENTREGA.jpeg



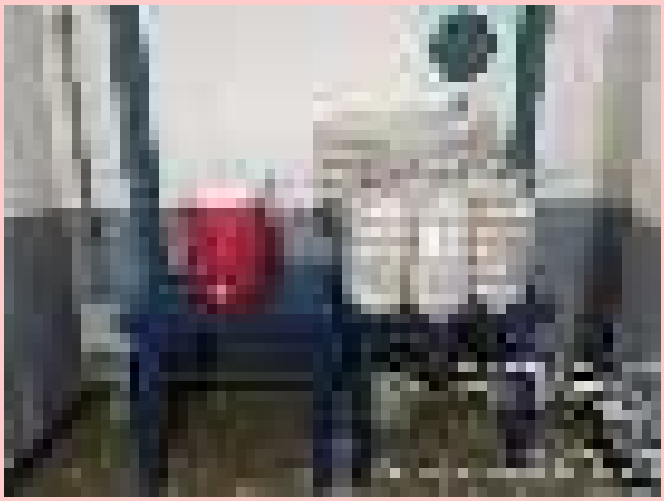
ITV_2600034_2003002_1_1769285312187.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
COMPONENTE.jpeg



ITV_2600034_2003003_1_1769285388199.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
COMPONENTE.jpeg



ITV_2600034_2003005_1_1769285510981.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP.jpeg



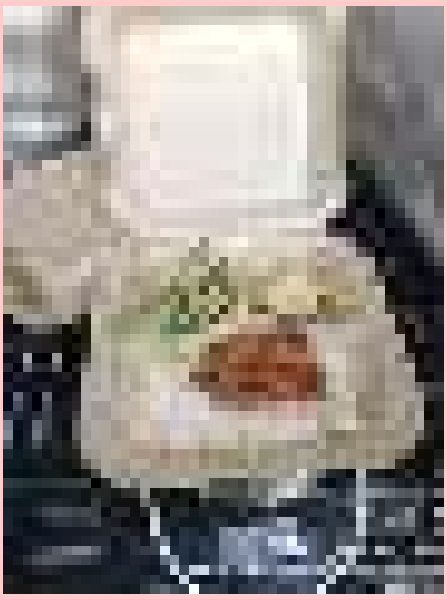
ITV_2600034_2003006_1_1769285552433.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
HORA ENTREGA.jpeg



ITV_2600034_2003009_1_1769285745600.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11.jpeg



ITV_2600034_2003009_10_1769285745601.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600034_2003009_11_1769285745601.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600034_2003009_2_1769285745600.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



ITV_2600034_2003009_3_1769285745600.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600034_2003009_4_1769285745600.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600034_2003009_5_1769285745600.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600034_2003009_6_1769285745600.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600034_2003009_7_1769285745601.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600034_2003009_8_1769285745601.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600034_2003009_9_1769285745601.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg

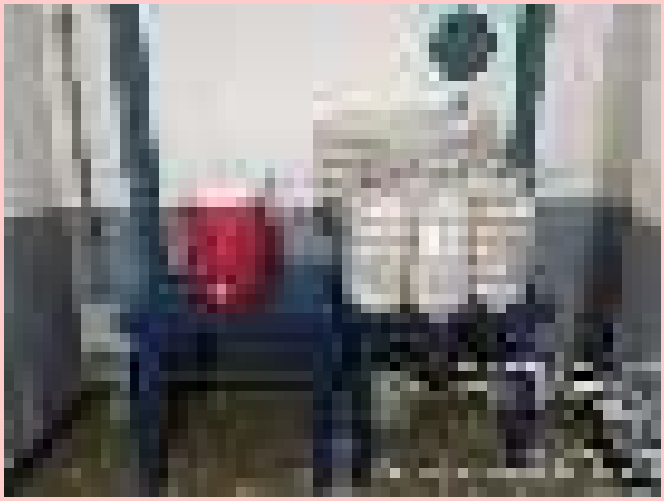


ITV_2600034_2003010_1_1769285839725.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
BOCADILLO.jpeg

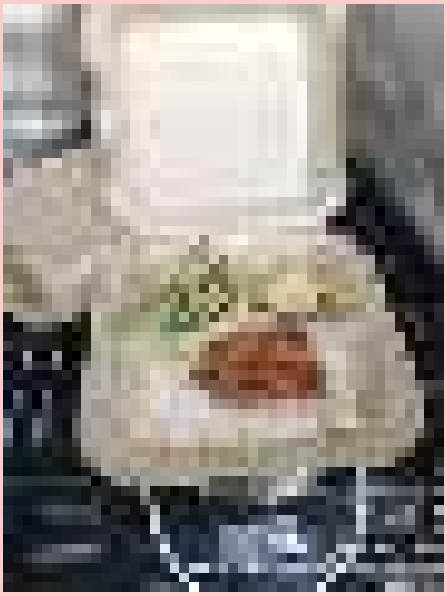
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600034_2001001_1_1769284996730.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
CONDUCTOR.jpeg



ITV_2600034_2003001_1_1769285226807.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
HORA ENTREGA.jpeg

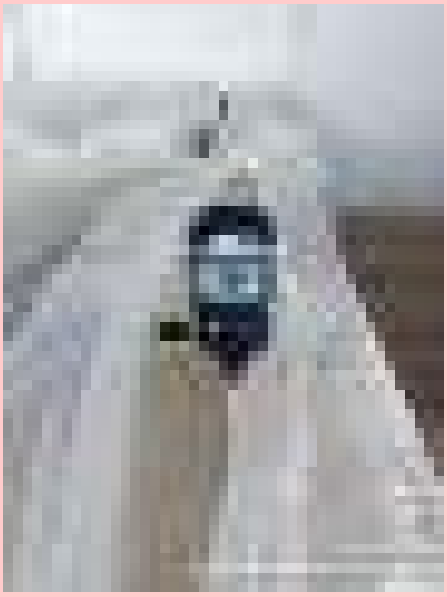


ITV_2600034_2003002_1_1769285312187.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
COMPONENTE.jpeg

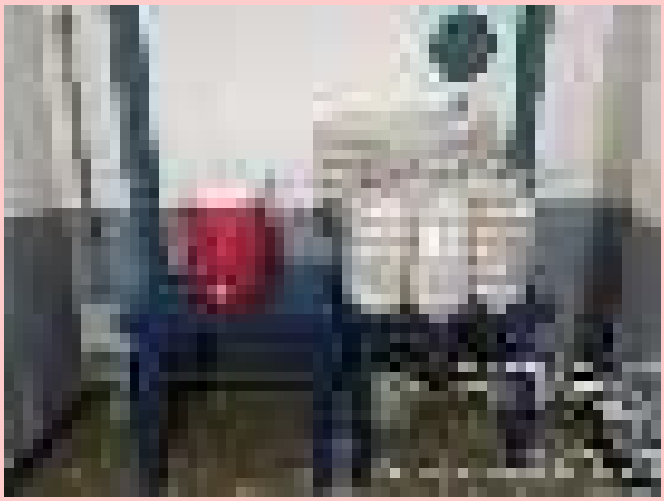


ITV_2600034_2003003_1_1769285388199.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
COMPONENTE.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600034	**FECHA**	2026-01-01	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600034_2003005_1_1769285510981.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP.jpeg



ITV_2600034_2003006_1_1769285552433.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
HORA ENTREGA.jpeg

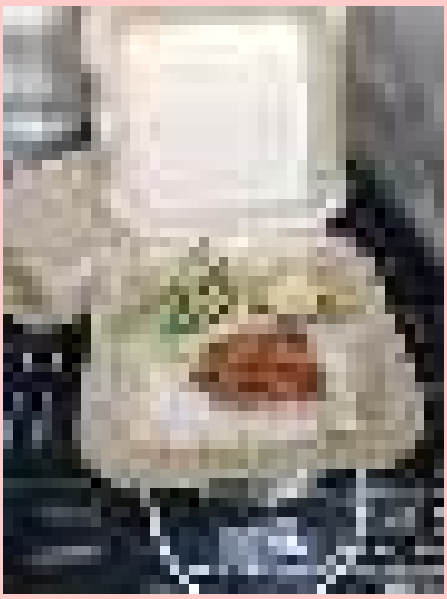


ITV_2600034_2003009_1_1769285745600.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11.jpeg



ITV_2600034_2003009_10_1769285745601.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600034	**FECHA**	2026-01-01	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600034_2003009_11_1769285745601.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600034_2003009_2_1769285745600.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



ITV_2600034_2003009_3_1769285745600.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600034_2003009_4_1769285745600.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600034_2003009_5_1769285745600.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600034_2003009_6_1769285745600.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600034_2003009_7_1769285745601.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600034_2003009_8_1769285745601.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600034_2003009_9_1769285745601.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600034_2003010_1_1769285839725.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
BOCADILLO.jpeg

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

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

FUNDACIÓN UNIVALLE

VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025		
ID Visita:		Fecha:	16/10/26	Nombre CDI:	Estación Nuevo Florida		
Dirección:	Calle 44 # 24B 00			Hora inicio:	11:00 am	Hora fin:	3:20
Parte del día:	07	Parte dietas:	0	Megà verificado:	10		
Nombre de quien atiende la visita:	Olga Tello			Cargo de quien atiende la visita:	Alo Intendente Jefe		

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X		41°C	
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	EXZ66	MODELO:	2019	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	21/11/2026	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	27/06/26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	16-10-25	CONCEPTO:	Favorable				
TIPO:	Camioneta tipo furgón			CAPACIDAD:	780 Kg		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Wilson Bocanegra M.	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	17 de Octubre 2025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	13-03-26	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	17 de Octubre 2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo catalogue como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	(0)	1	NA	NO	No cuenta con calzado adecuado

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO:	3	PUNTAJE OBTENIDO:	2

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	(1)	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	(1)	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	(1)	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	(1)	NA	NO	

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos	(0)	1	NA	NO	No cuenta con contenedores isotermicos para alimentos calientes
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	No cuenta con Termometro ni Gramera
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	(0)	1	NA	NO	No cuenta con Kit de L+D.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	(1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	(0)	1	NA	NO	No Cuentan con formato para registro de temp-
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:				3

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	(0)	1	NA	NO	Hora de entrega 2:30 pm.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	(0)	1	NA	NO	en lugar de yuca. Se entrega Papa
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente	(0)	1	NA	NO	Intercambio de papa.
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garantiren la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	Temp 42°C.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensambiada, sellados para evitar contaminación cruzada, evite el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	No se entregan las bebidas individual.

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	(NA)	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	(0)	1	NA	NO	el operador no cumple con el gramaje total establecido para la caja.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	(0)	1	NA	NO	No se evidencia rotulacion de porte
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	10	PUNTAJE OBTENIDO:				3

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

Scanned by TapScanner

FUNDACION UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	(1)	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	(1)	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica)	0	1	(NA)	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
7	El contratista realice la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA)	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO:	24	PUNTAJE OBTENIDO:	4		
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCION TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	16	% DE CUMPLIMIENTO:	57

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se recomienda que el conductor debe usar casco de seguridad durante el desarrollo de sus labores.
Se recomienda validar el gramaje de cada uno de los componentes del menú así como garantizar la adecuada relación de los factores conforme a las especificaciones técnicas numeral 5.9.1.2.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Carlos Tejada	Aramark	Alg. Intendente Tec.	
ATENDIÓ:	Wilson Espinosa	OT Alimentación	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Diana Veronica Palma	FUV	Supervisor de campo	Diana V. Palma F.

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned by TapScanner

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600035_2001003_1_1769288147706.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR.jpeg



ITV_2600035_2003002_1_1769288590530.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCION DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
COMPONENTE.jpeg



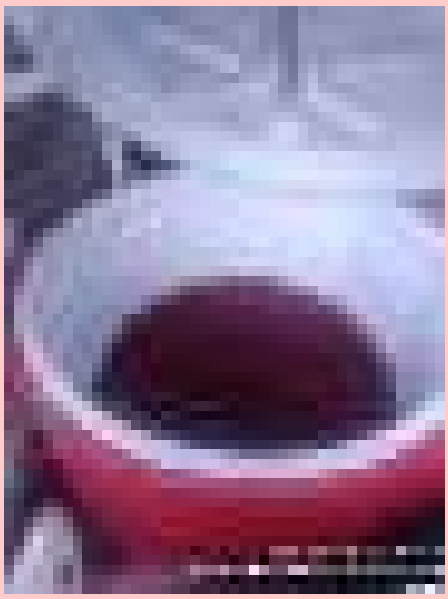
ITV_2600035_2003003_1_1769288656334.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCION DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
COMPONENTE.jpeg



ITV_2600035_2003005_1_1769288821372.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCION DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
38.jpeg



ITV_2600035_2003005_2_1769288821372.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
41.jpeg



ITV_2600035_2003006_1_1769288929010.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
BEBIDA IND.jpeg



ITV_2600035_2003009_1_1769289201647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600035_2003009_2_1769289201647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600035_2003009_3_1769289201647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



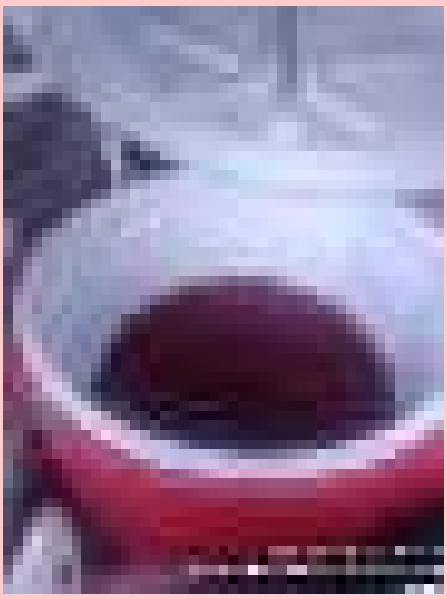
ITV_2600035_2003009_4_1769289201647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600035_2003009_5_1769289201647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg

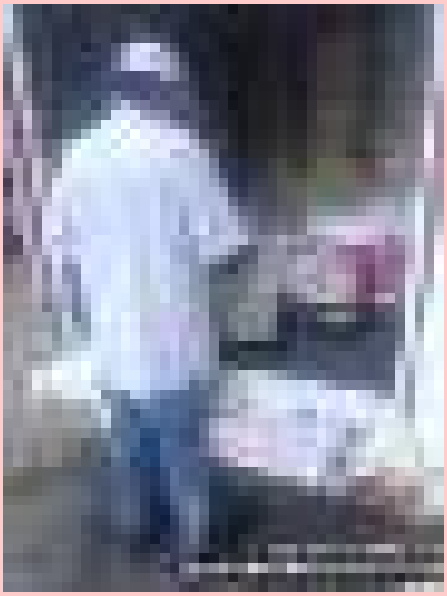


ITV_2600035_2003010_1_1769289545445.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
JUGO MORA 311225.jpeg

	
ITV_2600035_2003010_2_1769289545445.jpeg 3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración. JUGO MORA 010126.jpeg	

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600035	FECHA	2026-01-01	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600035_2001003_1_1769288147706.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR.jpeg



ITV_2600035_2003002_1_1769288590530.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
COMPONENTE.jpeg



ITV_2600035_2003003_1_1769288656334.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
COMPONENTE.jpeg

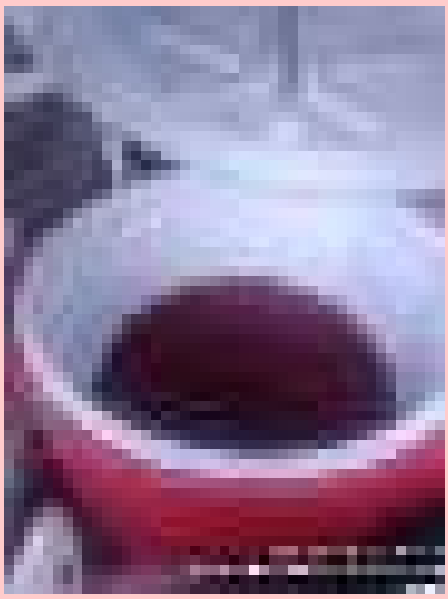


ITV_2600035_2003005_1_1769288821372.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
38.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600035	FECHA	2026-01-01	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600035_2003005_2_1769288821372.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
41.jpeg



ITV_2600035_2003006_1_1769288929010.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
BEBIDA IND.jpeg



ITV_2600035_2003009_1_1769289201647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600035_2003009_2_1769289201647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600035_2003009_3_1769289201647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600035_2003009_4_1769289201647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg

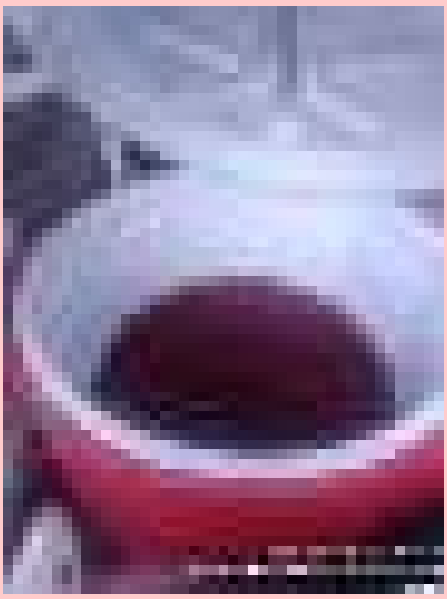


ITV_2600035_2003009_5_1769289201647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600035_2003010_1_1769289545445.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
JUGO MORA 311225.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600035	**FECHA**	2026-01-01	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600035_2003010_2_1769289545445.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
JUGO MORA 010126.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4141.010.26.1.1588.2025
ID Visita:		Fecha:	31/01/2026	Nombre CDT:	Estación de Policía La Floresta
Dirección:	Carrera 10 # 4 - 00			Hora inicio:	9:00	Hora fin:	3:20
Parte del día:	Cena	Parte dietas:		Menú verificado:			menu # 10
Nombre de quien atiende la visita:	Juan Carlo Sanchez			Cargo de quien atiende la visita:	conductor		

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO		6:30	40°C	
CENA	X	6:30	Con Bebida SI	
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	TGT 958	MODELO:	2016	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	04/06/2026	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	05/06/26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	13/8/25	CONCEPTO:	Favorable	CAPACIDAD:	650		
TIPO:	Camioneta Tipo Furgón						

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Jc Carlo Sanchez	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	15/11/2025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	30/04/29	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	12/11/2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	(0)	1	NA	NO	No cuenta con calzado adecuado
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO:	3	PUNTAJE OBTENIDO:				2

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	(0)	1	NA	NO	Matricula 2014
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	(1)	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	(1)	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	(1)	NA	NO	

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0)	1	NA	NO	No cuenta con contenedores isotermicos. Para alimentos calientes.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	No cuenta con Termometro ni Gramera
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	(0)	1	NA	NO	No cuenta con Kit de L y D
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	(1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	(0)	1	NA	NO	No cuenta con Formato para registro de Temp.

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO	
PUNTAJE ESPERADO: 11	PUNTAJE OBTENIDO: 6

5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	(0)	1	NA	NO	Hora entrega 6:30 pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	(0)	1	NA	NO	Se entrega para cocido en lugar de mucuro y huevo cocido.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	(0)	1	NA	NO	Se entrega para y huevo cocido
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	Temp. cena 40°C temp bebida refrigerio 51°C.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	no se entregan las bebidas Individual

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	(NA)	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	(0)	1	NA	NO	el operador no cumple con el gramaje total establecido para la cena.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	(0)	1	NA	NO	No cumple con porción de bebidas
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algun tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO:	10	PUNTAJE OBTENIDO:	3

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	(1)	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	(1)	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA)	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA			
PUNTAJE ESPERADO:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	15
% DE CUMPLIMIENTO:	53.6		

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

El conductor no cuenta con licencia de conducción Vigente. Durante la verificación se evidencia intercambio de Comentarios no Saludables. Tanto en el almuerzo como cena el Componente "Tubérculo raíz o plátano" fue el mismo "papa salude"

FIRMAS

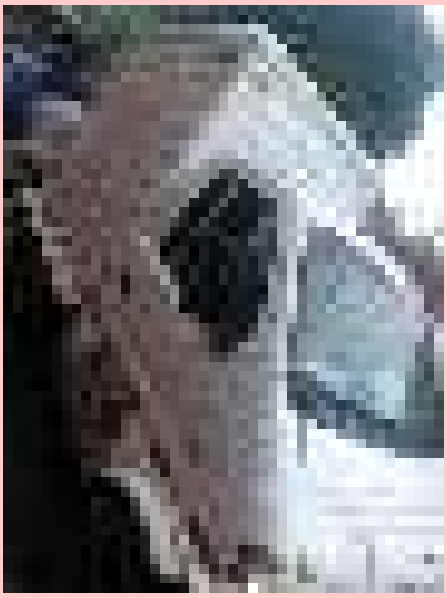
	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:				
ATENDIÓ:	Jennyvio	U.T. Alimentamos I.	conductor	
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Diana Veronica Palma	FUV	Supervisor de campo	Diana V. Palma F.

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned by TapScanner

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600036_2002002_1_1769291612725.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
VEHIC.jpeg



ITV_2600036_2003003_1_1769291695339.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
7 ONZ.jpeg



ITV_2600036_2003005_1_1769291749316.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP23.jpeg



ITV_2600036_2003005_2_1769291749317.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP.jpeg



ITV_2600036_2003006_1_1769291831162.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
TEMP23.jpeg



ITV_2600036_2003009_1_1769292005941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600036_2003009_2_1769292005941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600036_2003009_3_1769292005941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600036_2003009_4_1769292005941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



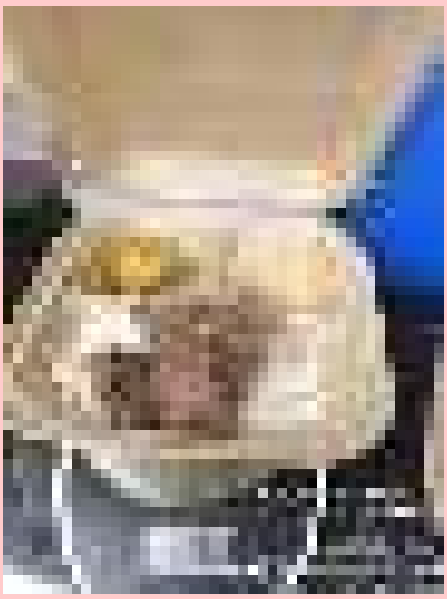
ITV_2600036_2003009_5_1769292005941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600036_2003009_6_1769292005941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600036_2003009_7_1769292005941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600036_2003009_8_1769292005941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600036_2003009_9_1769292005941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



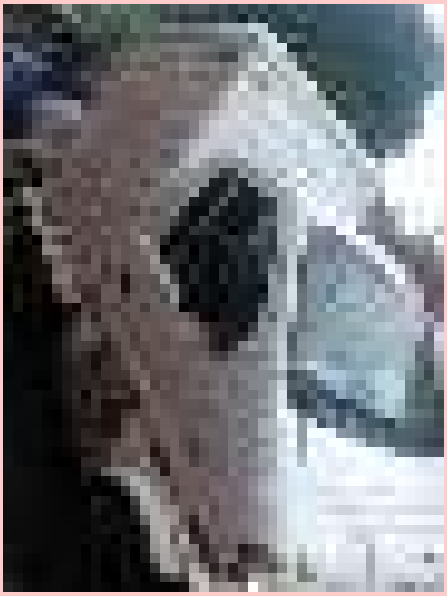
ITV_2600036_2003010_1_1769292036177.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE.jpeg



ITV_2600036_2003010_1_1769292055896.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
BOCADILLO.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600036	FECHA	2026-01-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600036_2002002_1_1769291612725.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
VEHIC.jpeg



ITV_2600036_2003003_1_1769291695339.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
7 ONZ.jpeg



ITV_2600036_2003005_1_1769291749316.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP23.jpeg



ITV_2600036_2003005_2_1769291749317.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600036	**FECHA**	2026-01-02	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600036_2003006_1_1769291831162.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
TEMP23.jpeg



ITV_2600036_2003009_1_1769292005941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600036_2003009_2_1769292005941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600036_2003009_3_1769292005941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg

ID VISITA	2600036	FECHA	2026-01-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600036_2003009_4_1769292005941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600036_2003009_5_1769292005941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg

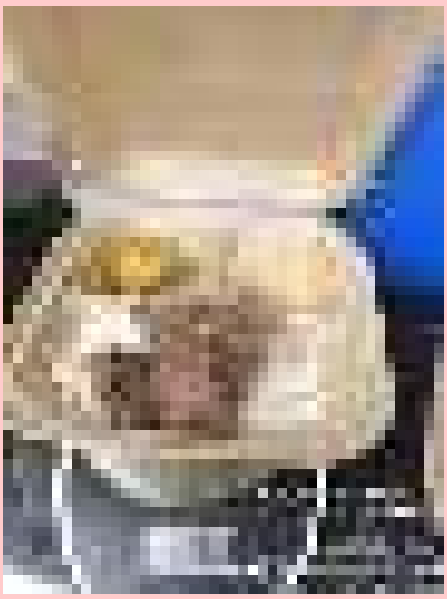


ITV_2600036_2003009_6_1769292005941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600036_2003009_7_1769292005941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600036	**FECHA**	2026-01-02	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600036_2003009_8_1769292005941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600036_2003009_9_1769292005941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600036_2003010_1_1769292036177.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE.jpeg



ITV_2600036_2003010_1_1769292055896.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
BOCADILLO.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4261.010.26.1.1588-2025		
ID Visita:		Fecha:	01/09/26	Nombre CDT:	Estación de Policía Municipal		
Dirección:	Carrera 13 Calle			Hora inicio:	11:00 am	Hora fin:	3:10
Parte del día:	52	Parte dietas:	D	Menú verificado:		Menú # 11	
Nombre de quien atiende la visita:	Sheila Agudelo			Cargo de quien atiende la visita:		Administrador	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	1:04pm	38°C.	Bebida 26.9°C
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	TGI 998	MODELO:	2014	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	04/06/2026	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	05/06/26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	13/8/25	CONCEPTO:	Favorable				
TIPO:	Camioneta Tipo Furgon			CAPACIDAD:	650		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Andres Felipe Gonzalez	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	14/07/25
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	10/07/27	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	02/04/2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección)	(0)	1	NA	NO	No cuenta con cofia adecuada

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO:	3	PUNTAJE OBTENIDO:	2	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	(0)	1	NA	NO	Matrícula 2014
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	(1)	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	(1)	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	(1)	NA	NO	

Scanned by TapScanner

FUNDACION UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

6	Dispone de los enseres y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los frios	(0)	1	NA	NO	No cuenta con contenedores isotermicos para alimentos calientes
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una primera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	No cuenta con Termometro al Momento
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	(0)	1	NA	NO	No cuenta con F.I de L y D.
9	El vehículo cuenta con canastillas, est bas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se descargan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte	0	(1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	(0)	1	NA	NO	No cuenta con formato para registro de temp.

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO	
PUNTAJE ESPERADO: 11	PUNTAJE OBTENIDO: 6

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	(0)	1	NA	NO	El suministro de la bebida caliente no cumplio con la cantidad establecida.
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos	(0)	1	NA	NO	Temp. Fuego: 26.9°C. Temp. Ambiente: 38.0°C
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evitar el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación	(0)	1	NA	NO	No se entregan las bebidas individual.

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	(NA)	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	(0)	1	NA	NO	no cumple con el gramaje total establecido
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	(0)	1	NA	NO	No cumple con ración de Postre.
11	Las alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado	0	(1)	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO			5
PUNTAJE ESPERADO:	40	PUNTAJE OBTENIDO:	

4. CONDICIONES DE PRESTACION DEL SERVICIO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	(1)	NA	NO	

Scanned by TapScanner

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado	0	(1)	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación)	0	(1)	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previo al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica)	0	1	(NA)	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica)	0	1	(NA)	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica)	0	1	(NA)	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA			
PUNTAJE ESPERADO:	28	PUNTAJE OBTENIDO: 17	% DE CUMPLIMIENTO: 60.7

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Favorable la visita contraloría sobsana Hallazgo de calzado del conductor

FIRMAS

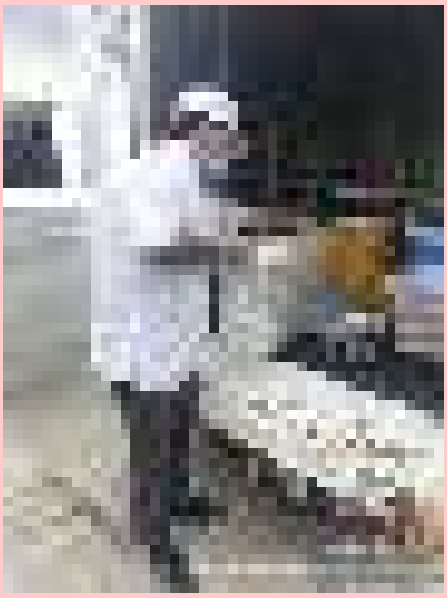
	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIO:	Shelsa A.	UT alimentación	Administradora	SAA
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑO:	Carlos Cajas	UT alimentando L	Conductor	Carlos Cajas
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Diana Velasquez	FUV	Supervisor Campo	D. Palma.

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

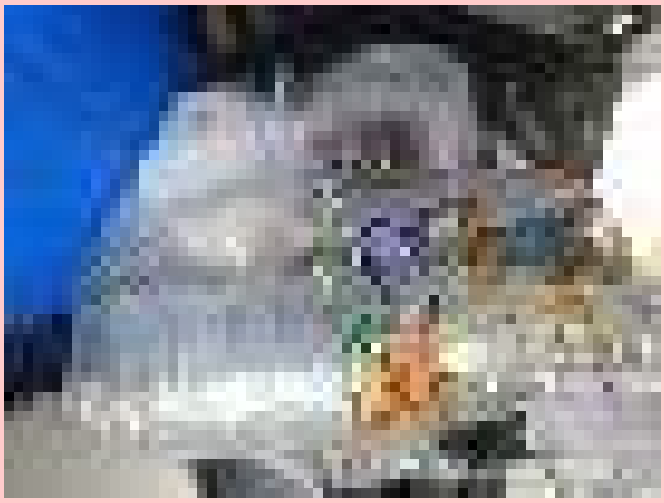
NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned by TapScanner

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



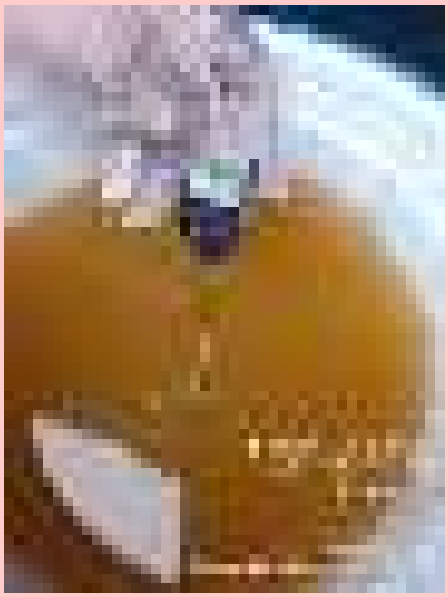
ITV_2600037_2001003_1_1769296362197.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR.jpeg



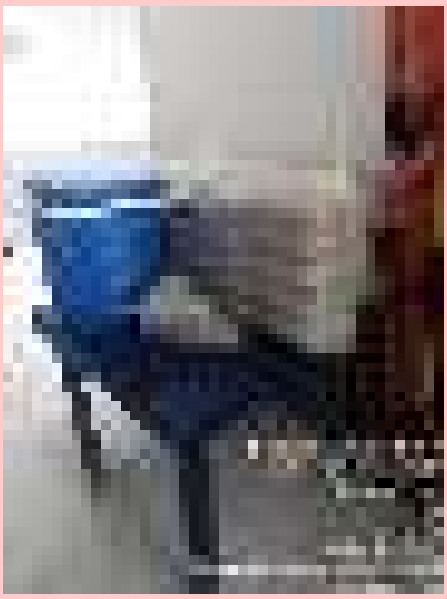
ITV_2600037_2003003_1_1769296331957.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
7 ONZ.jpeg



ITV_2600037_2003005_1_1769296393476.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP.jpeg



ITV_2600037_2003005_2_1769296393477.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
JUGO Y TEM.jpeg



ITV_2600037_2003006_1_1769296434136.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREG.jpeg



ITV_2600037_2003009_1_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11.jpeg



ITV_2600037_2003009_10_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600037_2003009_11_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



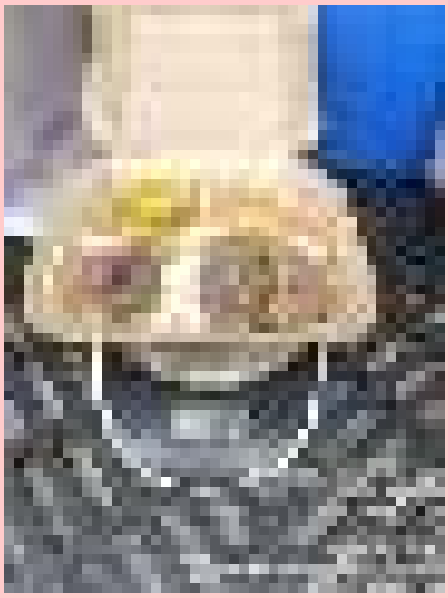
ITV_2600037_2003009_2_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



ITV_2600037_2003009_3_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600037_2003009_4_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600037_2003009_5_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600037_2003009_6_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600037_2003009_7_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600037_2003009_8_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600037_2003009_9_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg

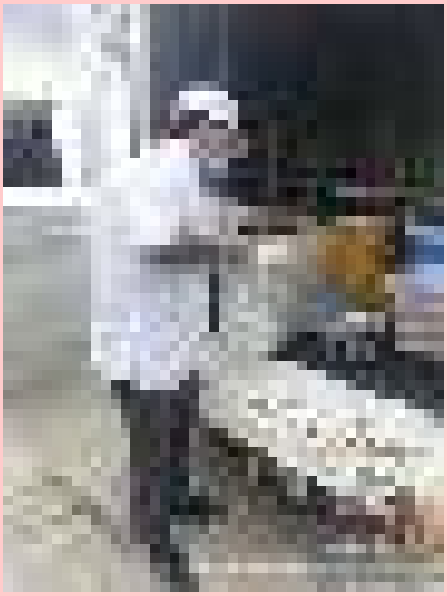


ITV_2600037_2003010_1_1769296525322.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE.jpeg

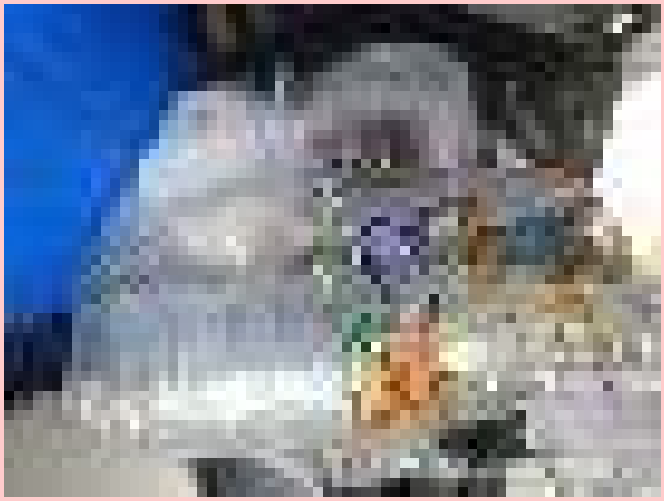


ITV_2600037_2003010_1_1769296542907.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
BOCADILLO.jpeg

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



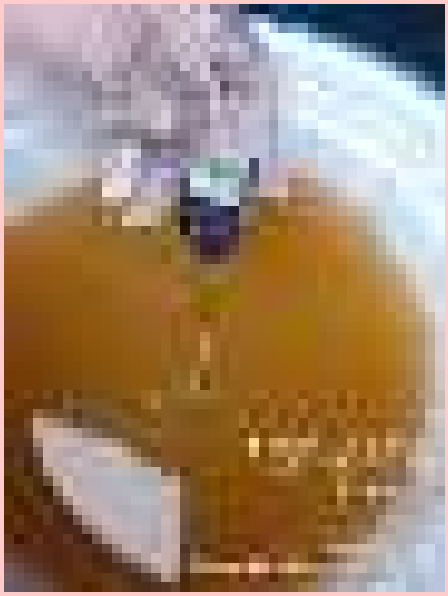
ITV_2600037_2001003_1_1769296362197.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR.jpeg



ITV_2600037_2003003_1_1769296331957.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
7 ONZ.jpeg

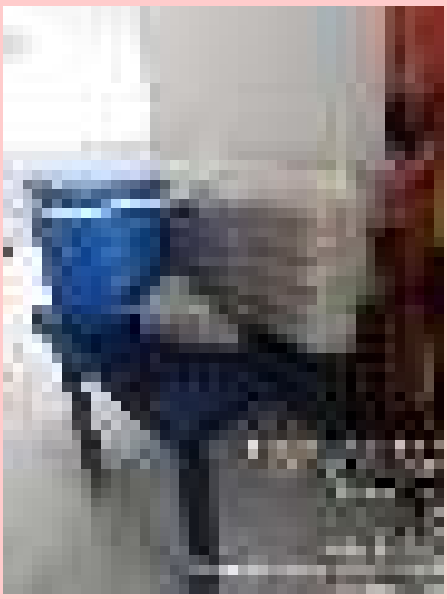


ITV_2600037_2003005_1_1769296393476.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP.jpeg



ITV_2600037_2003005_2_1769296393477.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
JUGO Y TEM.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600037	**FECHA**	2026-01-02	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600037_2003006_1_1769296434136.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREG.jpeg



ITV_2600037_2003009_1_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11.jpeg



ITV_2600037_2003009_10_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600037_2003009_11_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg

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

ID VISITA	2600037	FECHA	2026-01-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



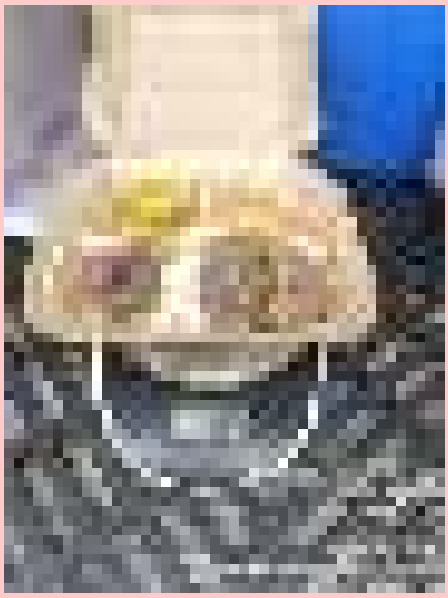
ITV_2600037_2003009_2_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



ITV_2600037_2003009_3_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600037_2003009_4_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600037_2003009_5_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600037	**FECHA**	2026-01-02	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600037_2003009_6_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600037_2003009_7_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600037_2003009_8_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600037_2003009_9_1769296473509.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600037_2003010_1_1769296525322.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE.jpeg



ITV_2600037_2003010_1_1769296542907.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
BOCADILLO.jpeg

FUNDACION UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL LAL 25 26				No. Contrato:	4181.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha:	02/01/26	Nombre CDT:	Estacion de Policia Alfonso Lopez		
Dirección:				Hora inicio:	11:38 pm	Hora fin:	3:50 pm
Parte del día:	3S	Parte dietas:	D	Menú verificado:	Menu # 11		
Nombre de quien atiende la visita:	Shelly Aguilelo			Cargo de quien atiende la visita:	Administrador		

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	1:30 pm	39.6 °C	Bebida 26.5 °C
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	TGT 998	MODELO:	2014	FECHA VENCIMIENTO SOAT	04/06/2026	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	05/06/26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA	13/01/26	CONCEPTO:	Favorable	CAPACIDAD:	650		
TIPO:	Camioneta Tipo Furgon						

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Andres Felipe Gonzales	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	14/07/25
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	10/07/27	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	07/04/2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento medico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas practicas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatas de protección).	(0)	1	NA	NO	No cuenta con calzado Adecuado

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO: 3 PUNTAJE OBTENIDO: 2

2. VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad)	(0)	1	NA	NO	Matricula 2014
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año	0	(1)	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente	0	(1)	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos	0	(1)	NA	NO	

Scanned by TapScanner

FUNDACION UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA	VERSIÓN 28/12/2023
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos	(0)	1	NA	NO	No cuenta con contenedores isotermicos para alimento caliente
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado o una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	No cuenta con Termometro ni Gramera.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de microfibra, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Trajes reutilizables	0	1	NA	NO	No cuenta con Kit de Lyd
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se disponga los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	(1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene	0	(1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes)	(0)	1	NA	NO	No cuenta con formato para registro de Temp.

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: 11

PUNTAJE ESPERADO: PUNTAJE OBTENIDO: 6

8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente	(0)	1	NA	NO	El vehículo suministrado no cumple con la capacidad establecida en las especificaciones Técnicas
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de sus alimentos	(0)	1	NA	NO	Temp Jugo: 26.5°C Temp Almuerzo: 39.6°C
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente empacada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación	(0)	1	NA	NO	No se entregan las bebidas Individual

Scanned by TapScanner

FUNDACION UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evite la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas o objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	No cumple con el gramaje total establecido
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	No cumple con ración de postres
11	Los alimentos suministrados se encuentren libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO:	10	PUNTAJE OBTENIDO:	5

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	1	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tanda de comida sea recibida por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	1	NA	NO	

Scanned by TapScanner

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado	0	1	N/A	NO	
4	Las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	N/A	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previo al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica)	0	1	N/A	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta suscrita diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	N/A	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	N/A	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCION TRANSITORIA			
PUNTAJE ESPERADO	28	PUNTAJE OBTENIDO: 17	% DE CUMPLIMIENTO: 60.7

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Durante la visita contratista subsana Hallazgo de Calzado del Conductor

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIO:	Shelq N.	Alimentacion t.	Administrador	
ATENDIO				
ACOMPAÑO:	Andres Gaspar	ST Alimentacion	Conductor	Andres Gaspar
ACOMPAÑO				
REALIZO:	Diana V. Palma F	FUV	Supervisor Campo	Diana V. Palma F

El día de esta tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / PTS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned by TapScanner

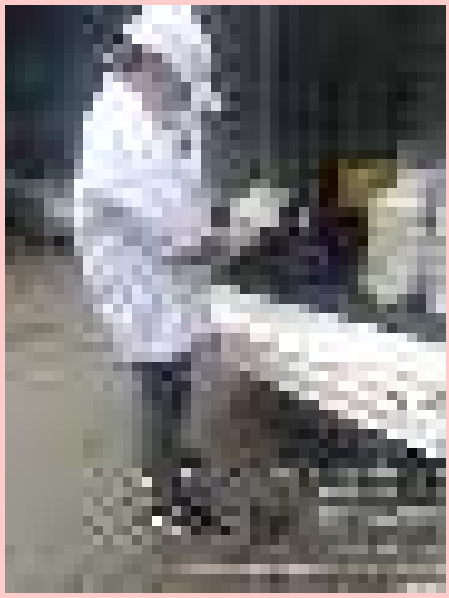
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600038_2001003_1_1769294039584.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
COND.jpeg



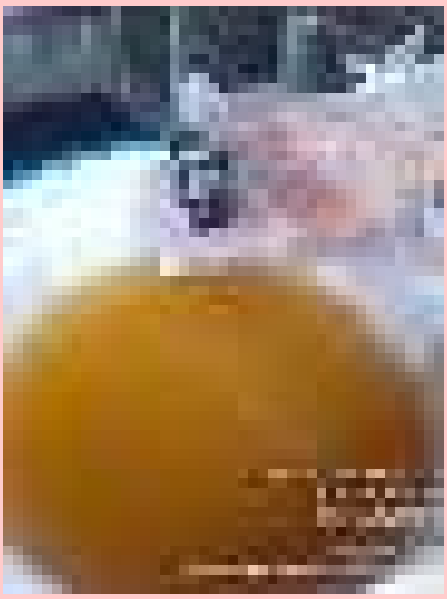
ITV_2600038_2003001_1_1769294186626.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA.jpeg



ITV_2600038_2003003_1_1769294158569.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
COND.jpeg



ITV_2600038_2003005_1_1769294128460.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600038_2003005_2_1769294128461.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
JUGO TEM.jpeg



ITV_2600038_2003009_1_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12.jpeg



ITV_2600038_2003009_10_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600038_2003009_11_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600038_2003009_12_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600038_2003009_2_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11.jpeg



ITV_2600038_2003009_3_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



ITV_2600038_2003009_4_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600038_2003009_5_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600038_2003009_6_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600038_2003009_7_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600038_2003009_8_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



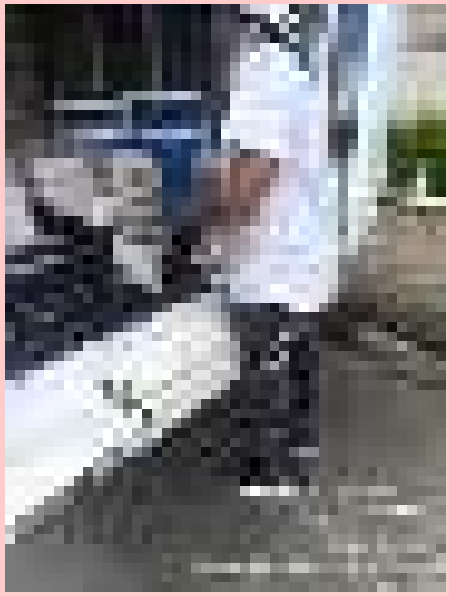
ITV_2600038_2003009_9_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600038_2003010_1_1769294359498.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600038	FECHA	2026-01-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

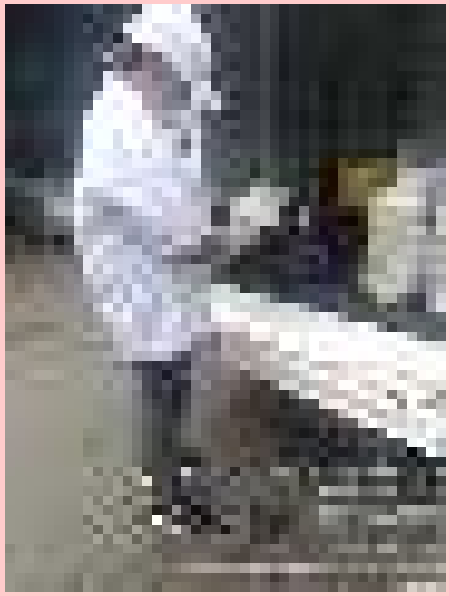
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600038_2001003_1_1769294039584.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
COND.jpeg



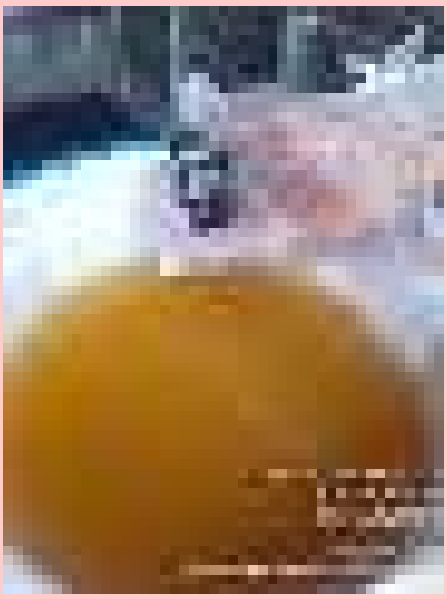
ITV_2600038_2003001_1_1769294186626.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA.jpeg



ITV_2600038_2003003_1_1769294158569.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
COND.jpeg



ITV_2600038_2003005_1_1769294128460.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600038_2003005_2_1769294128461.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
JUGO TEM.jpeg



ITV_2600038_2003009_1_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12.jpeg



ITV_2600038_2003009_10_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600038_2003009_11_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600038_2003009_12_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600038_2003009_2_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11.jpeg



ITV_2600038_2003009_3_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



ITV_2600038_2003009_4_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600038_2003009_5_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600038_2003009_6_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600038_2003009_7_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600038_2003009_8_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600038_2003009_9_1769294235233.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600038_2003010_1_1769294359498.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE.jpeg

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2023

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 23			No. Contrato			
ID Visita:		Fecha:	01/01/26	Nombre CPF:	Estación de Policía La Rivera.		
Dirección:	Carrera 10 # 67-00			Hora inicio:	11:00 am	Hora fin:	1:10 pm.
Parte del día:	64	Parte diesta:	0	Menú verificado:		Menú # 11	
Nombre de quien atiende la visita:	Shelly Agudelo			Cargo de quien atiende la visita:		Administrador	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	1 ST	38°	Rch. de: 26.6°C.
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	TCT948	MODELO:	2014	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	04/06/2026	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	03/06/26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	13/8/25	CONCEPTO:	favorable				
TIPO:	Camioneta Tipo furgon			CAPACIDAD:	650		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Andres Felipe Grajales	FECHA EXAMENES MÉDICOS:	14/07/25
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN	10/07/27	FECHA CAPACITACION BPM:	07/04/25

CONVENCIONES (Aspectos verificados por categoría)

2: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año	0	(1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas practicas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección)	(0)	1	NA	NO	No cuenta con calzado adecuado
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO:	3	PUNTAJE OBTENIDO:				2

2. VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad)	(0)	1	NA	NO	Matricula 2014
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia inferior de un año	0	(1)	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecanica vigente	0	(1)	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos	0	(1)	NA	NO	

Scanned by TapScanner

FUNDACION UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos	(0)	1	NA	NO	No cuenta con contenedores isotermicos para mantener calientes
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	No cuenta con Termometro ni Gramera
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	(0)	1	NA	NO	No cuenta con Kit de L y D
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte	0	(1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	(0)	1	NA	NO	No cuenta con formato para registro de Temperatura

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO: 11 PUNTAJE OBTENIDO: 6

5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	(0)	1	NA	NO	Hora entrega 1:57 pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	(0)	1	NA	NO	El jugo suministrado no cumple la cantidad de bebida indicada no cumple con la totalidad establecida.
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos	(0)	1	NA	NO	Temp Jugo 16.6°C Temp cuyo 38°C
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente emplatadas, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación	(0)	1	NA	NO	No se entregan las Bebidas individual

Scanned by TapScanner

FUNDACION UNIVALLE	**FORMATO DE VERIFICACIÓN** DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/12/2025

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso)	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mallas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas o objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre- empacados)	0	1	NA	NO	no cumple con el gramaje total establecido
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	no cumple con ubicacion de postres
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con lo exigido (cero golpes o alteración al contenido).	0	1	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO: 10 PUNTAJE OBTENIDO: 4

A. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado	0	1	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL)	0	1	NA	NO	

Scanned by TapScanner

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado	0	(1)	N/A	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (olor, sabor, presentación).	0	(1)	N/A	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previo al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
7	El contratista replica la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA)	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO: 4	PUNTAJE OBTENIDO: 4		
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA			
PUNTAJE ESPERADO: 28	PUNTAJE OBTENIDO: 16	% DE CUMPLIMIENTO:	57%

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Durante la visita contratista subsana Hallazgo de Celaduda del Conductor

FIRMAS

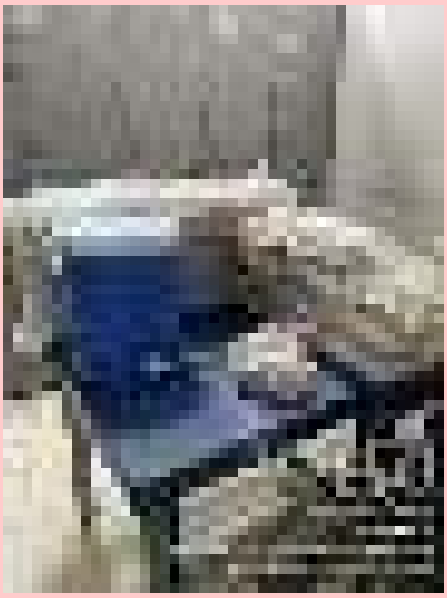
	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIO:	Stefani A.	Vitalimentación	Administrador	JAP
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑO:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Diana V. Palma	FUV	Supervisor de Campo	Diana V. Palma

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned by TapScanner

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600039_2003001_1_1769293676478.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
HORA DE ENTREGA TERRON .jpeg



ITV_2600039_2003003_1_1769293762958.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
MUESTRA DE GRAMAJE



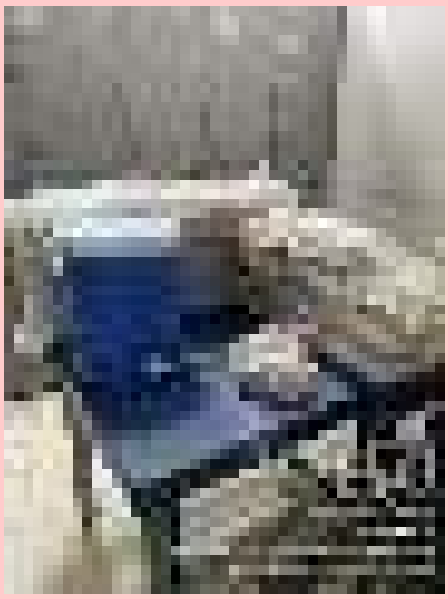
ITV_2600039_2003003_1_1769293783801.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
MUESTRA DE GRAMAJE



ITV_2600039_2003003_1_1769293805570.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
MUESTRA DE GRAMAJE



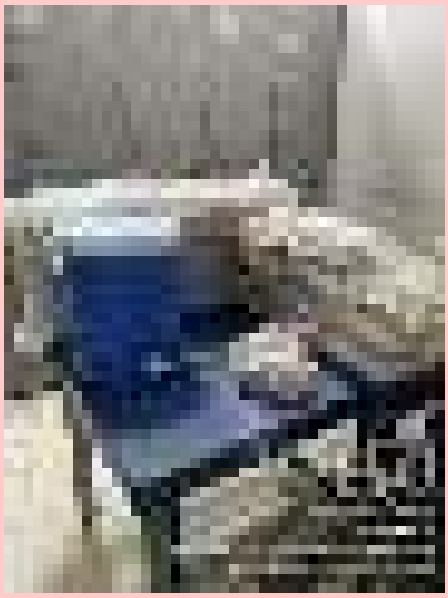
ITV_2600039_2003003_1_1769293834396.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
MUESTRA DE GRAMAJE



ITV_2600039_2003005_1_1769294011324.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
JUGO TERRON .jpeg



ITV_2600039_2003005_1_1769294035656.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA DE JUGO TERRON.jpeg



ITV_2600039_2003006_1_1769294087795.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
JUGO TERRON .jpeg



ITV_2600039_2003009_1_1769294148806.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
TERRON C , GRAMAJE 1.jpeg



ITV_2600039_2003009_1_1769294163931.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
TERRON C , GRAMAJE 2 .jpeg



ITV_2600039_2003009_1_1769294179067.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
TERRON C , GAMAJE 3 .jpeg



ITV_2600039_2003009_1_1769294197752.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
TERRON C , GRAMAJE 4 .jpeg



ITV_2600039_2003010_1_1769294395150.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE TERRON 1.jpeg



ITV_2600039_2003010_1_1769294411024.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE TERRON 2 .jpeg



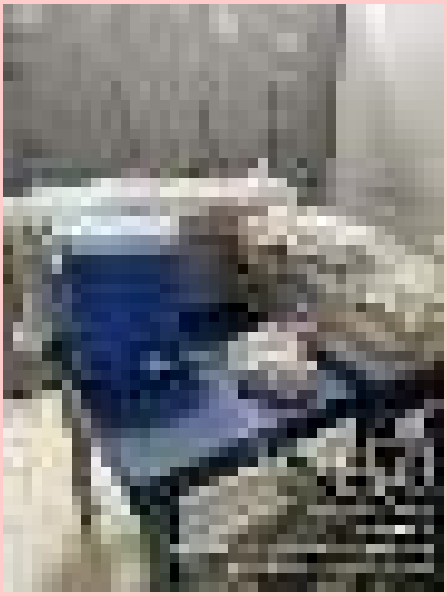
ITV_2600039_2003010_1_1769294431509.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE TERRON 3 .jpeg



ITV_2600039_2003010_1_1769294449023.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE TERRON 4 .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600039	FECHA	2026-01-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600039_2003001_1_1769293676478.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
HORA DE ENTREGA TERRON .jpeg



ITV_2600039_2003003_1_1769293762958.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
MUESTRA DE GRAMAJE



ITV_2600039_2003003_1_1769293783801.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
MUESTRA DE GRAMAJE

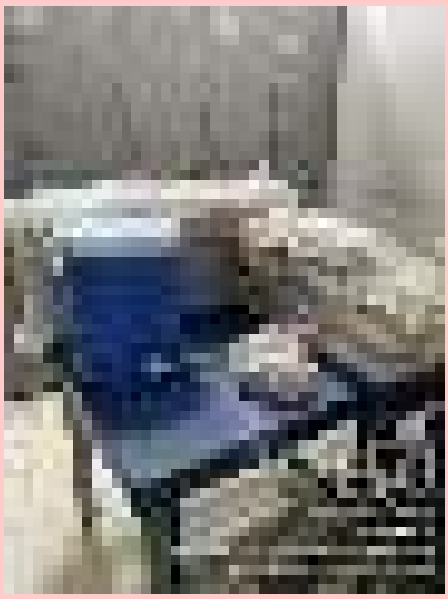


ITV_2600039_2003003_1_1769293805570.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
MUESTRA DE GRAMAJE

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600039	FECHA	2026-01-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



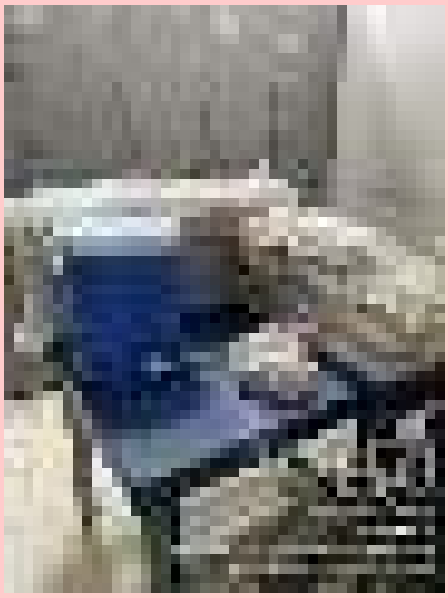
ITV_2600039_2003003_1_1769293834396.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
MUESTRA DE GRAMAJE



ITV_2600039_2003005_1_1769294011324.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
JUGO TERRON .jpeg



ITV_2600039_2003005_1_1769294035656.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA DE JUGO TERRON.jpeg



ITV_2600039_2003006_1_1769294087795.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
JUGO TERRON .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600039	**FECHA**	2026-01-02	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600039_2003009_1_1769294148806.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
TERRON C , GRAMAJE 1.jpeg



ITV_2600039_2003009_1_1769294163931.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
TERRON C , GRAMAJE 2 .jpeg



ITV_2600039_2003009_1_1769294179067.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
TERRON C , GAMAJE 3 .jpeg



ITV_2600039_2003009_1_1769294197752.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
TERRON C , GRAMAJE 4 .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600039	FECHA	2026-01-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600039_2003010_1_1769294395150.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE TERRON 1.jpeg



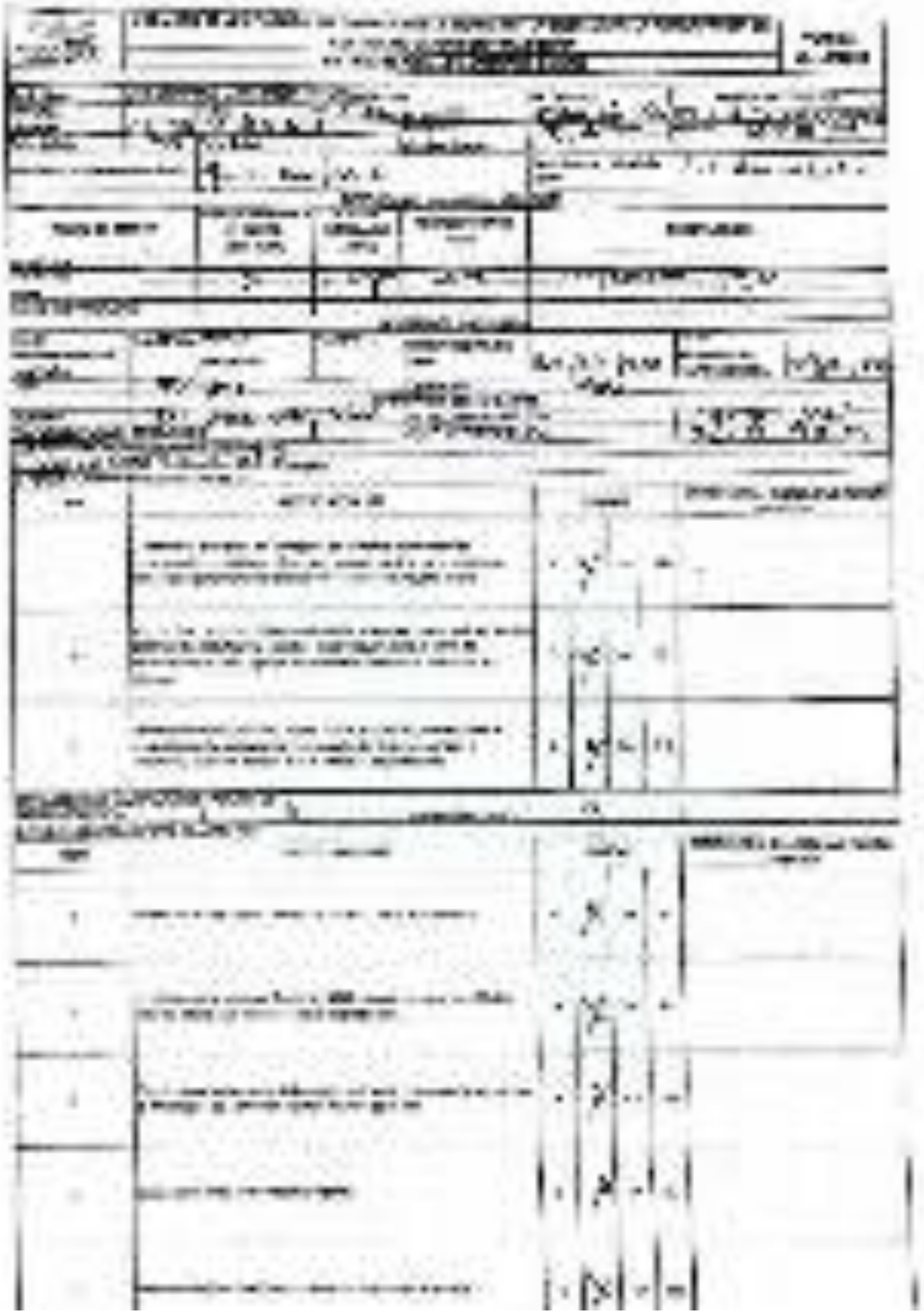
ITV_2600039_2003010_1_1769294411024.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE TERRON 2 .jpeg



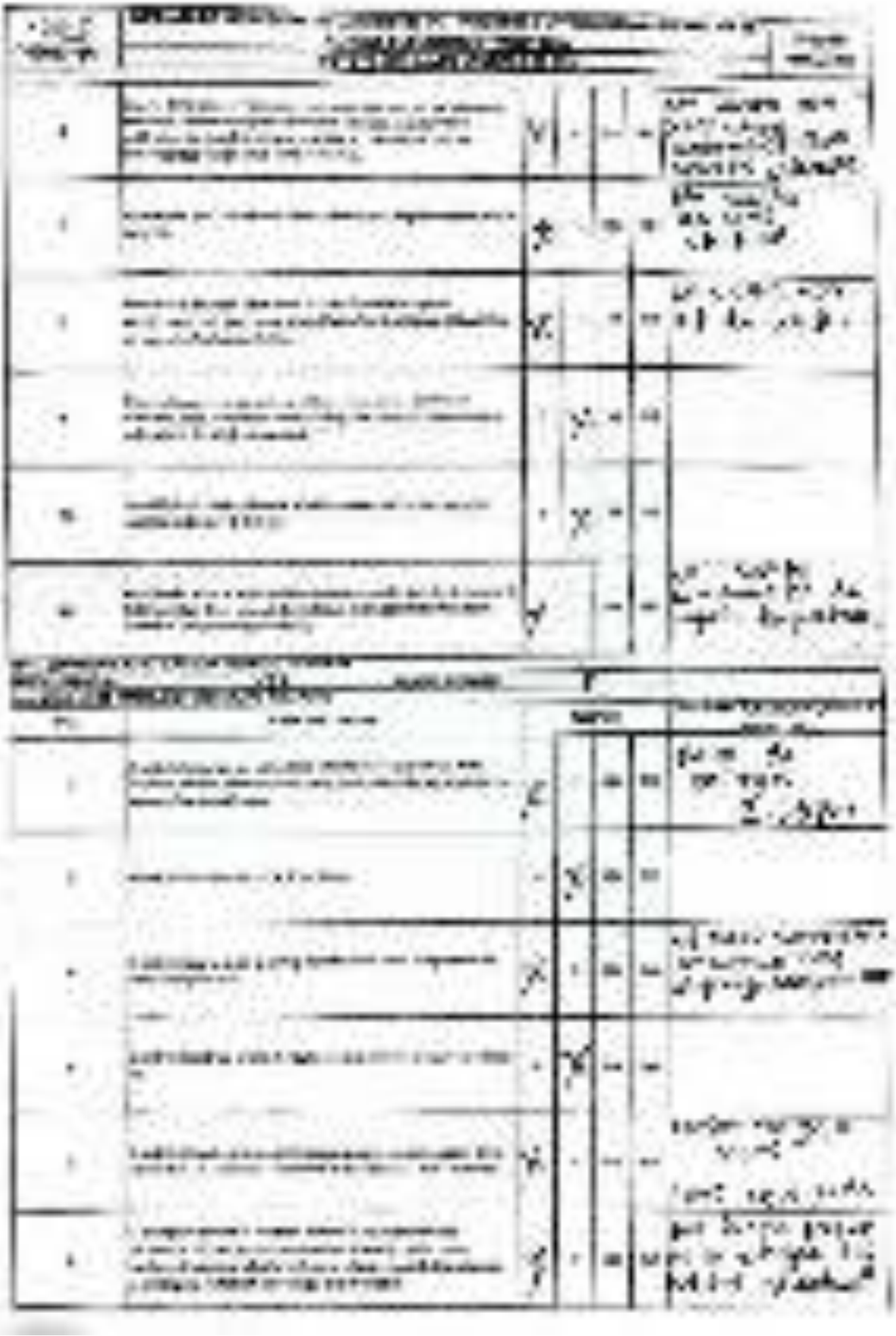
ITV_2600039_2003010_1_1769294431509.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE TERRON 3 .jpeg

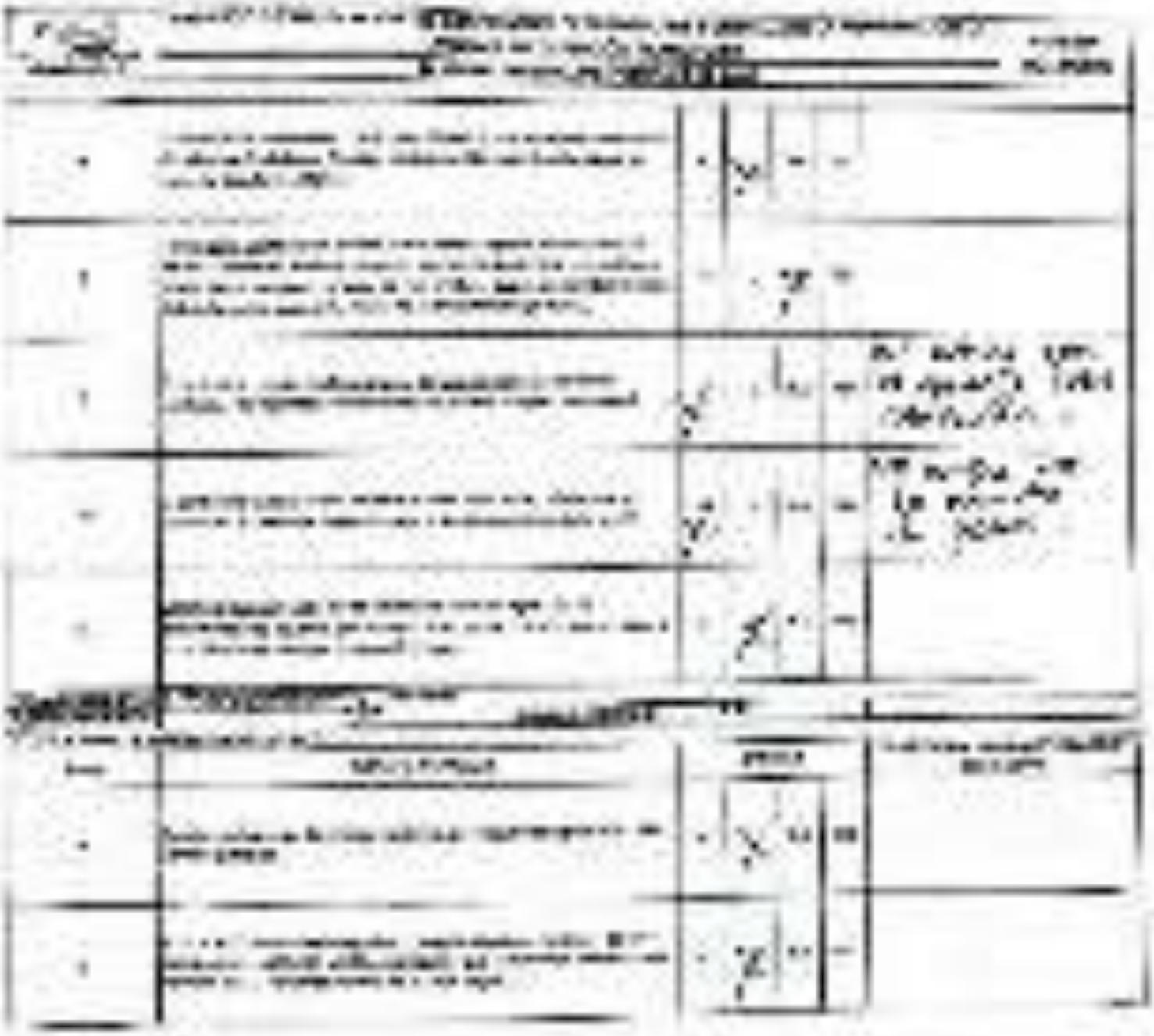


ITV_2600039_2003010_1_1769294449023.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE TERRON 4 .jpeg



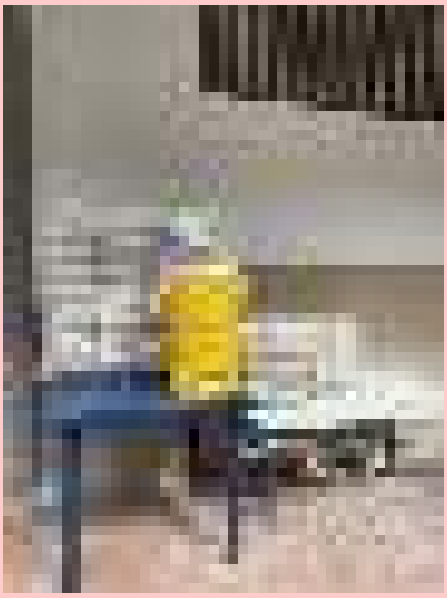








IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600040_2003001_1_1769295877123.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA FRAY .jpeg



ITV_2600040_2003003_1_1769295912043.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
FRAY 1.jpeg



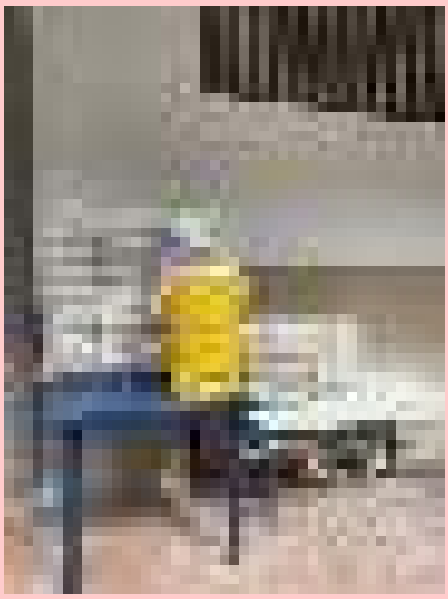
ITV_2600040_2003003_1_1769295926328.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
FRAY 2.jpeg



ITV_2600040_2003003_1_1769295939383.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
FRAY 3.jpeg



ITV_2600040_2003003_1_1769295958837.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
MUESTRA 4 .jpeg



ITV_2600040_2003005_1_1769296019367.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA FRAY .jpeg



ITV_2600040_2003005_1_1769296083064.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA COMIDA FRAY DAMIAN .jpeg



ITV_2600040_2003009_1_1769296143960.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
FRAY 1.jpeg



ITV_2600040_2003009_1_1769296161357.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
FRAY 2.jpeg



ITV_2600040_2003009_1_1769296176737.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
FRAY 3.jpeg



ITV_2600040_2003009_1_1769296214512.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 4 .jpeg



ITV_2600040_2003010_1_1769296262331.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
MUESTRA DE POSTRES.jpeg



ITV_2600040_2003010_1_1769296285400.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
MUESTRA DE POSTRE 2.jpeg



ITV_2600040_2003010_1_1769296330371.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
MUESTRA DE POSTRE 4.jpeg

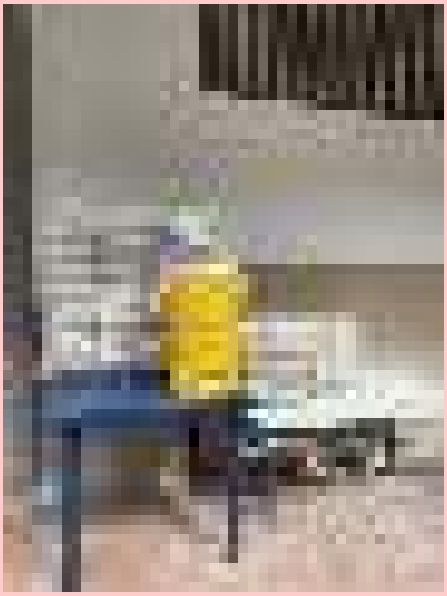


ITV_2600040_2003010_1_1769296367402.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
MUESTRA DE POSTRE 3.jpeg



ITV_2600040_2003010_1_1769296396074.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
MUESTRA DE POSTRE 5.jpeg

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600040_2003001_1_1769295877123.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA FRAY .jpeg



ITV_2600040_2003003_1_1769295912043.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
FRAY 1.jpeg



ITV_2600040_2003003_1_1769295926328.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
FRAY 2.jpeg

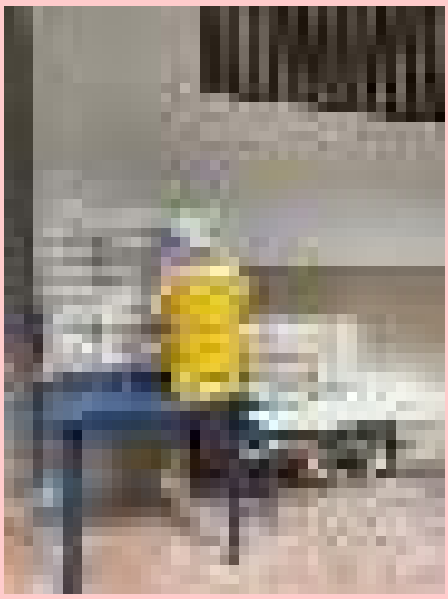


ITV_2600040_2003003_1_1769295939383.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
FRAY 3.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600040	FECHA	2026-01-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600040_2003003_1_1769295958837.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
MUESTRA 4 .jpeg



ITV_2600040_2003005_1_1769296019367.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA FRAY .jpeg



ITV_2600040_2003005_1_1769296083064.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA COMIDA FRAY DAMIAN .jpeg



ITV_2600040_2003009_1_1769296143960.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
FRAY 1.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600040	**FECHA**	2026-01-02	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600040_2003009_1_1769296161357.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
FRAY 2.jpeg



ITV_2600040_2003009_1_1769296176737.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
FRAY 3.jpeg



ITV_2600040_2003009_1_1769296214512.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 4 .jpeg



ITV_2600040_2003010_1_1769296262331.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
MUESTRA DE POSTRES.jpeg



ITV_2600040_2003010_1_1769296285400.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
MUESTRA DE POSTRE 2.jpeg



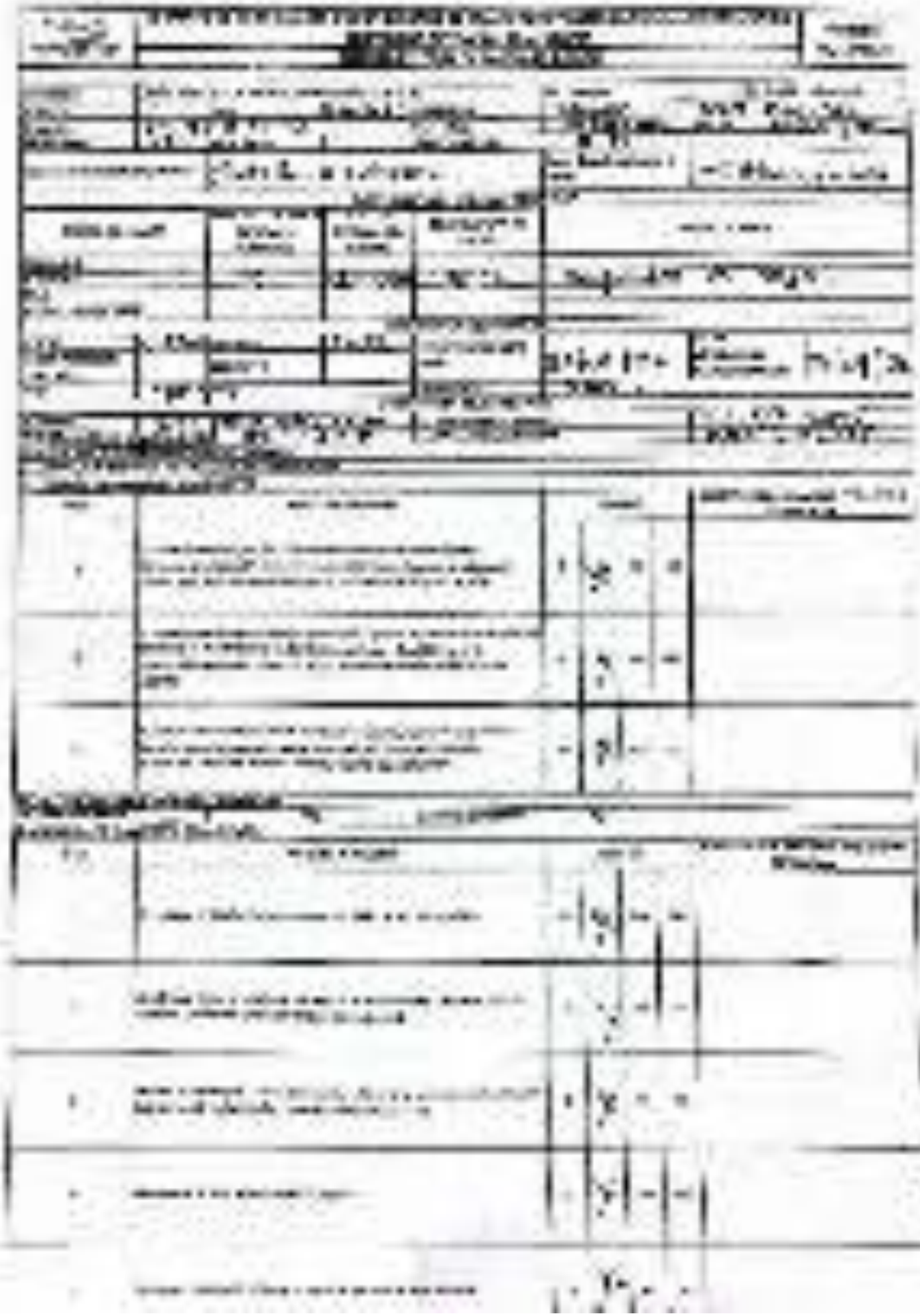
ITV_2600040_2003010_1_1769296330371.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
MUESTRA DE POSTRE 4.jpeg



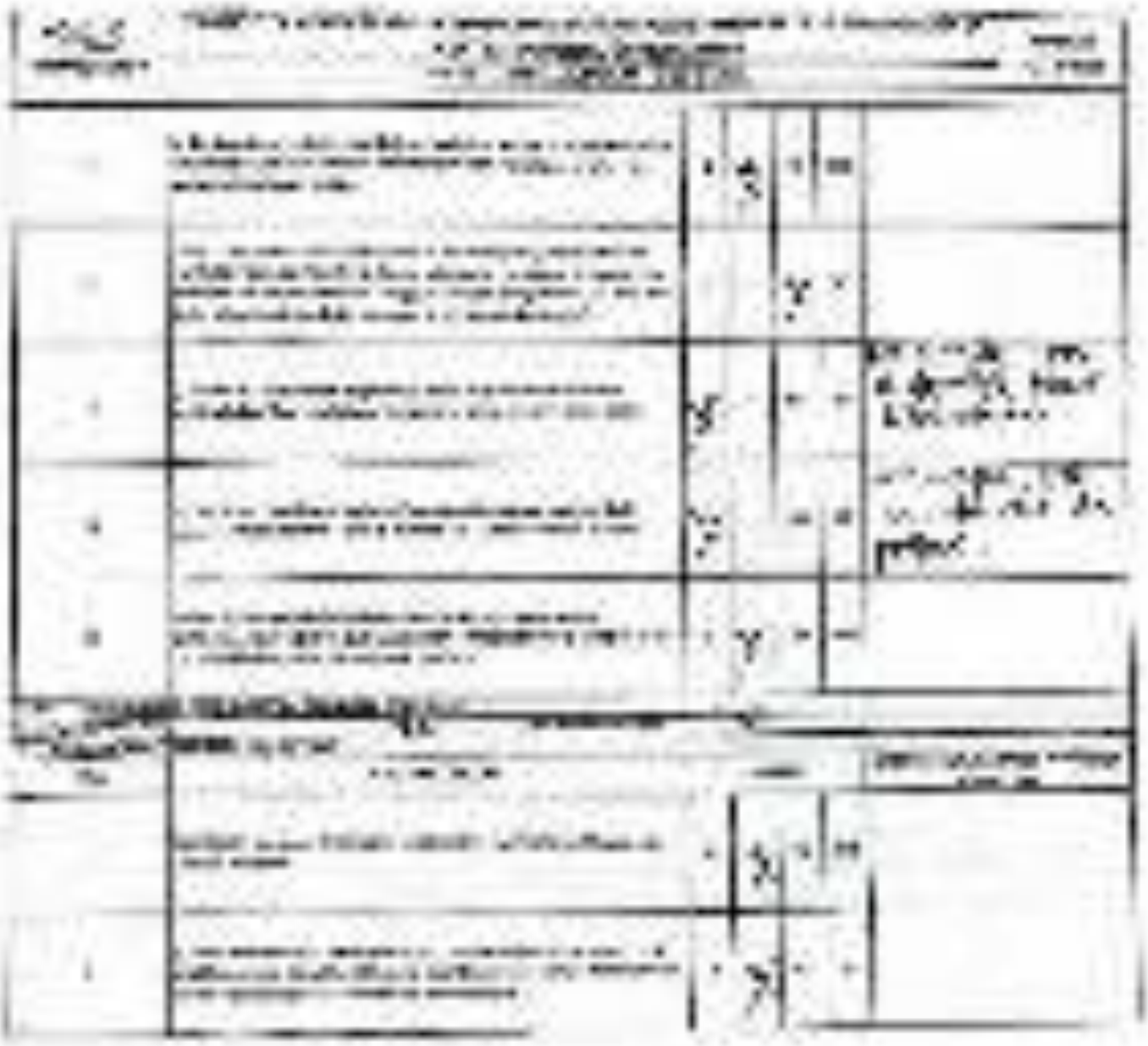
ITV_2600040_2003010_1_1769296367402.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
MUESTRA DE POSTRE 3.jpeg



ITV_2600040_2003010_1_1769296396074.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
MUESTRA DE POSTRE 5.jpeg

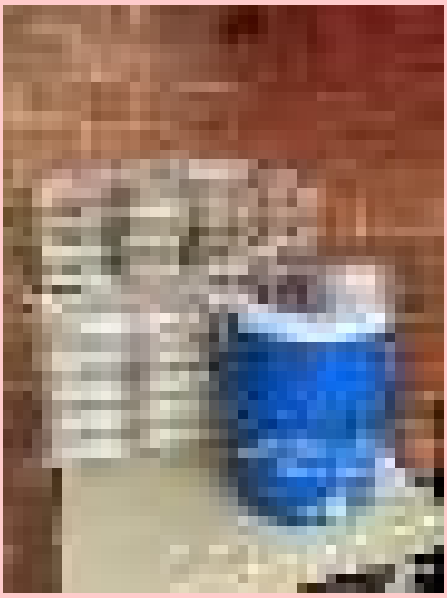








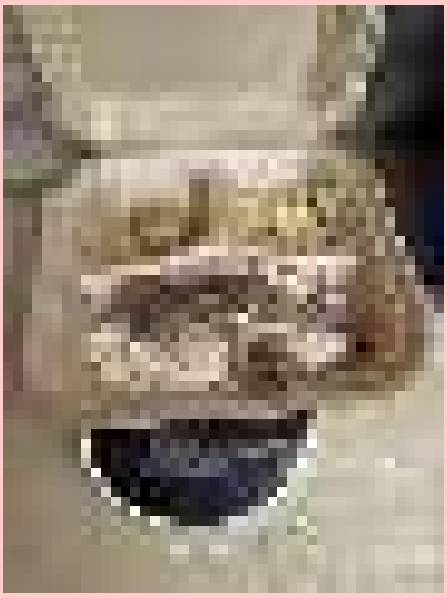
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



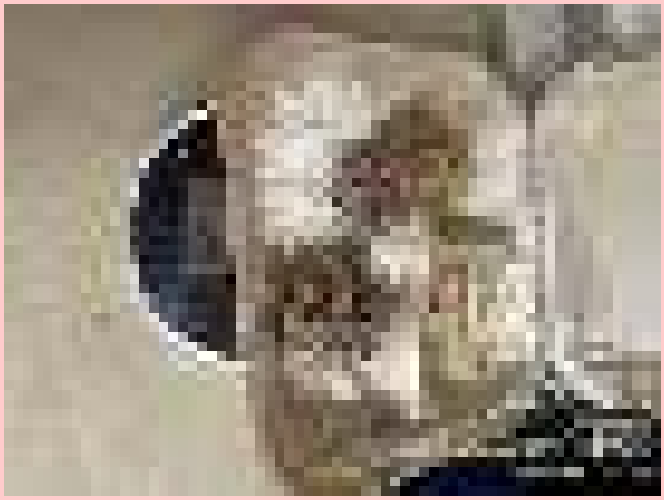
ITV_2600041_2003001_1_1769298218106.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA JUNIN.jpeg



ITV_2600041_2003003_1_1769298379474.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
GRAMAJE JUNIN 1.jpeg



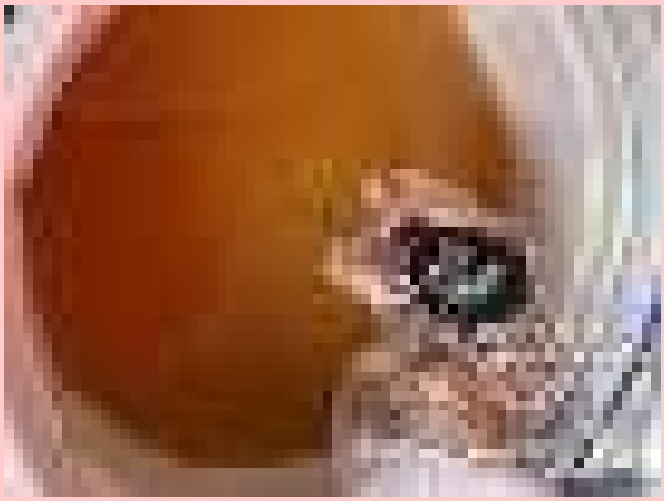
ITV_2600041_2003003_1_1769298428960.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
GRAMAJE JUNIN 2.jpeg



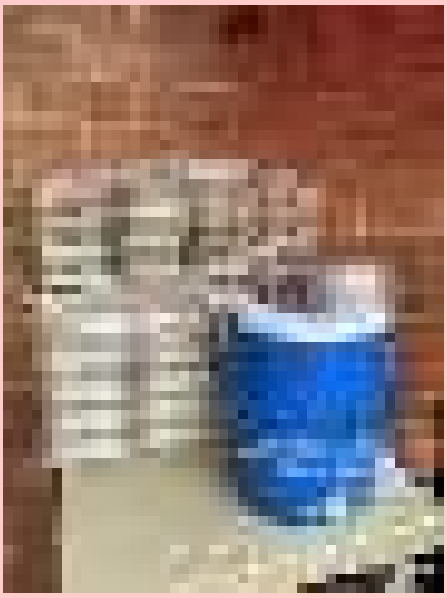
ITV_2600041_2003003_1_1769298449153.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
GRAMAJE JUNIN 3 .jpeg



ITV_2600041_2003003_1_1769298470996.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
GRAMAJE JUNIN 4 .jpeg



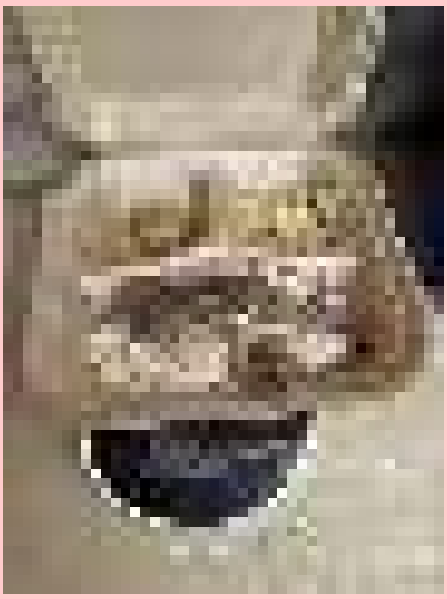
ITV_2600041_2003005_1_1769298933526.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA JUGO JUNIN.jpeg



ITV_2600041_2003006_1_1769298973627.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA JUNIN.jpeg



ITV_2600041_2003009_1_1769299007316.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
GRAMAJE JUNIN 1.jpeg



ITV_2600041_2003009_1_1769299025961.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
GRAMAJE JUNIN 2.jpeg



ITV_2600041_2003009_1_1769299047212.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
GRAMAJE JUNIN 3 .jpeg



ITV_2600041_2003009_1_1769299074546.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
GRAMAJE JUNIN 4 .jpeg



ITV_2600041_2003010_1_1769299200976.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE JUNIN 1.jpeg

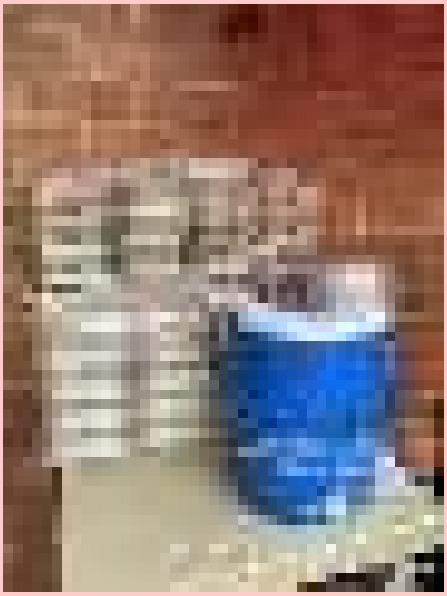


ITV_2600041_2003010_1_1769299218775.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE JUNIN 2 .jpeg



ITV_2600041_2003010_1_1769299237446.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE JUNIN 3 .jpeg

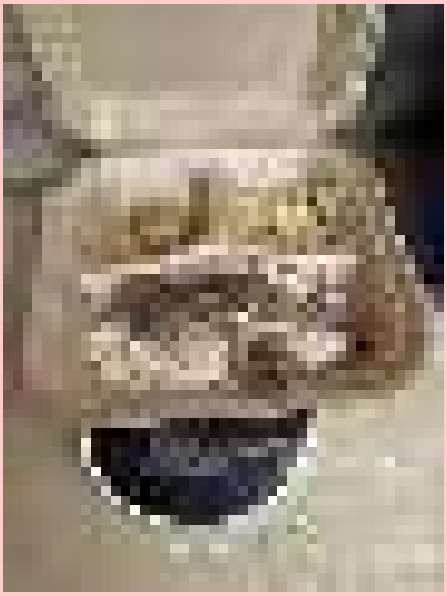
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



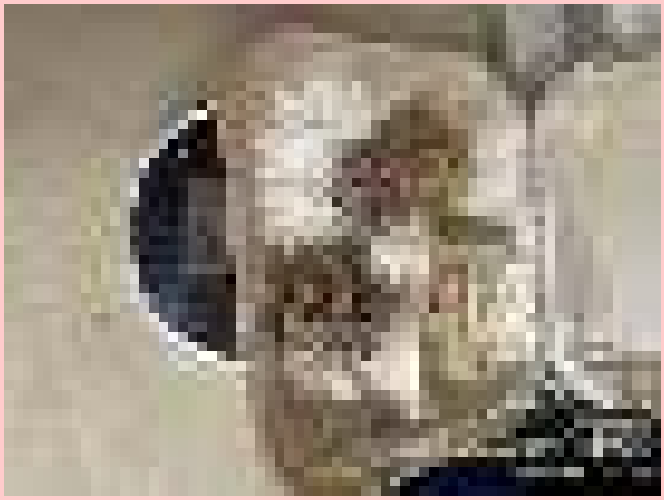
ITV_2600041_2003001_1_1769298218106.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA JUNIN.jpeg



ITV_2600041_2003003_1_1769298379474.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
GRAMAJE JUNIN 1.jpeg



ITV_2600041_2003003_1_1769298428960.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
GRAMAJE JUNIN 2.jpeg

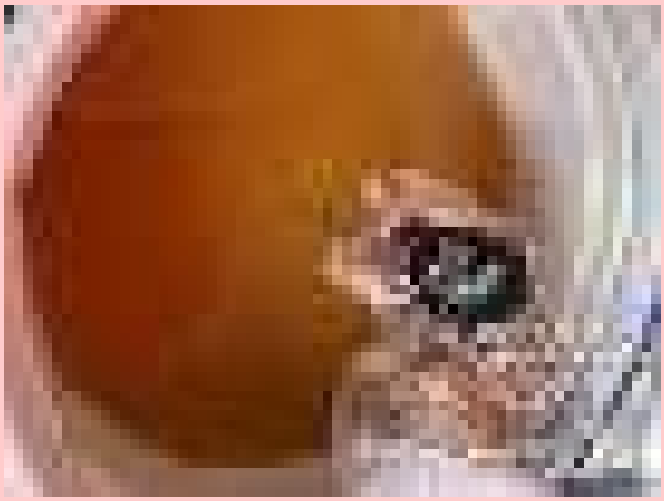


ITV_2600041_2003003_1_1769298449153.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
GRAMAJE JUNIN 3 .jpeg

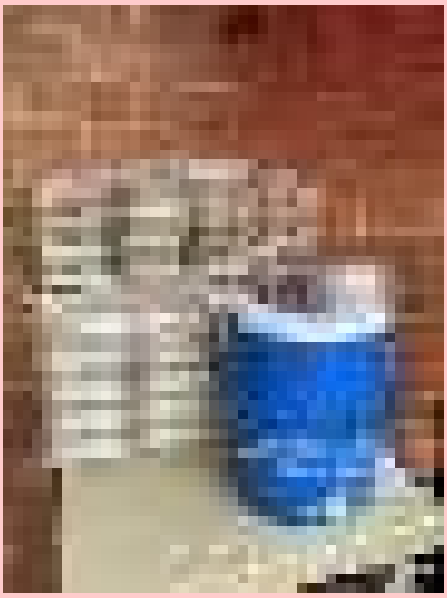
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600041	FECHA	2026-01-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600041_2003003_1_1769298470996.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
GRAMAJE JUNIN 4 .jpeg



ITV_2600041_2003005_1_1769298933526.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA JUGO JUNIN.jpeg

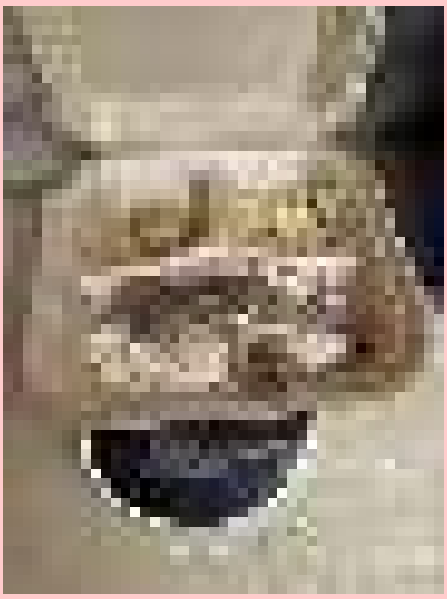


ITV_2600041_2003006_1_1769298973627.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA JUNIN.jpeg



ITV_2600041_2003009_1_1769299007316.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
GRAMAJE JUNIN 1.jpeg

REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE									
ID VISITA	2600041	FECHA	2026-01-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600041_2003009_1_1769299025961.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
GRAMAJE JUNIN 2.jpeg



ITV_2600041_2003009_1_1769299047212.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
GRAMAJE JUNIN 3 .jpeg



ITV_2600041_2003009_1_1769299074546.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
GRAMAJE JUNIN 4 .jpeg



ITV_2600041_2003010_1_1769299200976.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE JUNIN 1.jpeg

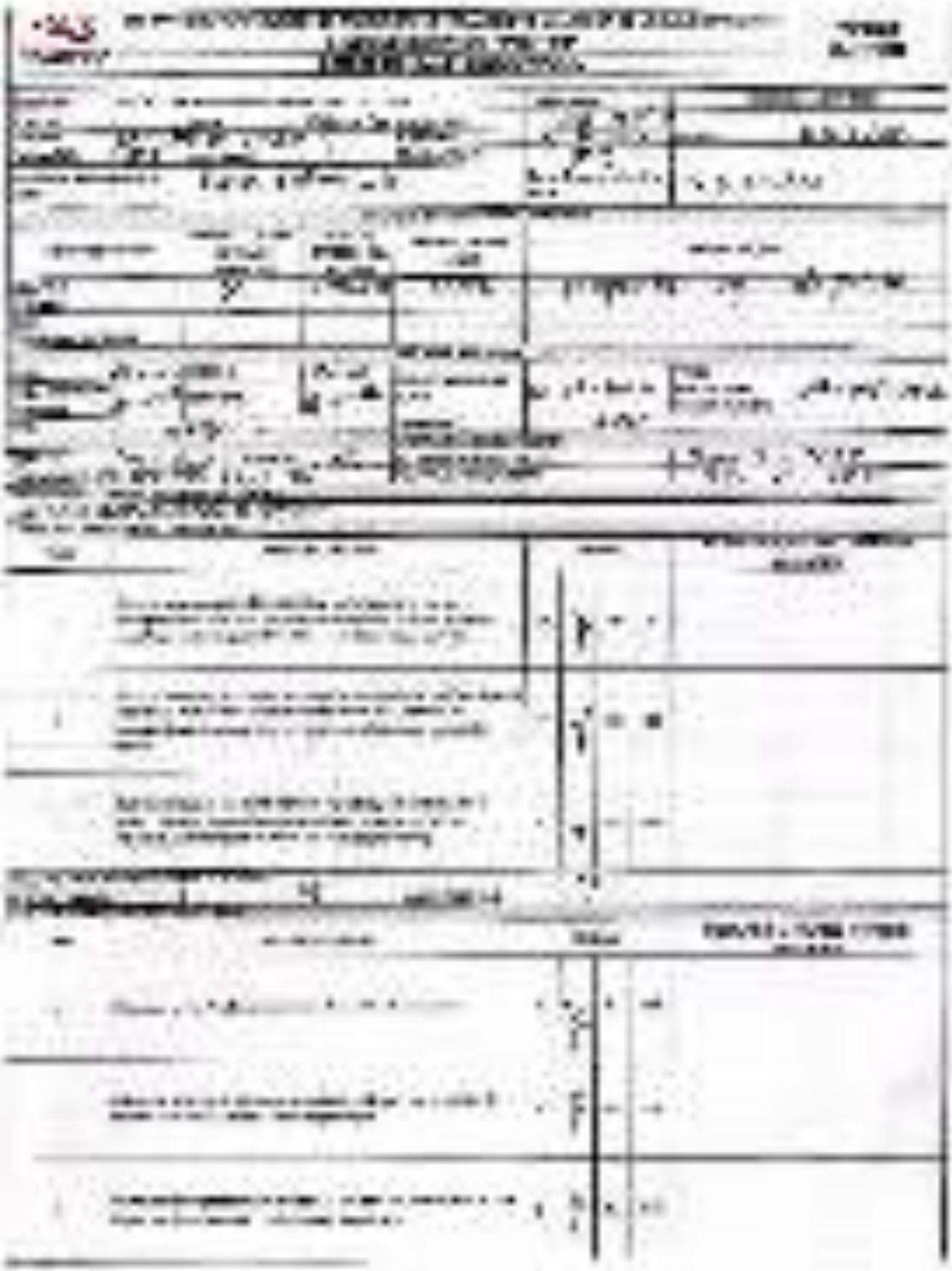
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600041	**FECHA**	2026-01-02	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600041_2003010_1_1769299218775.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE JUNIN 2 .jpeg



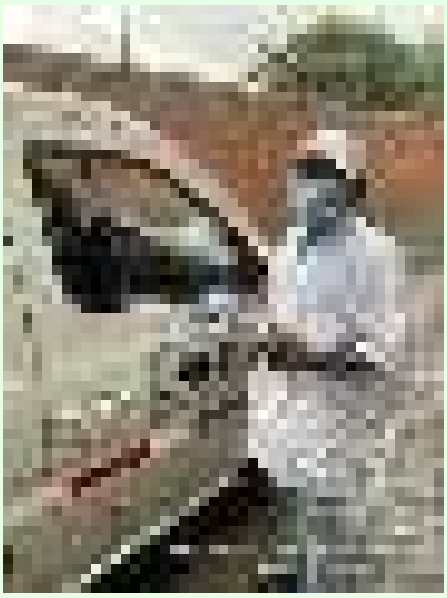
ITV_2600041_2003010_1_1769299237446.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
POSTRE JUNIN 3 .jpeg







IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600042_2001003_1_1769302476625.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR .jpeg



ITV_2600042_2003002_1_1769302785017.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
ENTREGA LA FLORA .jpeg

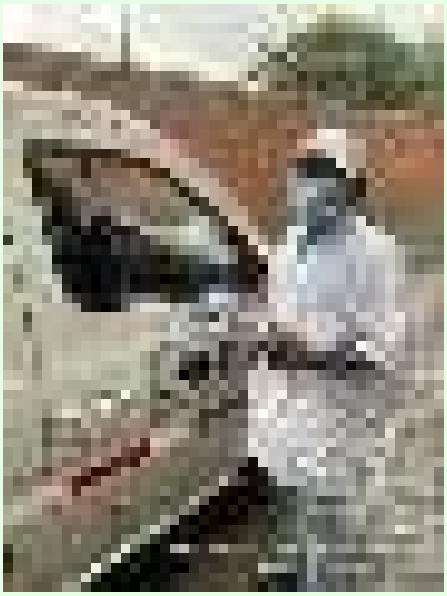


ITV_2600042_2003002_1_1769302841145.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
COMPONENTES DEL MENU.jpeg



ITV_2600042_2003002_1_1769302917518.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
COMPONENTES DEL MENU FLORA.jpeg

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600042_2001003_1_1769302476625.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR .jpeg



ITV_2600042_2003002_1_1769302785017.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCION DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
ENTREGA LA FLORA .jpeg

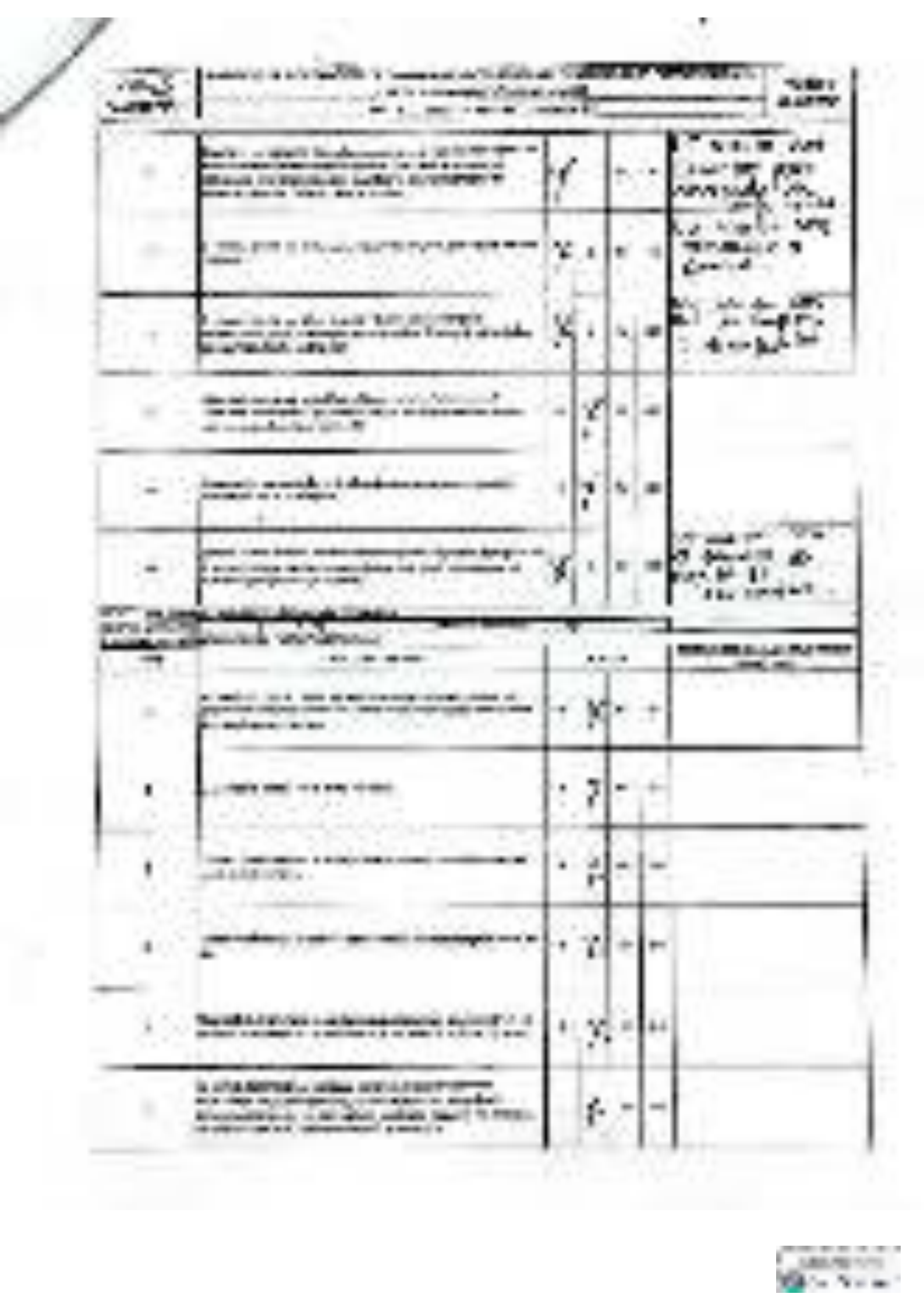


ITV_2600042_2003002_1_1769302841145.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCION DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
COMPONENTES DEL MENU.jpeg



ITV_2600042_2003002_1_1769302917518.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCION DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
COMPONENTES DEL MENU FLORA.jpeg

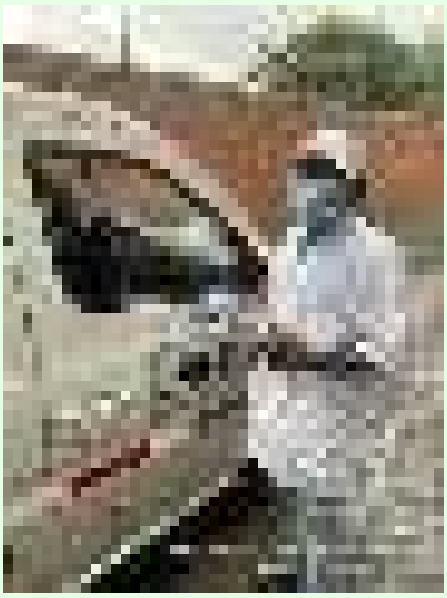




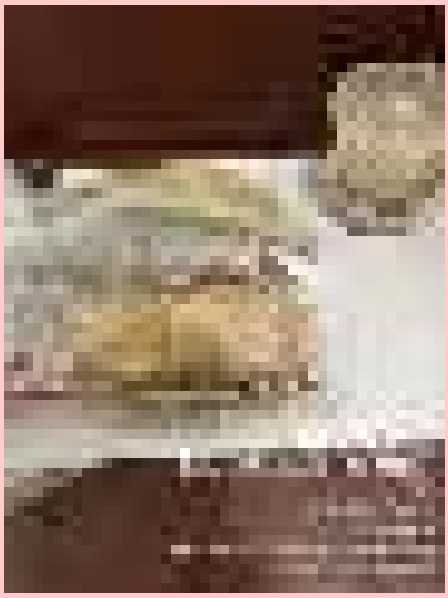




IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



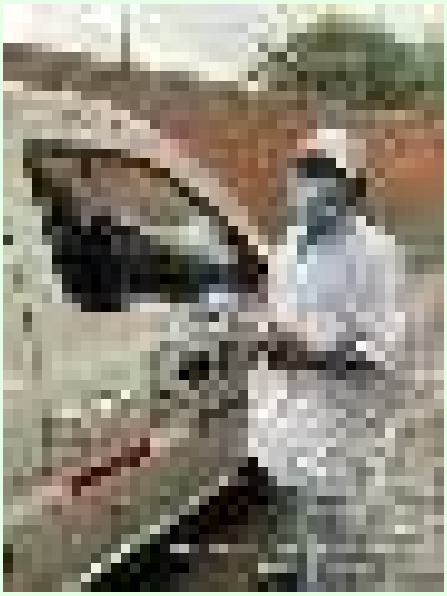
ITV_2600043_2001003_1_1769303726713.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR .jpeg



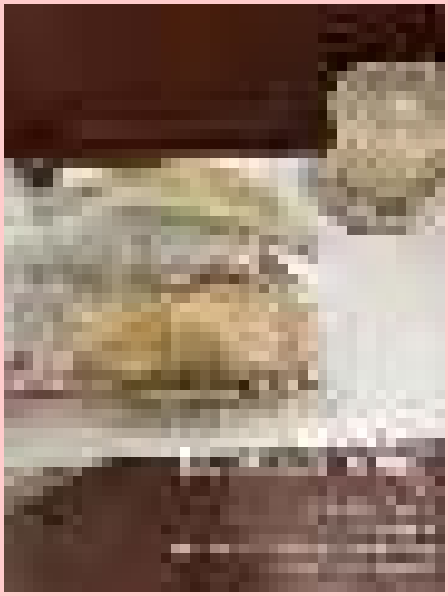
ITV_2600043_2002006_1_1769303861198.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA LA TERMINAL .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600043	**FECHA**	2026-01-03	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



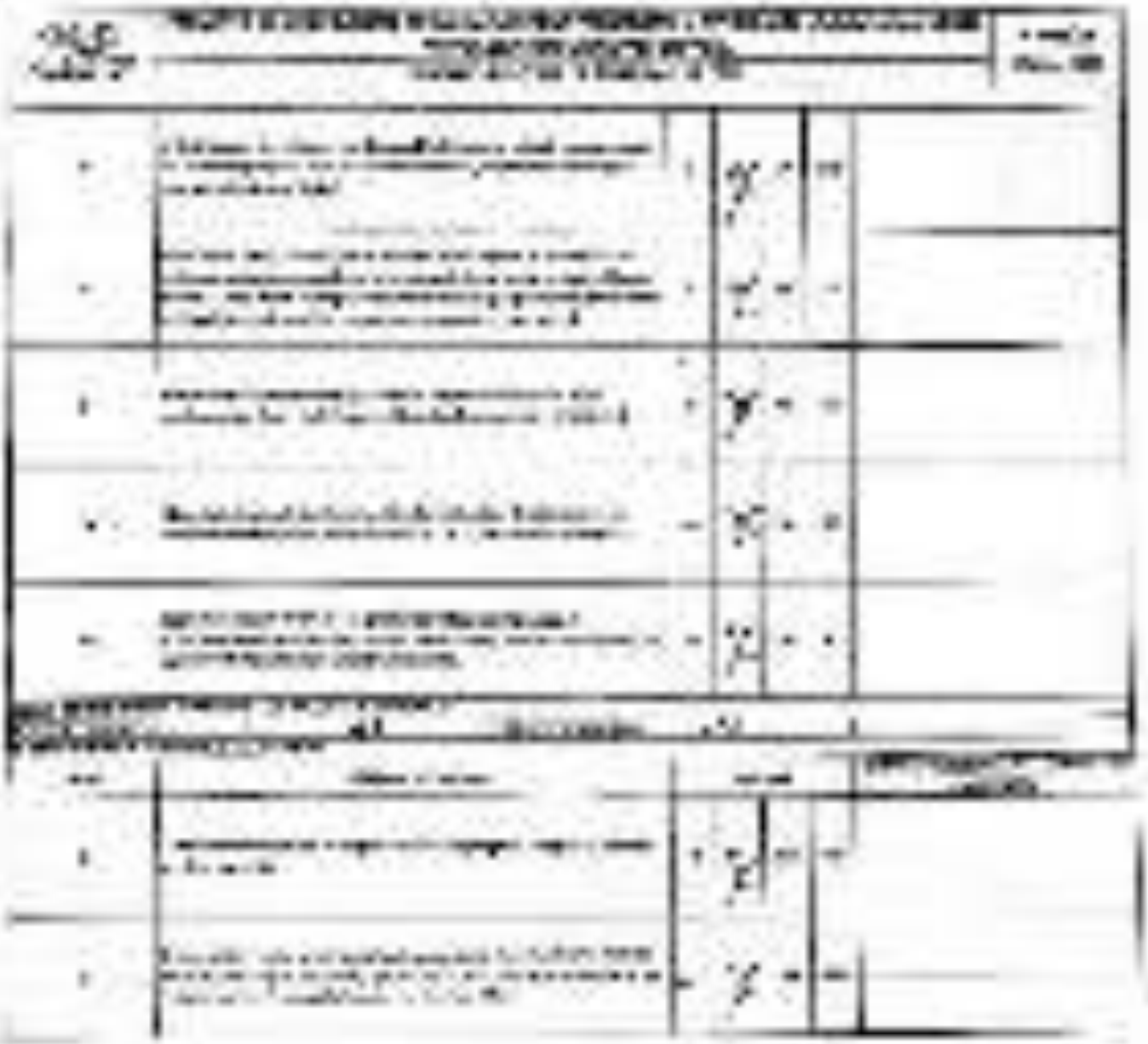
ITV_2600043_2001003_1_1769303726713.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR .jpeg



ITV_2600043_2002006_1_1769303861198.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA LA TERMINAL .jpeg

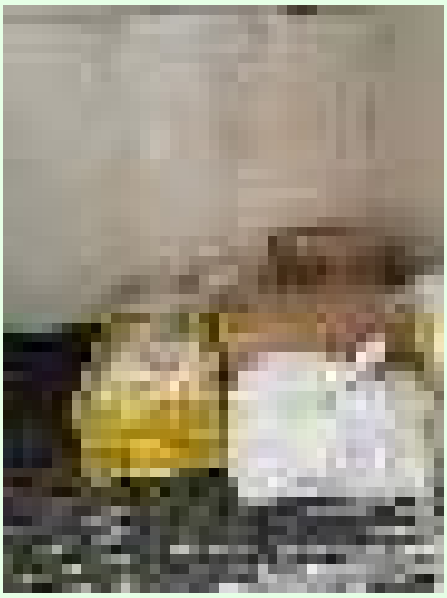




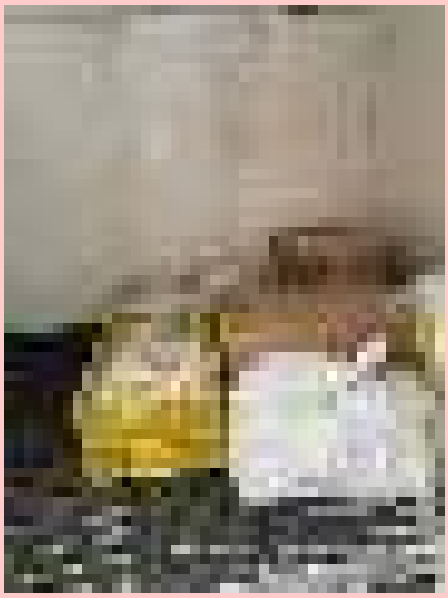




IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600044_2001003_1_1769301365643.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
EL CONDUCTOR CUMPLE CON LA INDUMENARIA CORRESPONDIENTE



ITV_2600044_2002006_1_1769300683119.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
SAN FRANCISCO 1.jpeg



ITV_2600044_2002006_1_1769300743093.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA BEBIDA SF.jpeg



ITV_2600044_2003003_1_1769300906155.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
CUMPLE 1.jpeg



ITV_2600044_2003003_1_1769300929316.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
CUMPLE 2 .jpeg



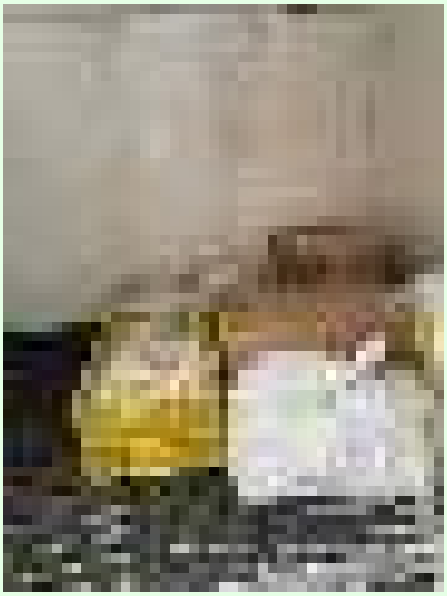
ITV_2600044_2003003_1_1769300946768.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
CUMPLE 3.jpeg



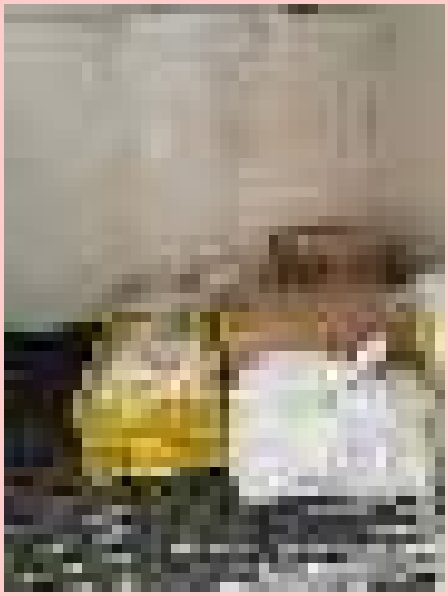
ITV_2600044_2003003_1_1769301006733.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
ENTREGA SF.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600044	FECHA	2026-01-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600044_2001003_1_1769301365643.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
EL CONDUCTOR CUMPLE CON LA INDUMENARIA CORRESPONDIENTE



ITV_2600044_2002006_1_1769300683119.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
SAN FRANCISCO 1.jpeg



ITV_2600044_2002006_1_1769300743093.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA BEBIDA SF.jpeg



ITV_2600044_2003003_1_1769300906155.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
CUMPLE 1.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600044	**FECHA**	2026-01-03	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



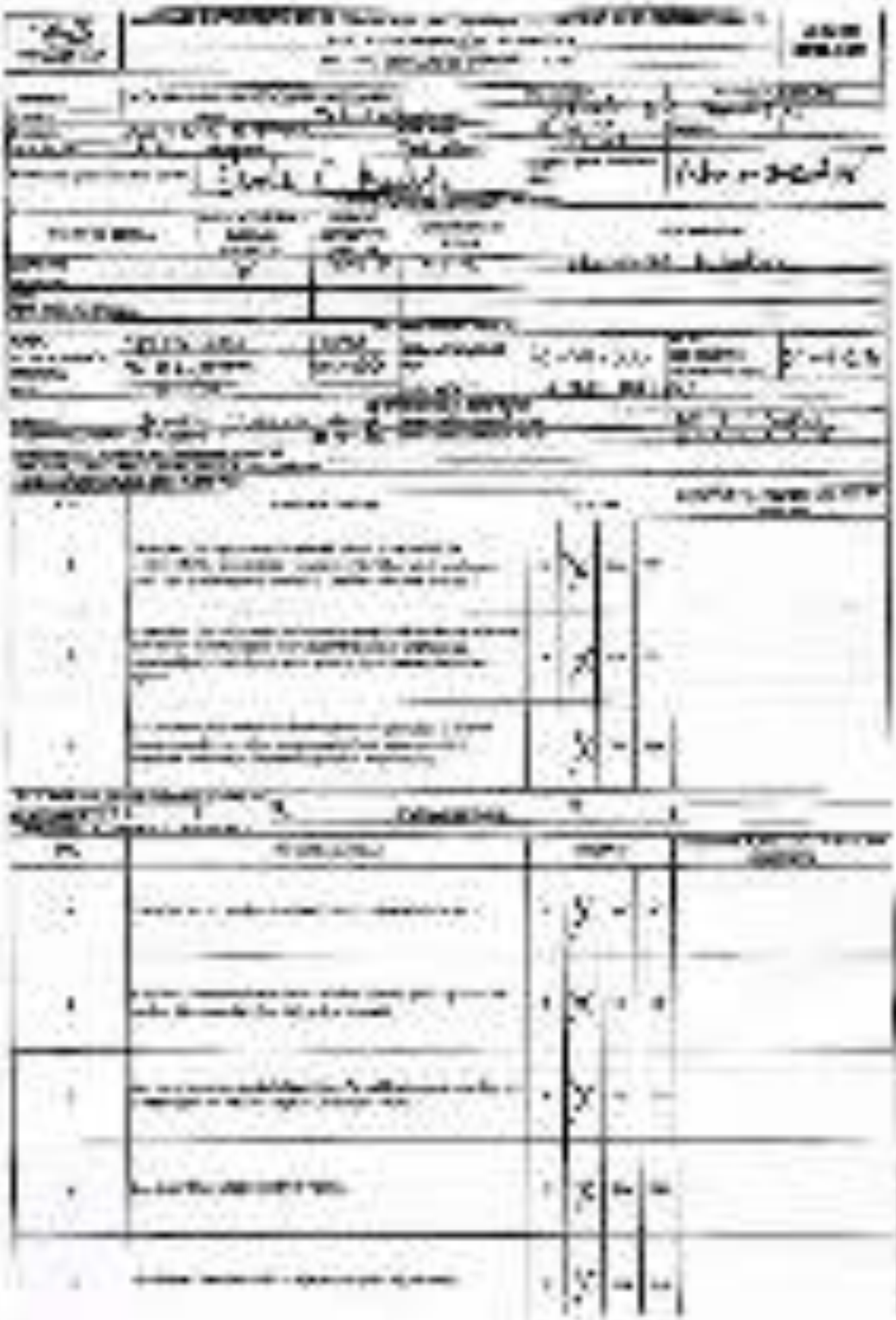
ITV_2600044_2003003_1_1769300929316.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
CUMPLE 2 .jpeg

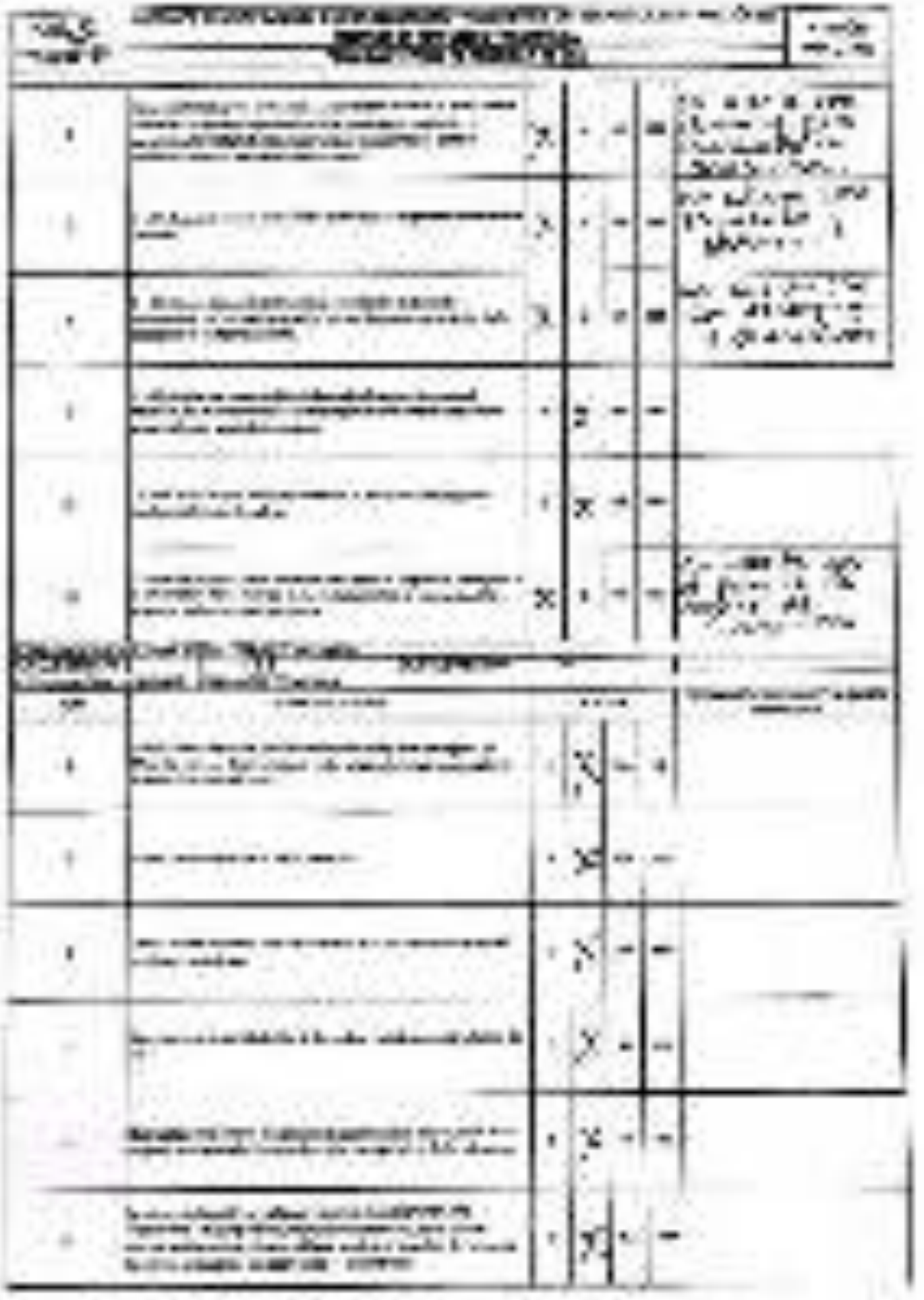


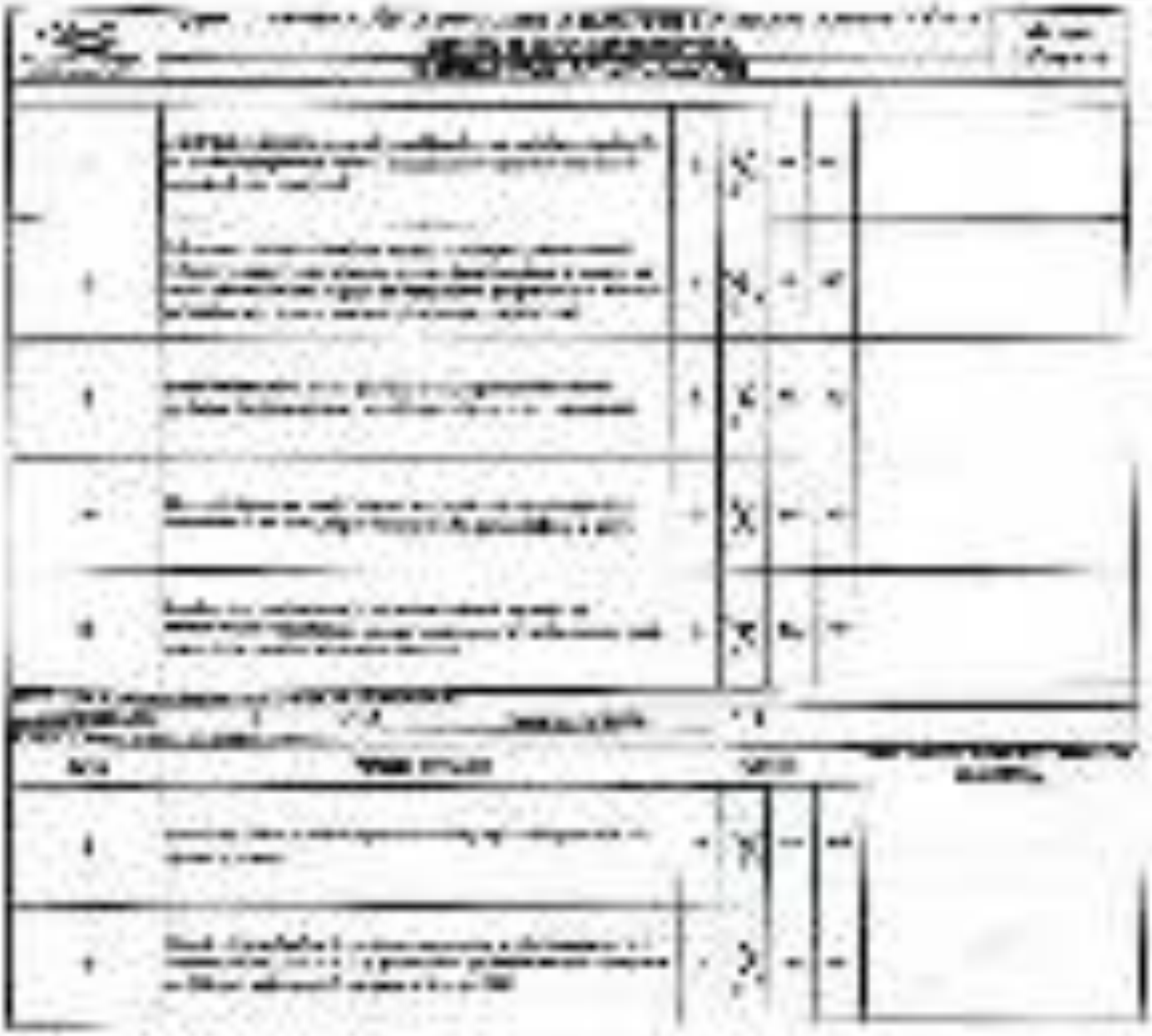
ITV_2600044_2003003_1_1769300946768.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
CUMPLE 3.jpeg



ITV_2600044_2003003_1_1769301006733.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
ENTREGA SF.jpeg

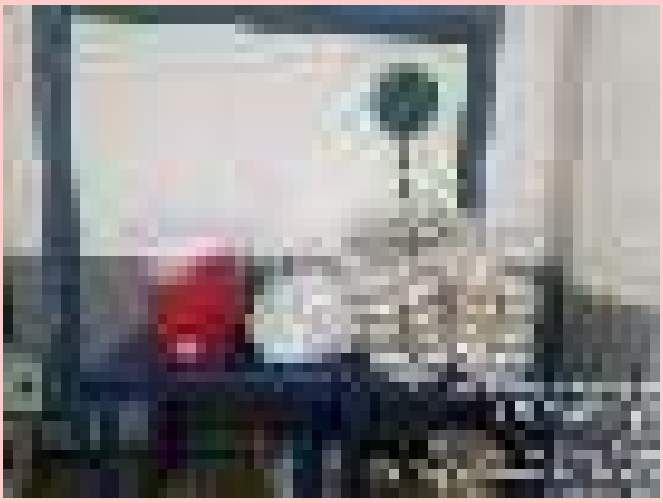








IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600045_2003001_1_1769341755372.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
entreg.jpeg



ITV_2600045_2003006_1_1769341779549.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ind.jpeg



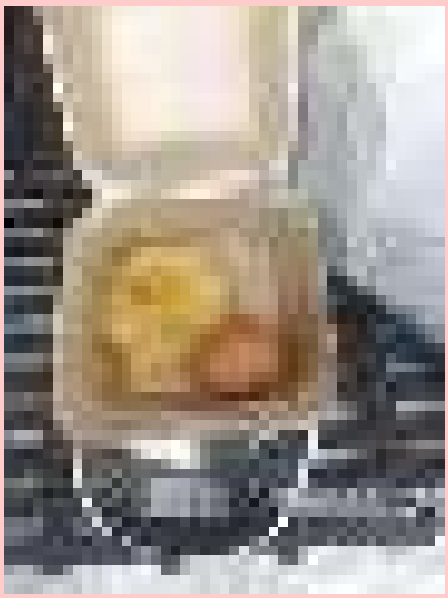
ITV_2600045_2003009_1_1769341819279.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600045_2003009_2_1769341819279.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



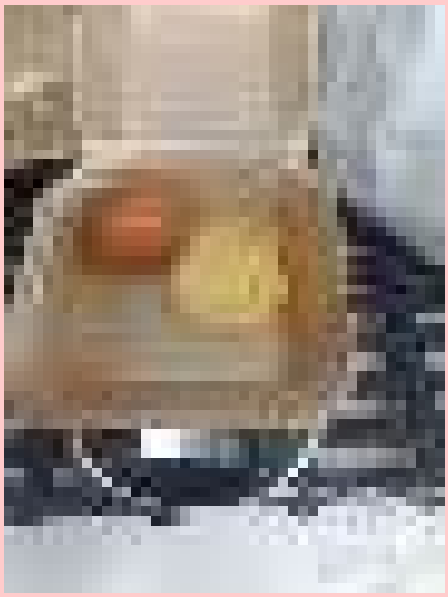
ITV_2600045_2003009_3_1769341819279.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600045_2003009_4_1769341819279.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600045_2003009_5_1769341819279.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600045_2003009_6_1769341819279.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600045_2003009_7_1769341819279.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



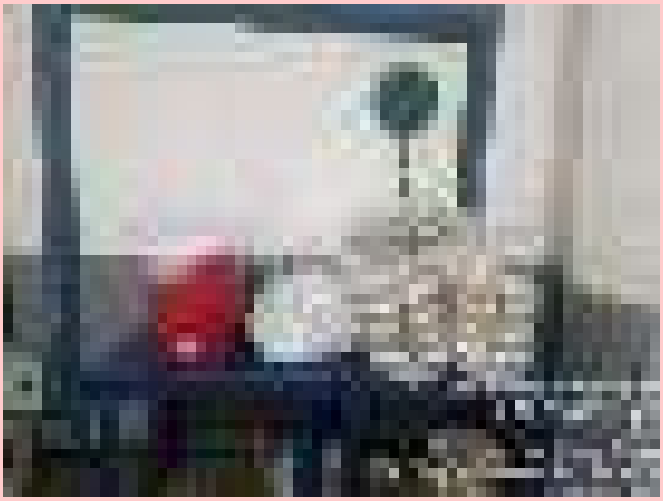
ITV_2600045_2003009_8_1769341819279.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600045_2003009_9_1769341819279.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600045	FECHA	2026-01-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600045_2003001_1_1769341755372.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
entreg.jpeg



ITV_2600045_2003006_1_1769341779549.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ind.jpeg



ITV_2600045_2003009_1_1769341819279.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg

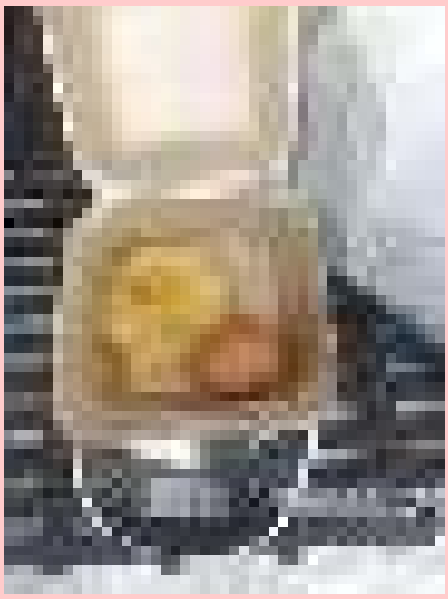


ITV_2600045_2003009_2_1769341819279.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600045	**FECHA**	2026-01-05	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



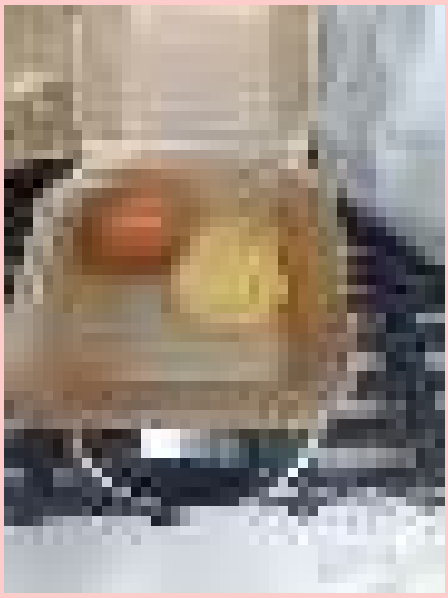
ITV_2600045_2003009_3_1769341819279.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600045_2003009_4_1769341819279.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600045_2003009_5_1769341819279.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600045_2003009_6_1769341819279.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600045	**FECHA**	2026-01-05	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600045_2003009_7_1769341819279.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600045_2003009_8_1769341819279.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600045_2003009_9_1769341819279.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/11/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26				No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha:	5/01/26	Nombre CDT:	Estación de Policía Floralia		
Dirección:	Calle 94 # 34B 00			Hora Inicio:	7:00 hrs	Hora fin:	
Parte del día:	AM	Parte dietas:	D	Menú verificado:		Cra 94 # 14	
Nombre de quien atiende la visita:	Sheila Agudelo Ramirez				Cargo de quien atiende la visita:	Administrador	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO	X	8:49		
ALMUERZO				
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	EXZ666	MODELO:	2019	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	21/11/2026	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	27/06/26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	16/10/25	CONCEPTO:	Favorable	CAPACIDAD:	780		
TIPO:	Camioneta Tipo Furgon						

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Wilson Bejarano Hernandez	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	17/10/2025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	13/03/2030	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	17/10/2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO:	3	PUNTAJE OBTENIDO:	3	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	(1)	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	(1)	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	(1)	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	(1)	NA	NO	

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	(NO)	
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	No cuenta el vehículo con termometro ni gramera
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	(1)	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	(1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	(0)	1	NA	NO	No cuentan con formato para registro de temperatura

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO		PUNTAJE OBTENIDO:	8
PUNTAJE ESPERADO:	10		

II. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	(0)	1	NA	NO	Hora entrega 8:44 am
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	(NO)	
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	No se entregan bebidas de forma individual

Scanned by TapScanner

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso)	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo)	0	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados)	0	1	NA	NO	El operador no entrega el menaje total establecido
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	9	PUNTAJE OBTENIDO:				6

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado	0	1	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y LDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	1	NA	NO	

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	NO	
7	El contratista realice la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO: 6	PUNTAJE OBTENIDO: 6		
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA			
PUNTAJE ESPERADO: 26	PUNTAJE OBTENIDO: 21	% DE CUMPLIMIENTO:	80.8

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

- El comandante de la estación recomienda que los horarios de entrega se cumplan a lo ya establecido

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sheyla Agudelo	Alimentación	Administrador	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson Ospina	UT Alimentacion 1.	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Diana V. Palma F	FUV	Supervisor de Campo	Diana V Palma F

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned by TapScanner

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600046_2003001_1_1769342443853.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENT.jpeg



ITV_2600046_2003006_1_1769342465488.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
IND.jpeg



ITV_2600046_2003009_1_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
0.jpeg



ITV_2600046_2003009_10_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600046_2003009_2_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600046_2003009_3_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600046_2003009_4_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600046_2003009_5_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600046_2003009_6_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600046_2003009_7_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600046_2003009_8_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600046_2003009_9_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600046	FECHA	2026-01-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600046_2003001_1_1769342443853.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENT.jpeg



ITV_2600046_2003006_1_1769342465488.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
IND.jpeg



ITV_2600046_2003009_1_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
0.jpeg



ITV_2600046_2003009_10_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600046_2003009_2_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600046_2003009_3_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600046_2003009_4_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600046_2003009_5_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600046_2003009_6_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600046_2003009_7_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600046_2003009_8_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600046_2003009_9_1769342494186.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			**No. Contrato:**	4161.010.26.1.1588.2025		
ID Visita:		**Fecha:**	31/01/26	**Nombre CDT:**	Estación de Policía La Hungría		
Dirección:	Calle 5 #D Diagonal 1		KM - 90	**Hora Inicio:**	7:00 AM	**Hora fin:**	
Parte del día:	1 5 9	**Parte dietas:**	D	**Menú verificado:**		menu # 14	
Nombre de quien atiende la visita:	Shelly Arboleda R			**Cargo de quien atiende la visita:**		Administradora	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO	X	9:15		
ALMUERZO				
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	EYZ666	**MODELO:**	2019	**FECHA VENCIMIENTO SOAT:**	21/11/2026	**FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:**	27/06/26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	6/10/25	**CONCEPTO:**	Favorable				
TIPO:	Camioneta Furgón			**CAPACIDAD:**	750		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Guillermo Bedoya M.	**FECHA EXÁMENES MÉDICOS:**	27/10/2025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	13/03/27	**FECHA CAPACITACIÓN BPM:**	27/10/2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO:	3	**PUNTAJE OBTENIDO:**				3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	(NO)	
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	No Cuenta con termometro
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	(1)	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	(1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la inocuidad de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	(0)	1	NA	NO	No Cuenta con equipo para registro de Temperatura

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO:	10	PUNTAJE OBTENIDO:	0

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	(0)	1	NA	NO	Hora de Entrega 9:15 Am
2	El contratista cumple con el menú verificado	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	(NO)	
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación	(0)	1	NA	NO	no se entrega bebida de forma individual

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	(NA)	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	(0)	1	NA	NO	El operador no Entrega Gramaje Tabla establecida
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						6
PUNTAJE ESPERADO:	9	PUNTAJE OBTENIDO:				

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	(1)	NA	NO	

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4		
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	26	PUNTAJE OBTENIDO:	21	% DE CUMPLIMIENTO:	80.8

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

El cumplimiento encargado de la elaboración del cumplimiento es los horarios de entrega establecidos para cada grupo de comidas

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sheny A.	Alimentación Integral	Administrador	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson Bejarano	Alimentación Int.	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Bianca V Palma F	FUV	Supervisor de Campo	Bianca V Palma F

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned by TapScanner

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



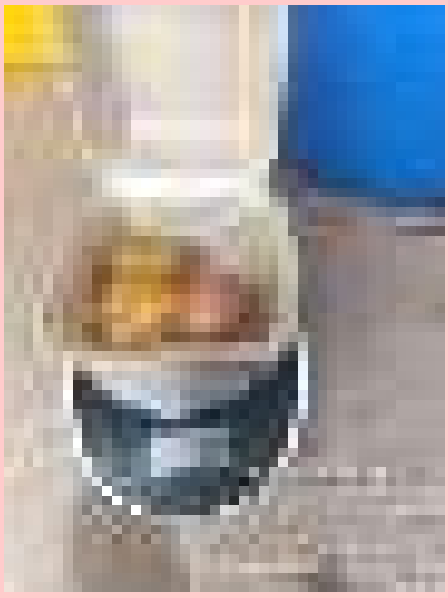
ITV_2600047_2003001_1_1769342856634.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENT.jpeg



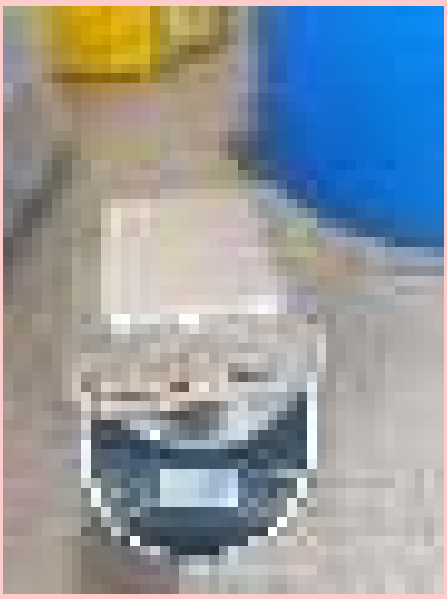
ITV_2600047_2003006_1_1769342872601.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
IND.jpeg



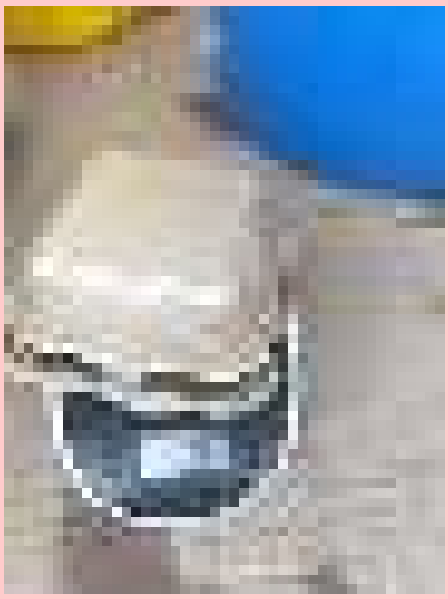
ITV_2600047_2003008_1_1769342898886.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
ENT.jpeg



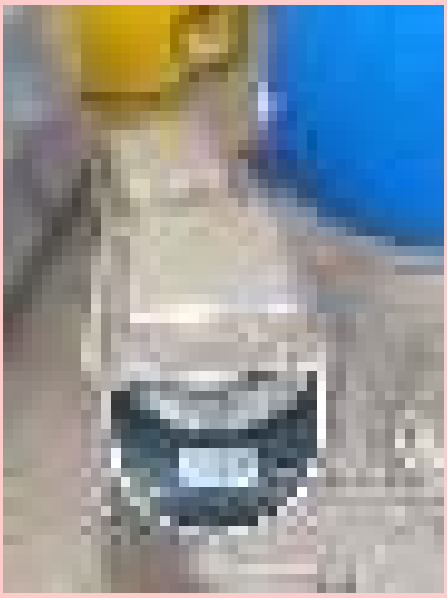
ITV_2600047_2003009_1_1769342925702.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600047_2003009_2_1769342925702.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



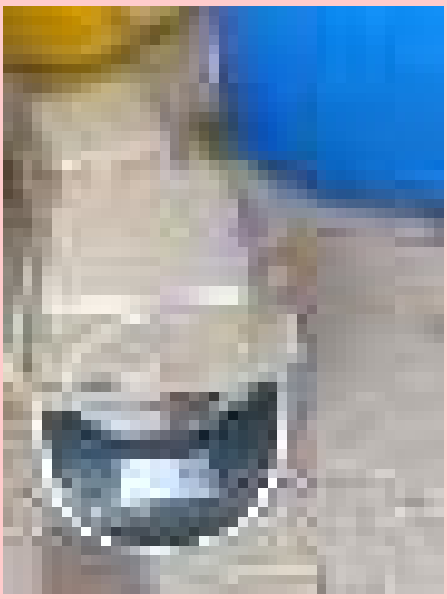
ITV_2600047_2003009_3_1769342925702.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600047_2003009_4_1769342925703.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600047_2003009_5_1769342925703.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg

	
ITV_2600047_2003009_7_1769342925703.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 1.jpeg	

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600047	FECHA	2026-01-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



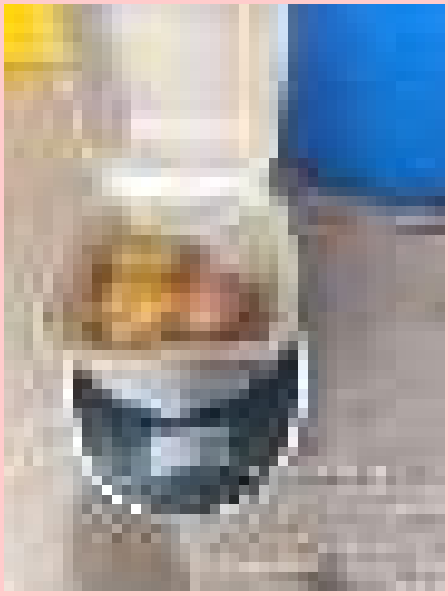
ITV_2600047_2003001_1_1769342856634.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENT.jpeg



ITV_2600047_2003006_1_1769342872601.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
IND.jpeg

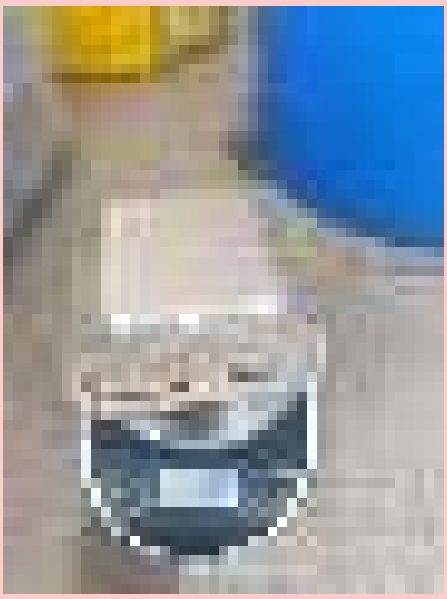


ITV_2600047_2003008_1_1769342898886.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
ENT.jpeg

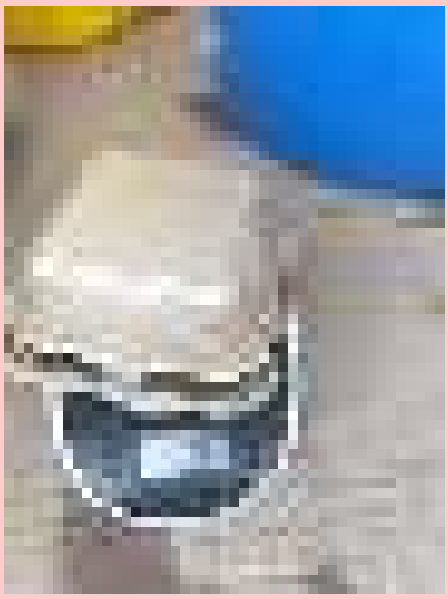


ITV_2600047_2003009_1_1769342925702.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg

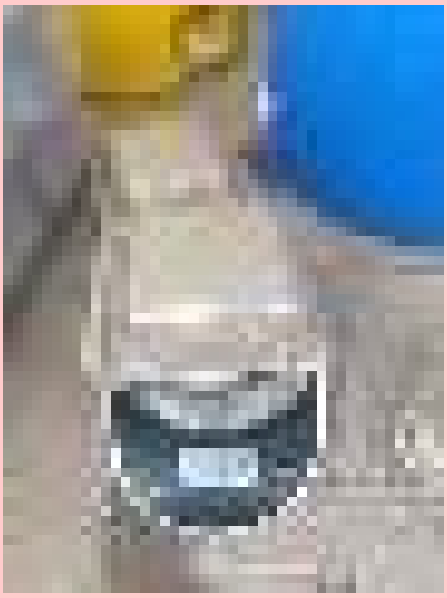
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600047	**FECHA**	2026-01-05	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600047_2003009_2_1769342925702.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600047_2003009_3_1769342925702.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg

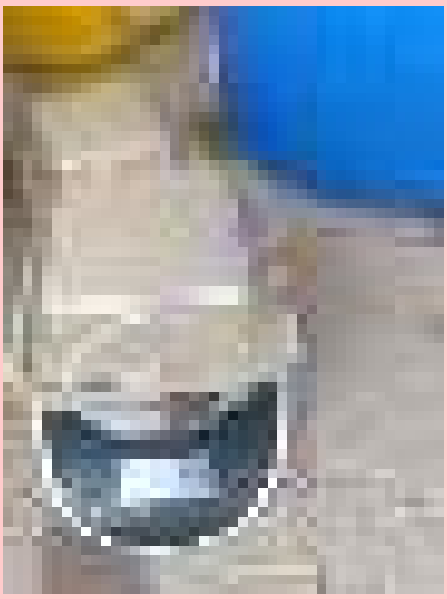


ITV_2600047_2003009_4_1769342925703.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600047_2003009_5_1769342925703.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600047	**FECHA**	2026-01-05	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600047_2003009_7_1769342925703.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	ASELCO 26 I 2188 2025		
ID Visita:		Fecha:	07/01/26	Nombre CDT:	Estación de Policía Decepaz		
Dirección:				Hora Inicio:	9:00	Hora fin:	Menú # 14
Parte del día:		Parte dietas:	D	Menú verificado:			
Nombre de quien atiende la visita:	Shelsy Argudelo R			Cargo de quien atiende la visita:		Administradora	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO	X	9:43		
ALMUERZO				
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	EXT 666	MODELO:	2019	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	21/11/2026	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	27/06/26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	16/12/25	CONCEPTO:	Favorable	CAPACIDAD:	780		
TIPO:	Camión tipo furgón						

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Wilson Reyes Ruiz	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	17/10/2025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	13/03/26	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	17/10/2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, ND: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección)	0	1	NA	NO	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		PUNTAJE OBTENIDO:				3
PUNTAJE ESPERADO:	3					

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad)	0	1	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año	0	1	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	

Scanned by TapScanner

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	(NO)	
7	El vehículo cuenta con: un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	No cuenta con Termometro ni Gramera
8	El vehículo cuenta con: kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, cofias de impregnación, Mascarillas, Guantes de utilib, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	(1)	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	(1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	(0)	1	NA	NO	Vehiculo no cuenta con formato para registro de Temperatura.
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	10	PUNTAJE OBTENIDO:				0

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	(0)	1	NA	NO	Hora de Entrega: 9:43 hrs
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	(NO)	
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente empacada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación	(0)	1	NA	NO	no se entrega bebida de forma individual

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentran bajo techo).	0	1	NA	NO	no se evidencia instalacion de carpas u objetos similares
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	El operador no entrega gramaje fijo establecido
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	10	PUNTAJE OBTENIDO:				6

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	NA	NO	
4	Las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa el procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica)	0	1	NA	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:		PUNTAJE OBTENIDO:	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	27	PUNTAJE OBTENIDO:	21	% DE CUMPLIMIENTO:	77.8

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

El comandante ingresado de la estación recomienda dar cumplimiento a los horarios de entrega establecidos para cada Tiempo de comida

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sheli A.	Alimentación Integ	Administrador	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	*Wilson Bet	Alimentacion Integ	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Diana V Palma F	FUV	Supervisor de Campo	Diana V. Palma F

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

HOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned by TapScanner

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600048_2003006_1_1769284277111.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
La bebida se entrega en recipiente termino y no de manera individual.



ITV_2600048_2003009_1_1769284819989.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
el huevo y la arepa no cumple con los gramajes de acuerdo a la minuta patron.

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600048	FECHA	2026-01-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600048_2003006_1_1769284277111.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
La bebida se entrega en recipiente termino y no de manera individual.



ITV_2600048_2003009_1_1769284819989.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
el huevo y la arepa no cumple con los gramajes de acuerdo a la minuta patron.





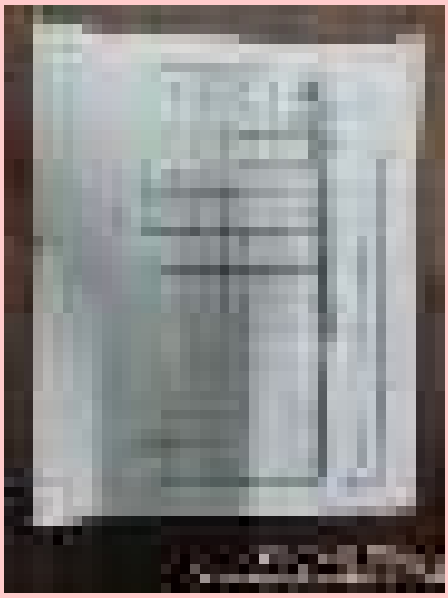




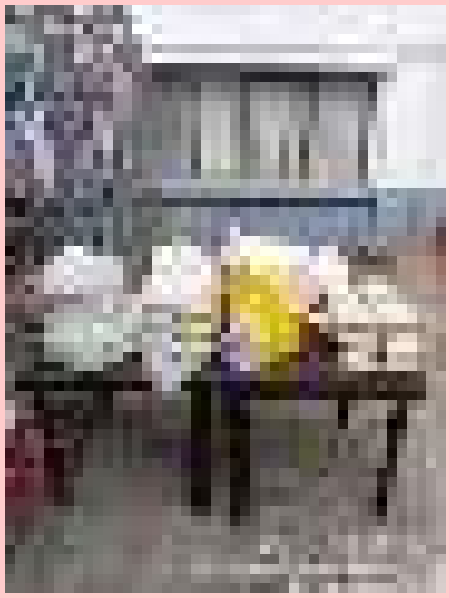
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



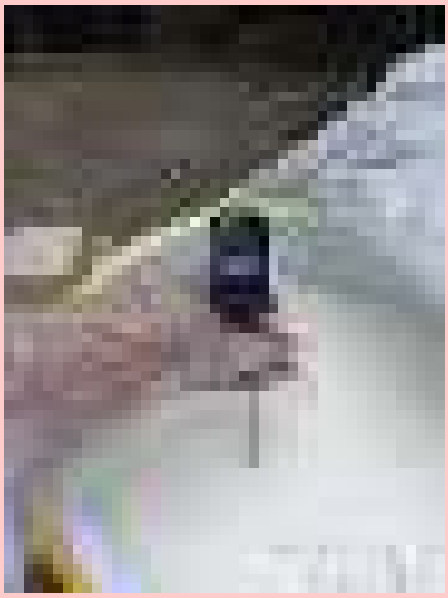
ITV_2600049_2002007_1_1769653100568.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
1..jpeg



ITV_2600049_2002011_1_1769653225524.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
2..jpeg



ITV_2600049_2003001_1_1769653509470.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
3..jpeg



ITV_2600049_2003005_1_1769653557091.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
4..jpeg

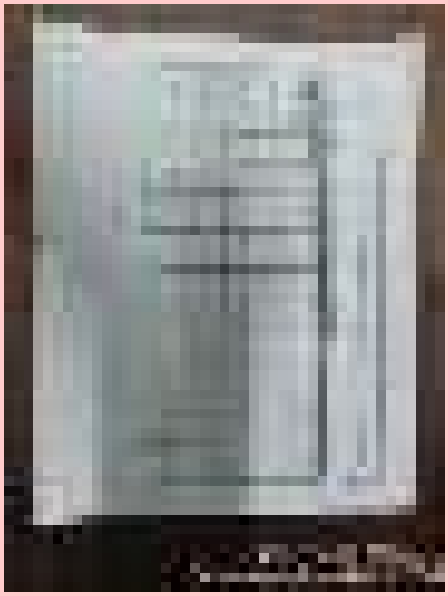
	
ITV_2600049_2003006_1_1769653606984.jpeg 3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación. 3..jpeg	

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600049	FECHA	2026-01-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

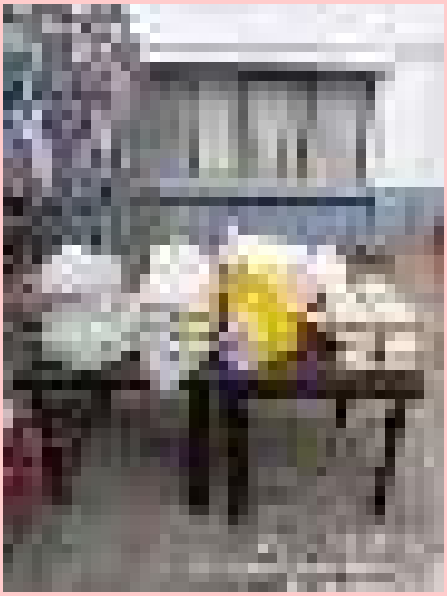
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



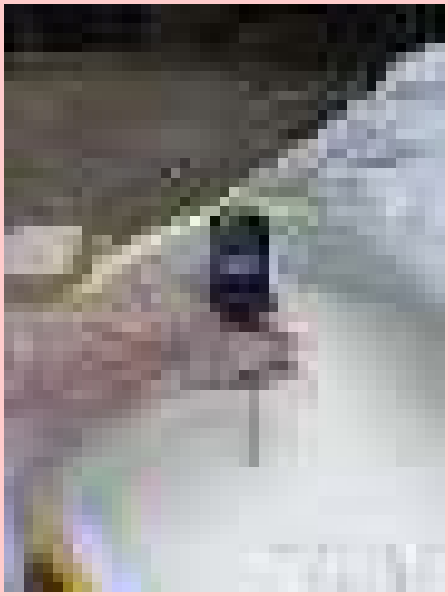
ITV_2600049_2002007_1_1769653100568.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
1..jpeg



ITV_2600049_2002011_1_1769653225524.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
2..jpeg



ITV_2600049_2003001_1_1769653509470.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
3..jpeg



ITV_2600049_2003005_1_1769653557091.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
4..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600049	**FECHA**	2026-01-05	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

	
ITV_2600049_2003006_1_1769653606984.jpeg 3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación. 3..jpeg	





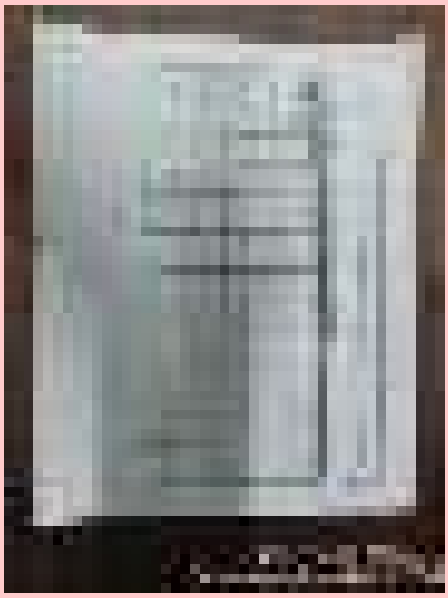




IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600050_2002007_1_1769366266904.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
1..jpeg



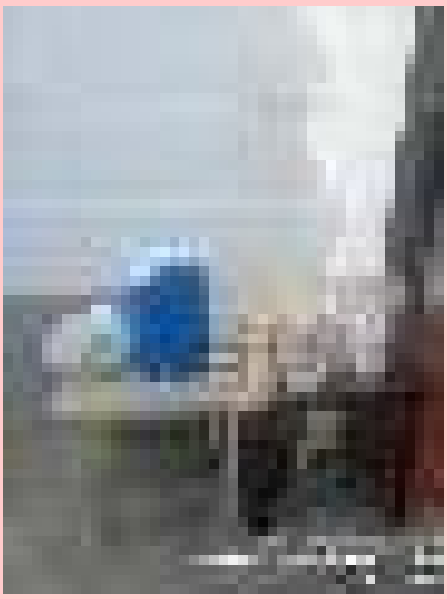
ITV_2600050_2002011_1_1769366291039.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
2..jpeg



ITV_2600050_2003001_1_1769366338497.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
3..jpeg



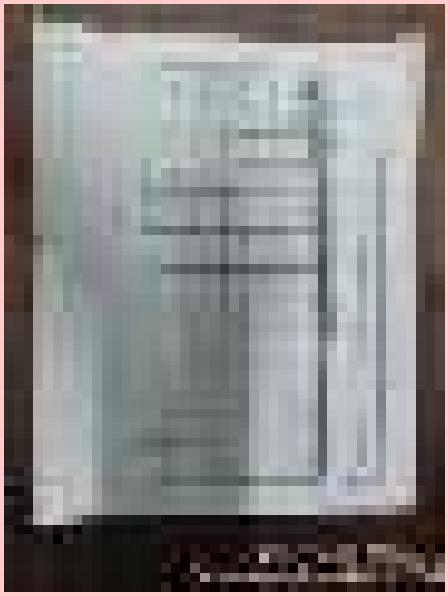
ITV_2600050_2003005_1_1769366363987.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
5..jpeg

	
ITV_2600050_2003006_1_1769366405997.jpeg 3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación. 3..jpeg	ITV_2600050_2003009_1_1769366444267.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 6..jpeg

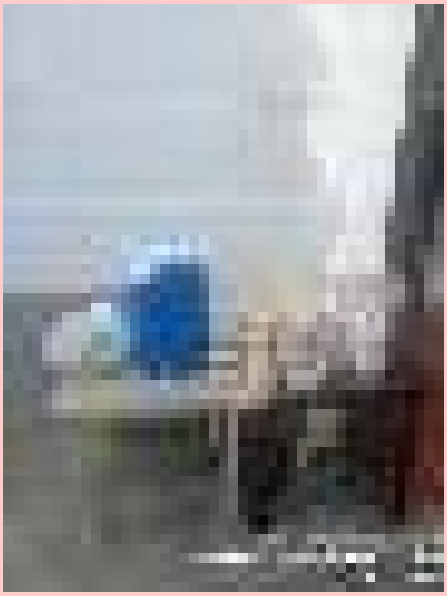
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600050_2002007_1_1769366266904.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
1..jpeg



ITV_2600050_2002011_1_1769366291039.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
2..jpeg

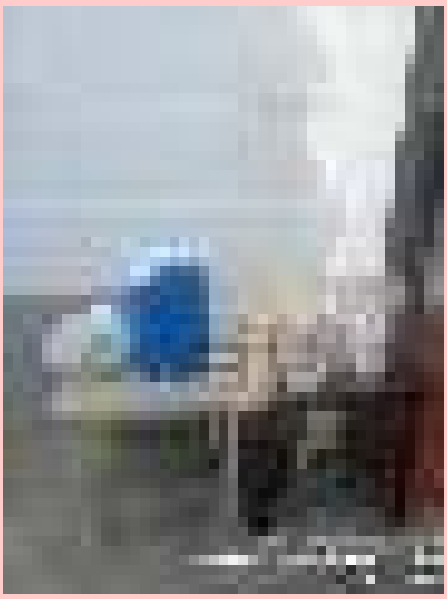


ITV_2600050_2003001_1_1769366338497.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
3..jpeg



ITV_2600050_2003005_1_1769366363987.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
5..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600050	FECHA	2026-01-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

	
ITV_2600050_2003006_1_1769366405997.jpeg 3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación. 3..jpeg	ITV_2600050_2003009_1_1769366444267.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 6..jpeg





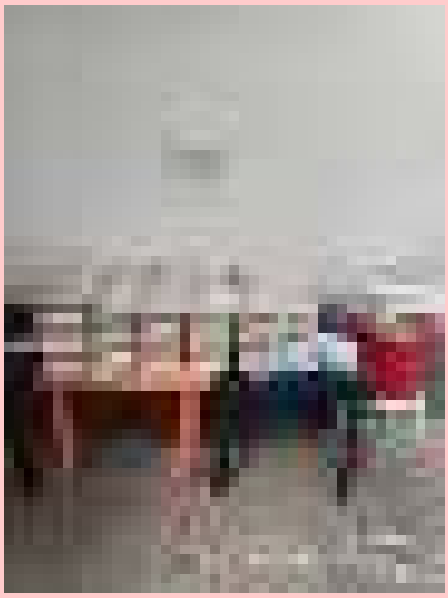




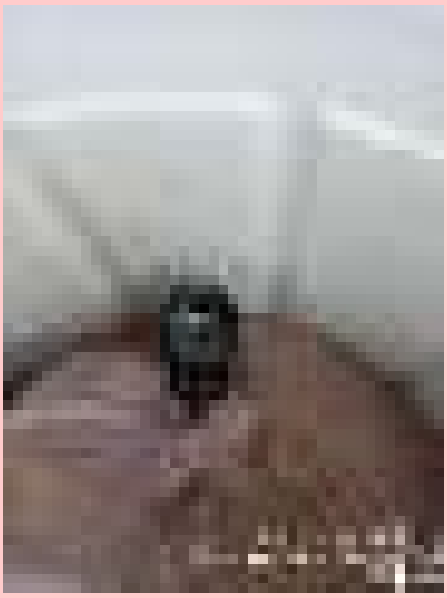
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



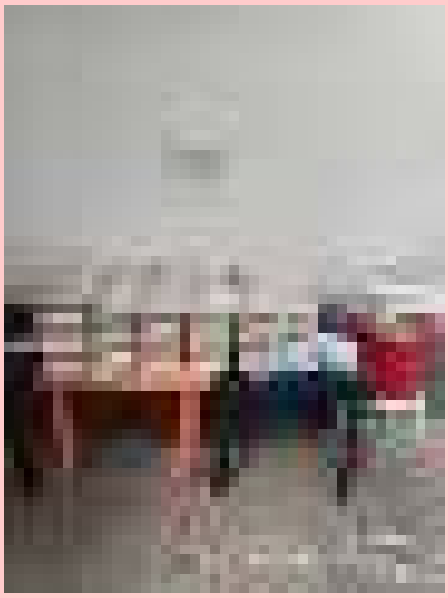
ITV_2600051_2002001_1_1769367418632.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
1..jpeg



ITV_2600051_2003001_1_1769367458727.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
3..jpeg



ITV_2600051_2003005_1_1769367510697.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
2..jpeg



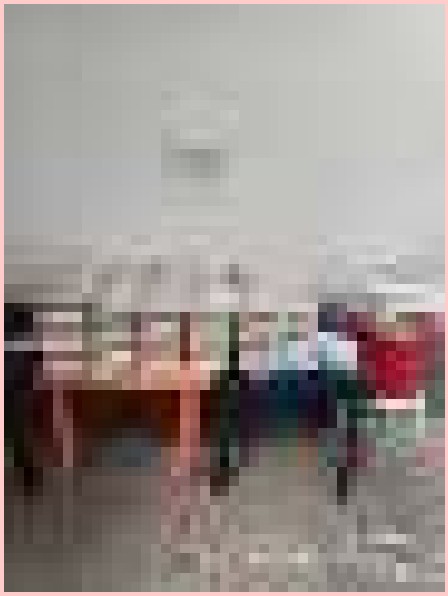
ITV_2600051_2003006_1_1769367543810.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
3..jpeg

	
ITV_2600051_2003009_1_1769367577915.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 4..jpeg	

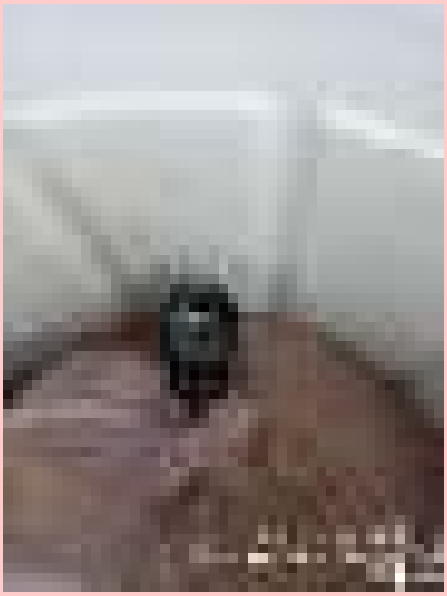
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



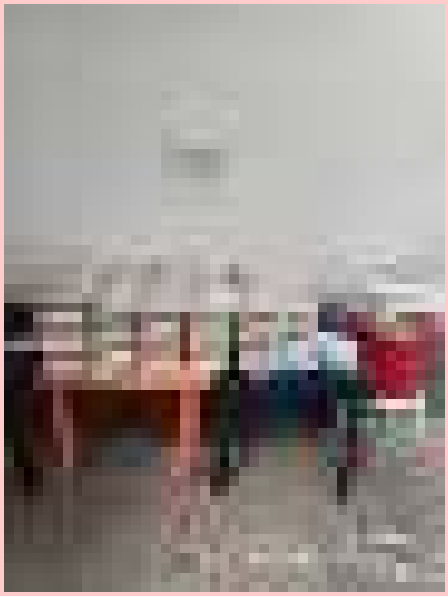
ITV_2600051_2002001_1_1769367418632.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
1..jpeg



ITV_2600051_2003001_1_1769367458727.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
3..jpeg



ITV_2600051_2003005_1_1769367510697.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
2..jpeg



ITV_2600051_2003006_1_1769367543810.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
3..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600051	**FECHA**	2026-01-05	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

	
ITV_2600051_2003009_1_1769367577915.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 4..jpeg	









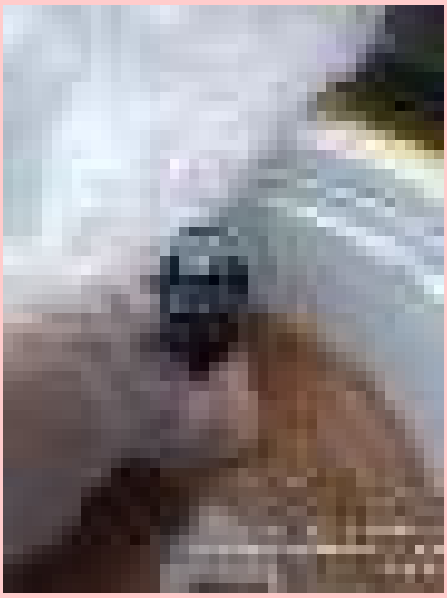
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600052_2002001_1_1769368344180.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
1..jpeg



ITV_2600052_2003001_1_1769368391440.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
2..jpeg



ITV_2600052_2003005_1_1769368467760.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
3..jpeg



ITV_2600052_2003006_1_1769369888616.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
2..jpeg

	
ITV_2600052_2003009_1_1769369923667.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 4..jpeg	

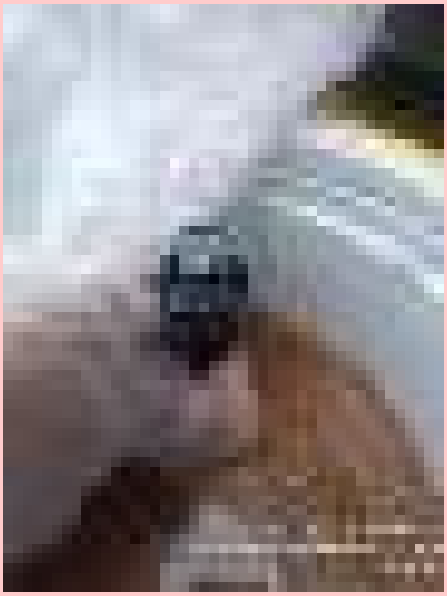
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600052_2002001_1_1769368344180.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
1..jpeg



ITV_2600052_2003001_1_1769368391440.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
2..jpeg



ITV_2600052_2003005_1_1769368467760.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
3..jpeg

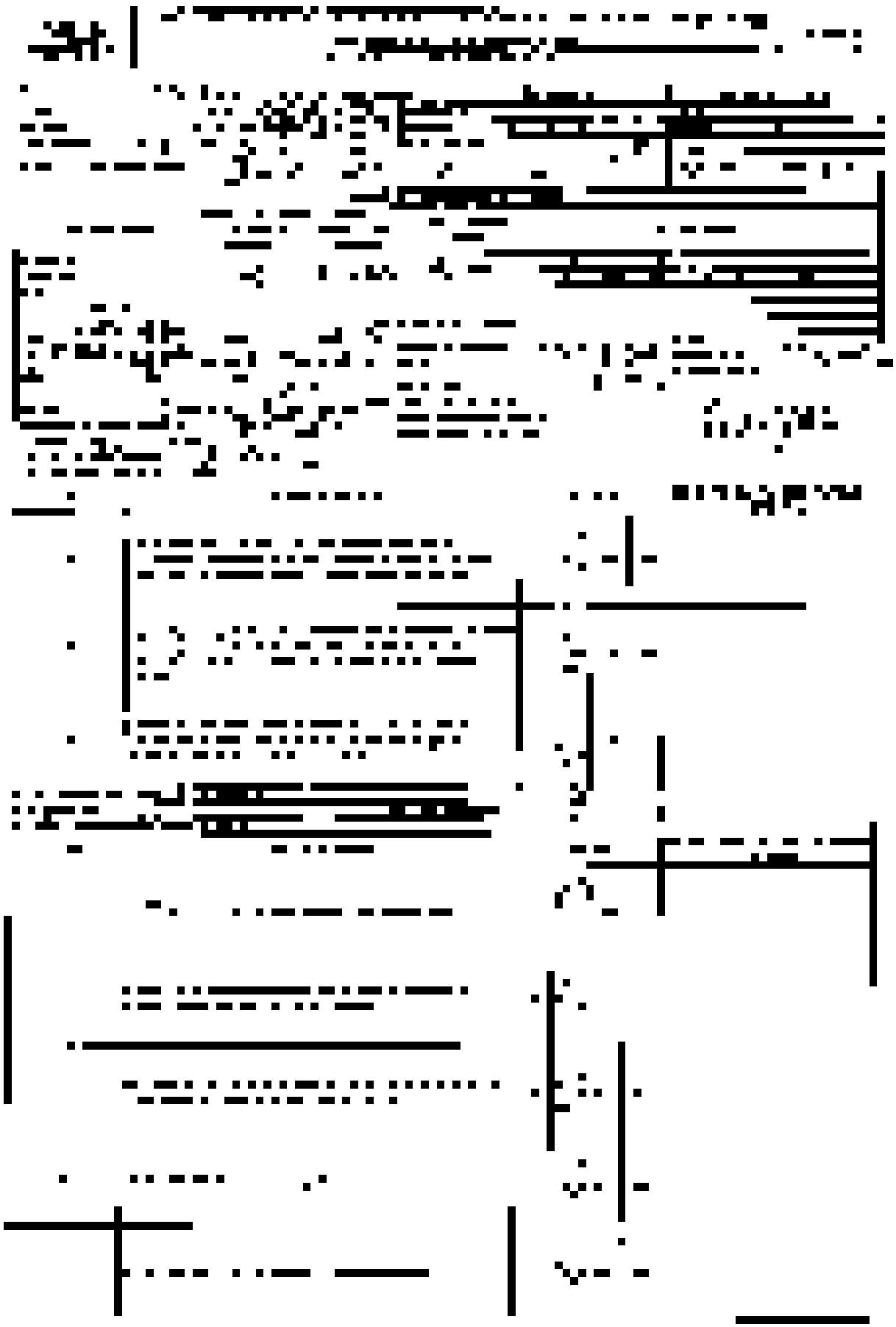


ITV_2600052_2003006_1_1769369888616.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
2..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600052	**FECHA**	2026-01-05	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



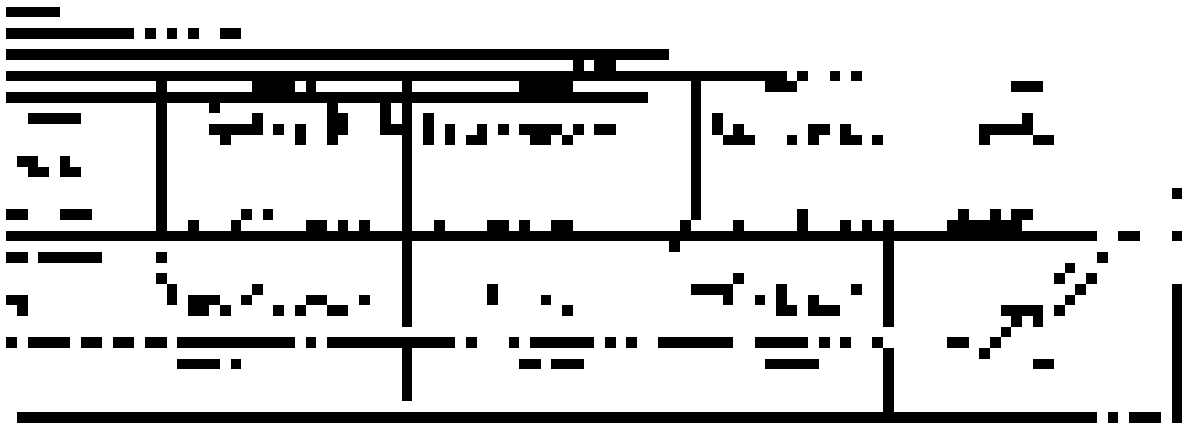
ITV_2600052_2003009_1_1769369923667.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4..jpeg







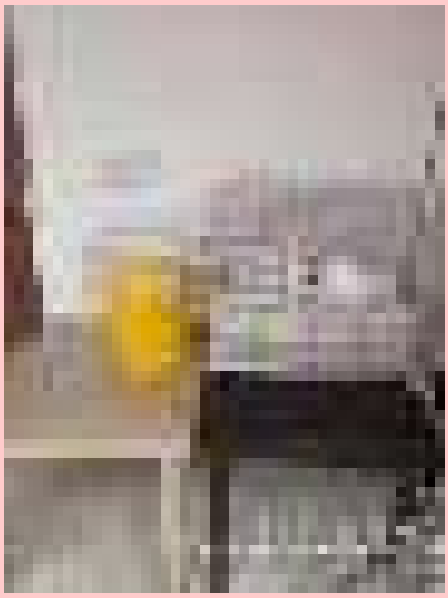




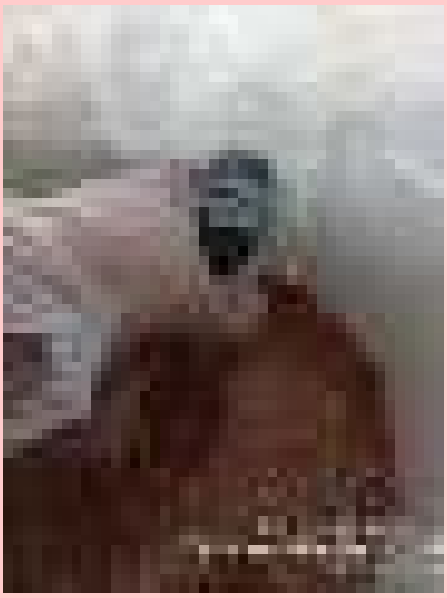
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



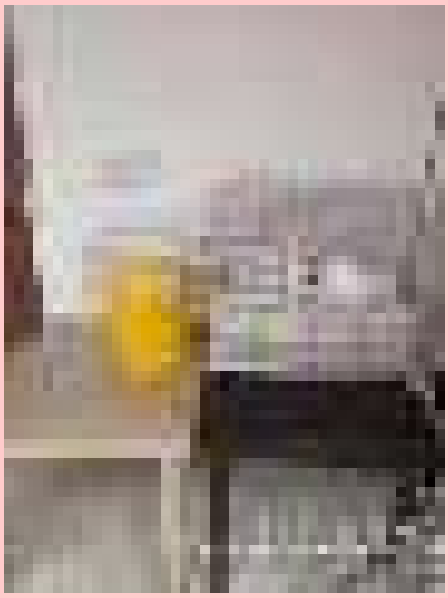
ITV_2600053_2002001_1_1769370550433.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
1..jpeg



ITV_2600053_2003001_1_1769370590343.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
2..jpeg



ITV_2600053_2003005_1_1769370624436.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
3..jpeg



ITV_2600053_2003006_1_1769370654910.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
2..jpeg

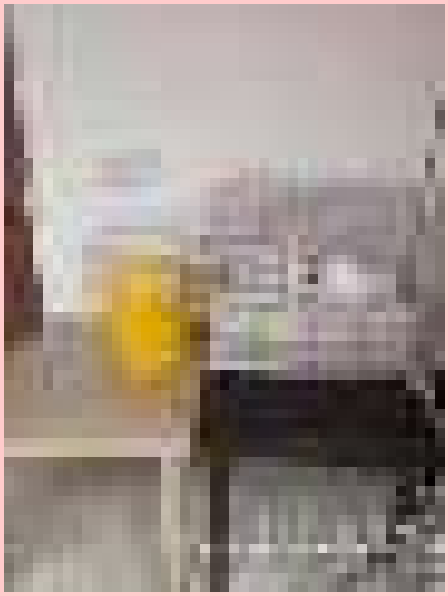
	
ITV_2600053_2003009_1_1769370682132.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 4..jpeg	

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600053	FECHA	2026-01-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

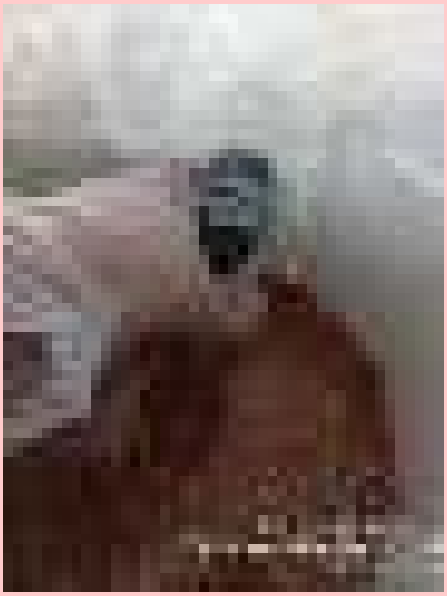
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



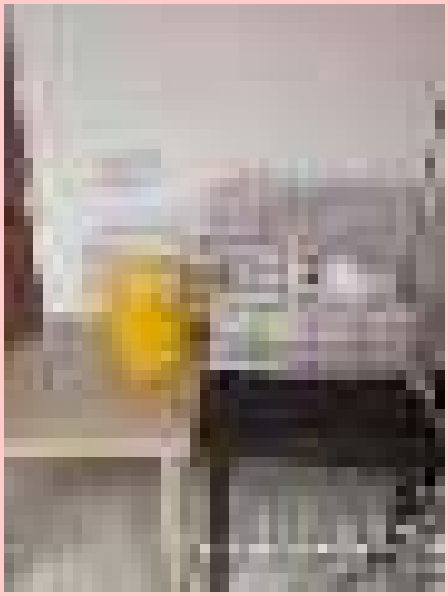
ITV_2600053_2002001_1_1769370550433.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
1..jpeg



ITV_2600053_2003001_1_1769370590343.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
2..jpeg



ITV_2600053_2003005_1_1769370624436.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
3..jpeg



ITV_2600053_2003006_1_1769370654910.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
2..jpeg

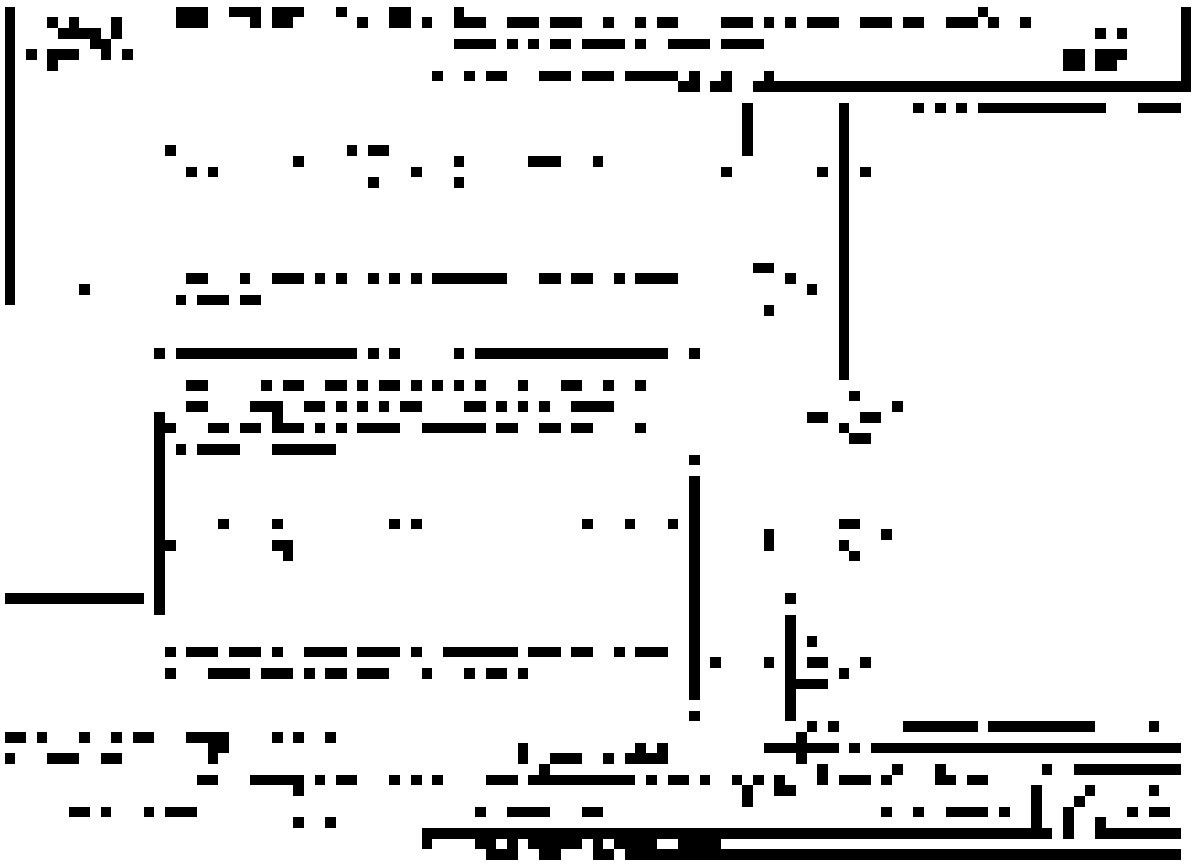
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600053	**FECHA**	2026-01-05	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

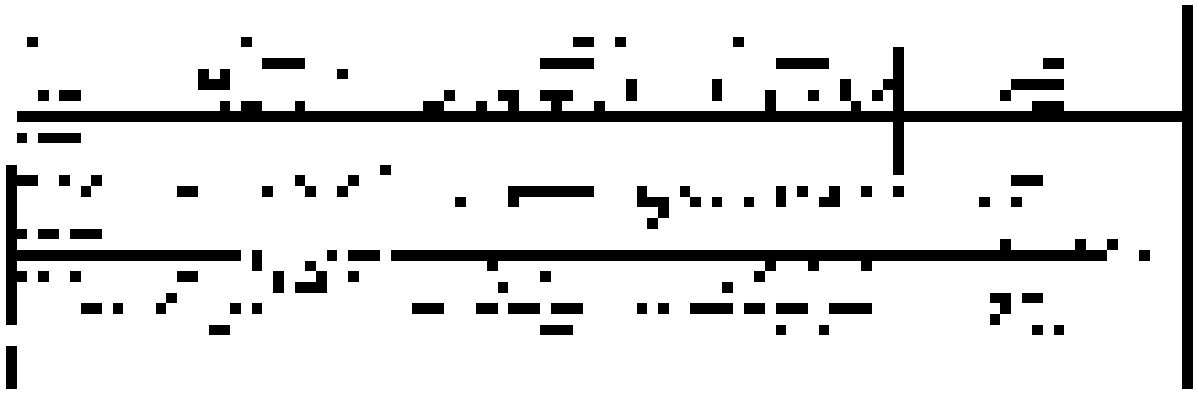
	
ITV_2600053_2003009_1_1769370682132.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 4..jpeg	











IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600054_1001003_1_1769480199593.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
EQUIPO EN MAL ESTADO DIA 5 .jpeg



ITV_2600054_1001003_1_1769480211809.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
3 EQUIPO EN ,AL ESTADO DIA 5 .jpeg



ITV_2600054_1001003_1_1769480229451.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
5 EQUIPO EN MAL ESTADO DIA 5 .jpeg



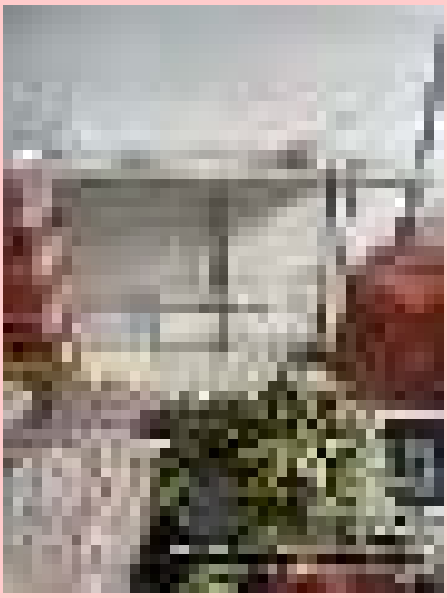
ITV_2600054_1001003_1_1769480249759.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
2 EQUIPO EN MAL ESTADO DIA 5.jpeg



ITV_2600054_1001004_1_1769480325237.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
3 EQUIPO EN ,AL ESTADO DIA 5 .jpeg



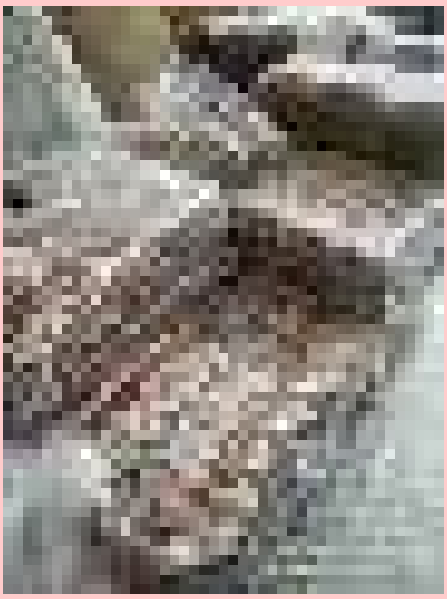
ITV_2600054_1001004_1_1769480373027.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
5 EQUIPO EN MAL ESTADO DIA 5 .jpeg



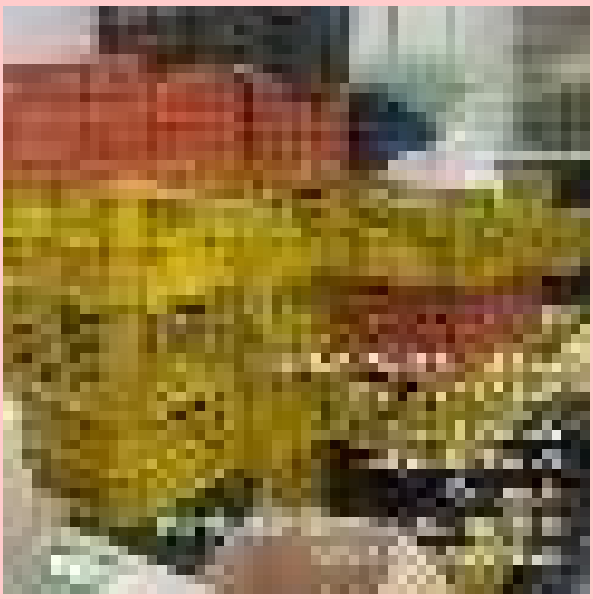
ITV_2600054_1004005_1_1769481042375.jpeg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
CONTAMINACION CRUZADA DIA 5 ENERO.jpeg



ITV_2600054_1004005_1_1769481143117.jpeg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
CONTAMINACION CRUZADA 5 .jpeg



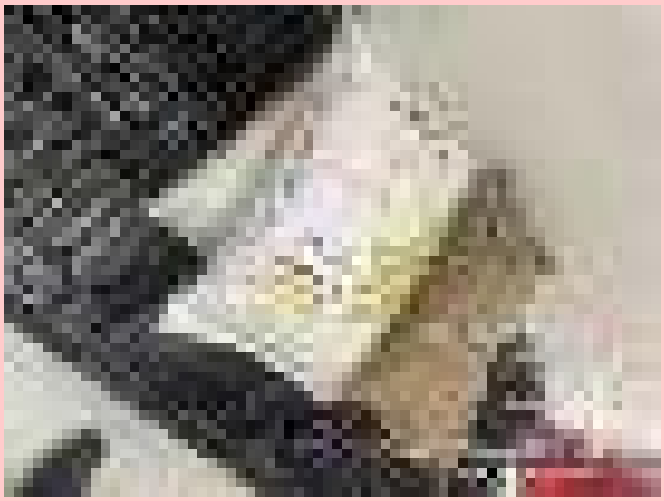
ITV_2600054_1004008_1_1769481231960.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
ALMACENAMIENTO.jpeg



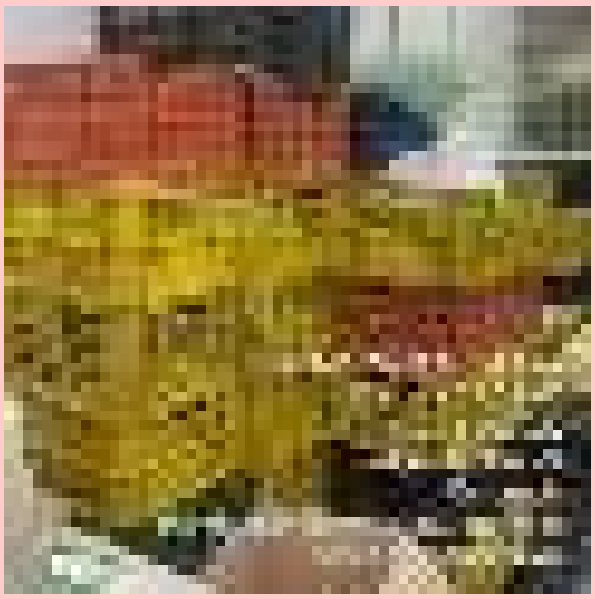
ITV_2600054_1004008_1_1769486076605.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
ALMACENAMIENTO 1 DIA 5 .jpeg



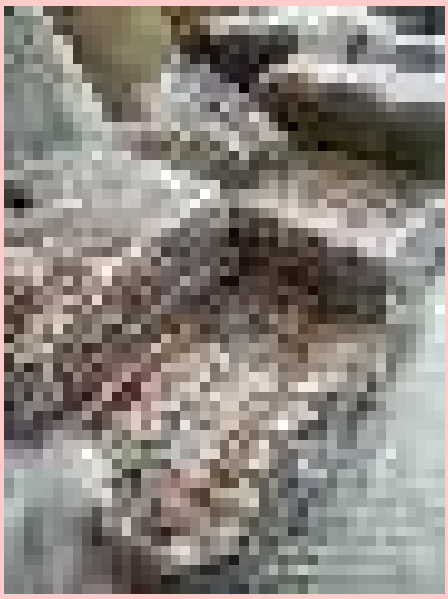
ITV_2600054_1004008_1_1769486094968.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
ALMACENAMIENTO 2 DIA 5 .jpeg



ITV_2600054_1004011_1_1769481340372.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
MATERIA PRIMA DIA 5 .jpeg



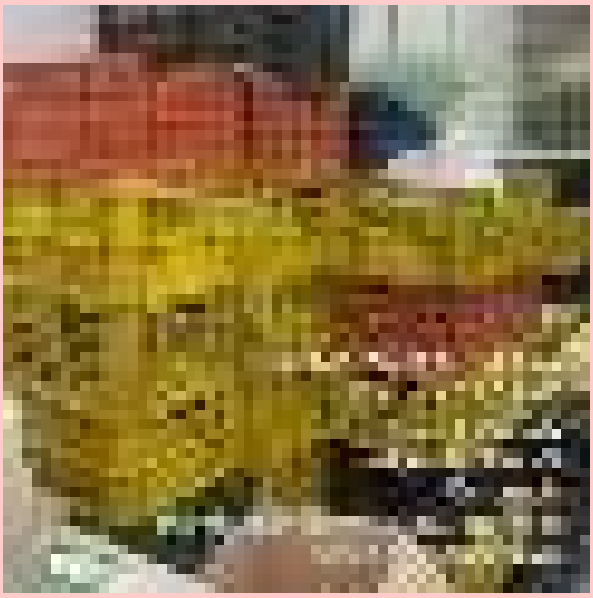
ITV_2600054_1004011_1_1769486183444.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
ALMACENAMIENTO 1 DIA 5 .jpeg



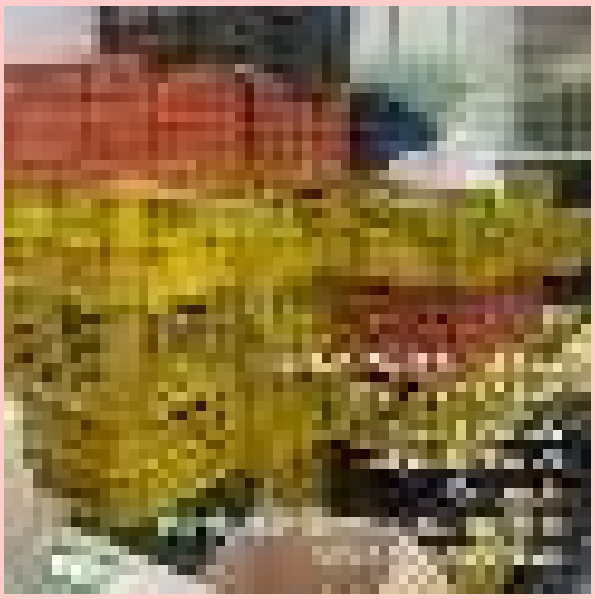
ITV_2600054_1004011_1_1769486203202.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
ALMACENAMINETO 3 DIA 5 .jpeg



ITV_2600054_1004012_1_1769481546242.jpeg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
ALMACENAMIENTO 2 DIA 5 .jpeg



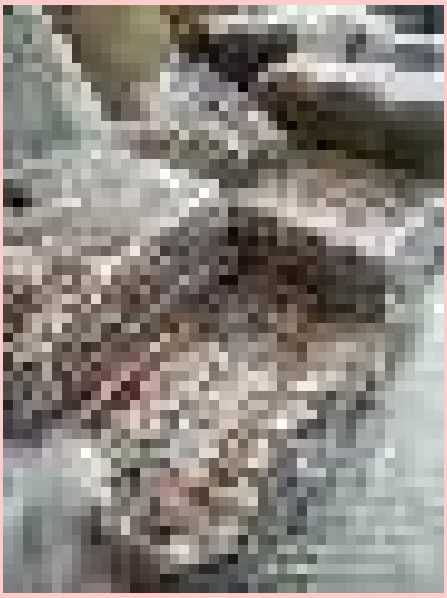
ITV_2600054_1004012_1_1769481587037.jpeg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
ALMACENAMIENTO 1 DIA 5 .jpeg



ITV_2600054_1004013_1_1769486241307.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condicones.
ALMACENAMIENTO 1 DIA 5 .jpeg



ITV_2600054_1004013_1_1769486257988.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condicones.
ALMACENAMIENTO 2 DIA 5 .jpeg



ITV_2600054_1004013_1_1769486274288.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condicones.
ALMACENAMIENTO.jpeg



ITV_2600054_1007015_1_1769486918542.jpeg
7.15. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
ARROZ DIA 5.jpeg



ITV_2600054_1008004_1_1769487198265.jpeg
8.4. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.
MANIPULADOR DIA 5.jpeg



ITV_2600054_1008006_1_1769487354087.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
LAVAMANOS .jpeg

ID VISITA	2600054	FECHA	2026-01-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

4. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600054_1001003_1_1769480199593.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
EQUIPO EN MAL ESTADO DIA 5 .jpeg



ITV_2600054_1001003_1_1769480211809.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
3 EQUIPO EN ,AL ESTADO DIA 5 .jpeg



ITV_2600054_1001003_1_1769480229451.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
5 EQUIPO EN MAL ESTADO DIA 5 .jpeg



ITV_2600054_1001003_1_1769480249759.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
2 EQUIPO EN MAL ESTADO DIA 5.jpeg

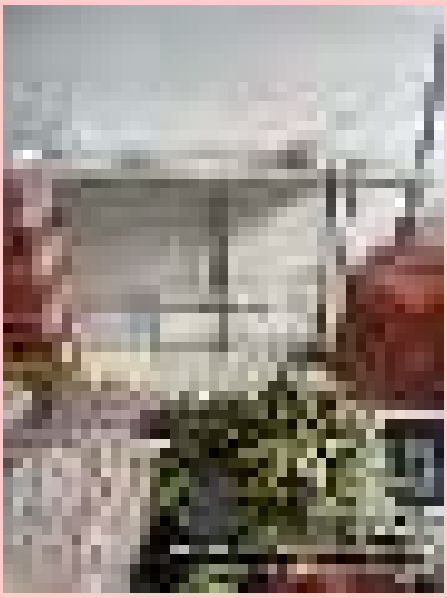
ID VISITA	2600054	FECHA	2026-01-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600054_1001004_1_1769480325237.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
3 EQUIPO EN ,AL ESTADO DIA 5 .jpeg



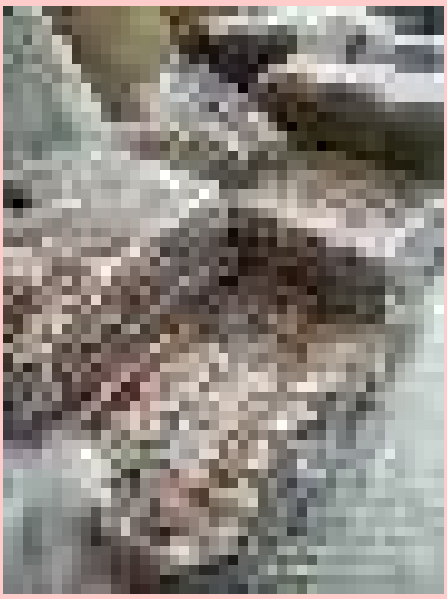
ITV_2600054_1001004_1_1769480373027.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
5 EQUIPO EN MAL ESTADO DIA 5 .jpeg



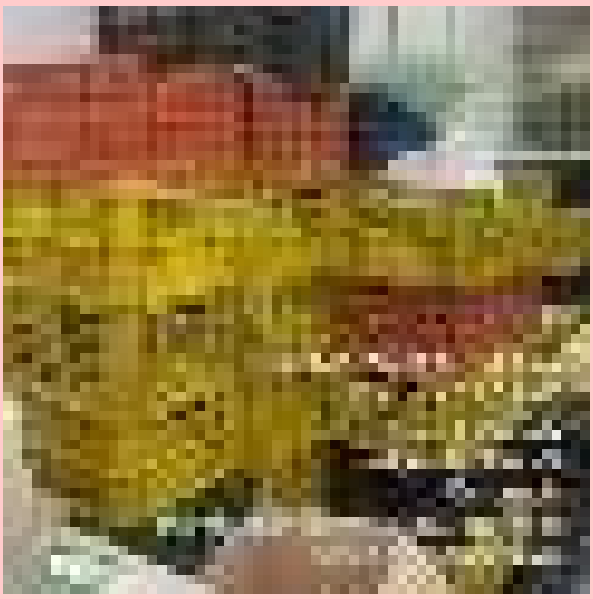
ITV_2600054_1004005_1_1769481042375.jpeg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
CONTAMINACION CRUZADA DIA 5 ENERO.jpeg



ITV_2600054_1004005_1_1769481143117.jpeg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
CONTAMINACION CRUZADA 5 .jpeg



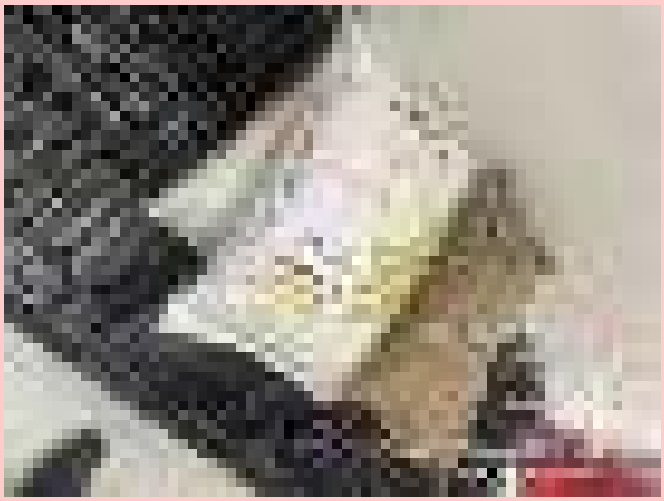
ITV_2600054_1004008_1_1769481231960.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
ALMACENAMIENTO.jpeg



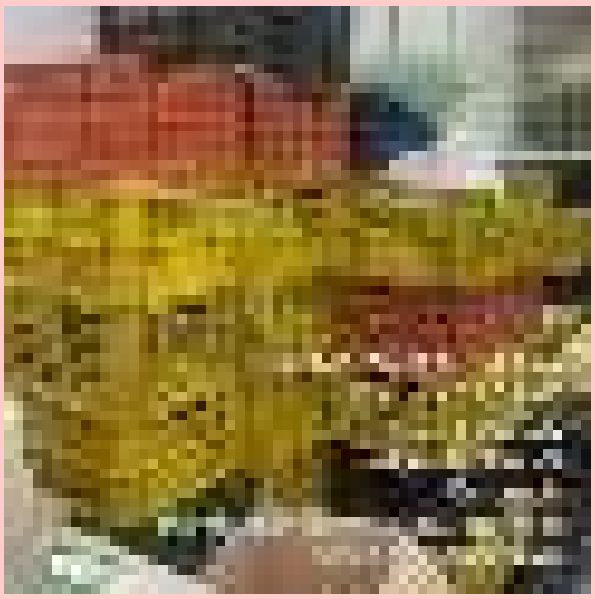
ITV_2600054_1004008_1_1769486076605.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
ALMACENAMIENTO 1 DIA 5 .jpeg



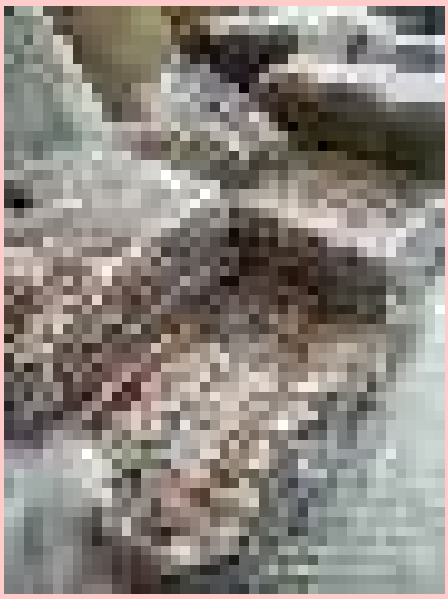
ITV_2600054_1004008_1_1769486094968.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
ALMACENAMIENTO 2 DIA 5 .jpeg



ITV_2600054_1004011_1_1769481340372.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
MATERIA PRIMA DIA 5 .jpeg



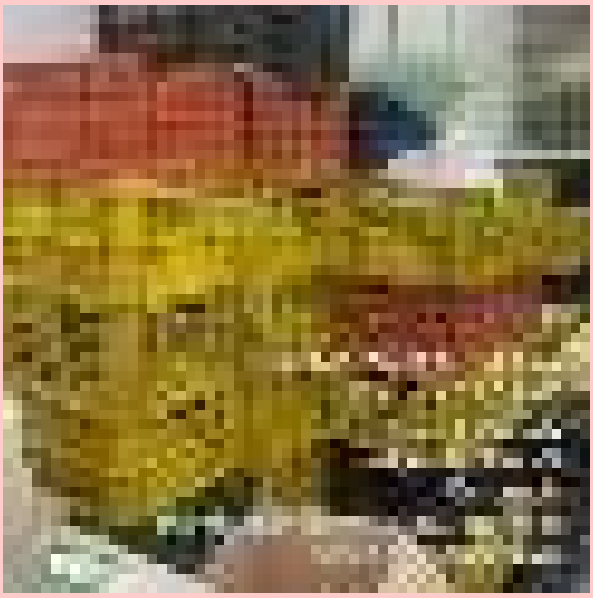
ITV_2600054_1004011_1_1769486183444.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
ALMACENAMIENTO 1 DIA 5 .jpeg



ITV_2600054_1004011_1_1769486203202.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
ALMACENAMINETO 3 DIA 5 .jpeg

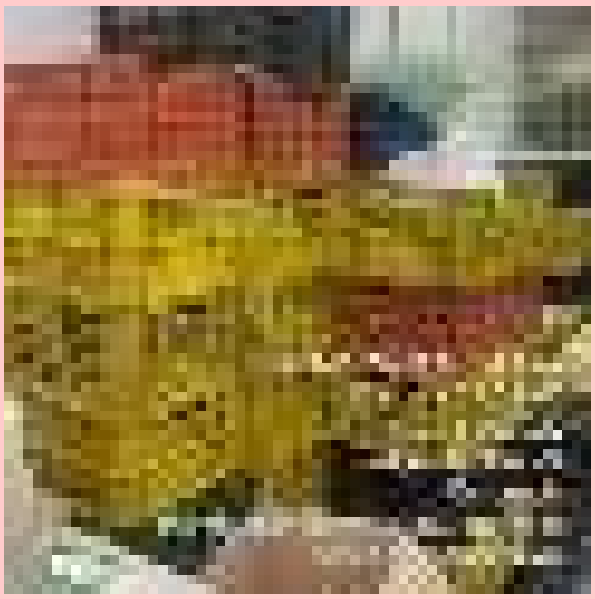


ITV_2600054_1004012_1_1769481546242.jpeg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
ALMACENAMIENTO 2 DIA 5 .jpeg



ITV_2600054_1004012_1_1769481587037.jpeg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
ALMACENAMIENTO 1 DIA 5 .jpeg

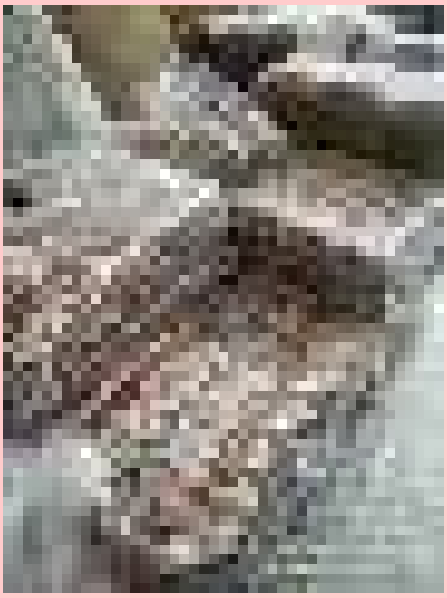
ID VISITA	2600054	FECHA	2026-01-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600054_1004013_1_1769486241307.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condicione.
ALMACENAMIENTO 1 DIA 5 .jpeg



ITV_2600054_1004013_1_1769486257988.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condicione.
ALMACENAMIENTO 2 DIA 5 .jpeg



ITV_2600054_1004013_1_1769486274288.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condicione.
ALMACENAMIENTO.jpeg



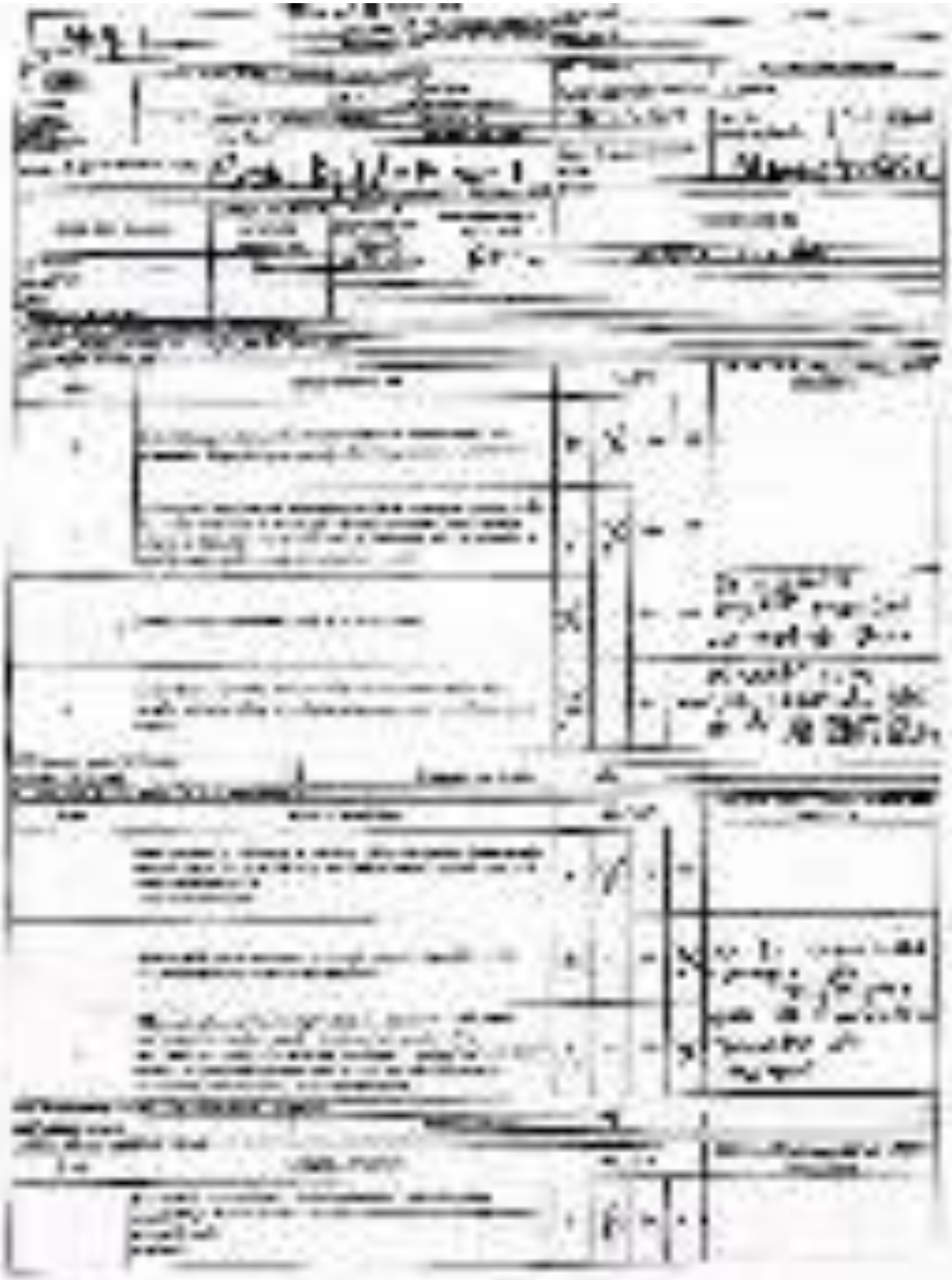
ITV_2600054_1007015_1_1769486918542.jpeg
7.15. CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENUS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPEUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
ARROZ DIA 5.jpeg



ITV_2600054_1008004_1_1769487198265.jpeg
8.4. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.
MANIPULADOR DIA 5.jpeg



ITV_2600054_1008006_1_1769487354087.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
LAVAMANOS .jpeg

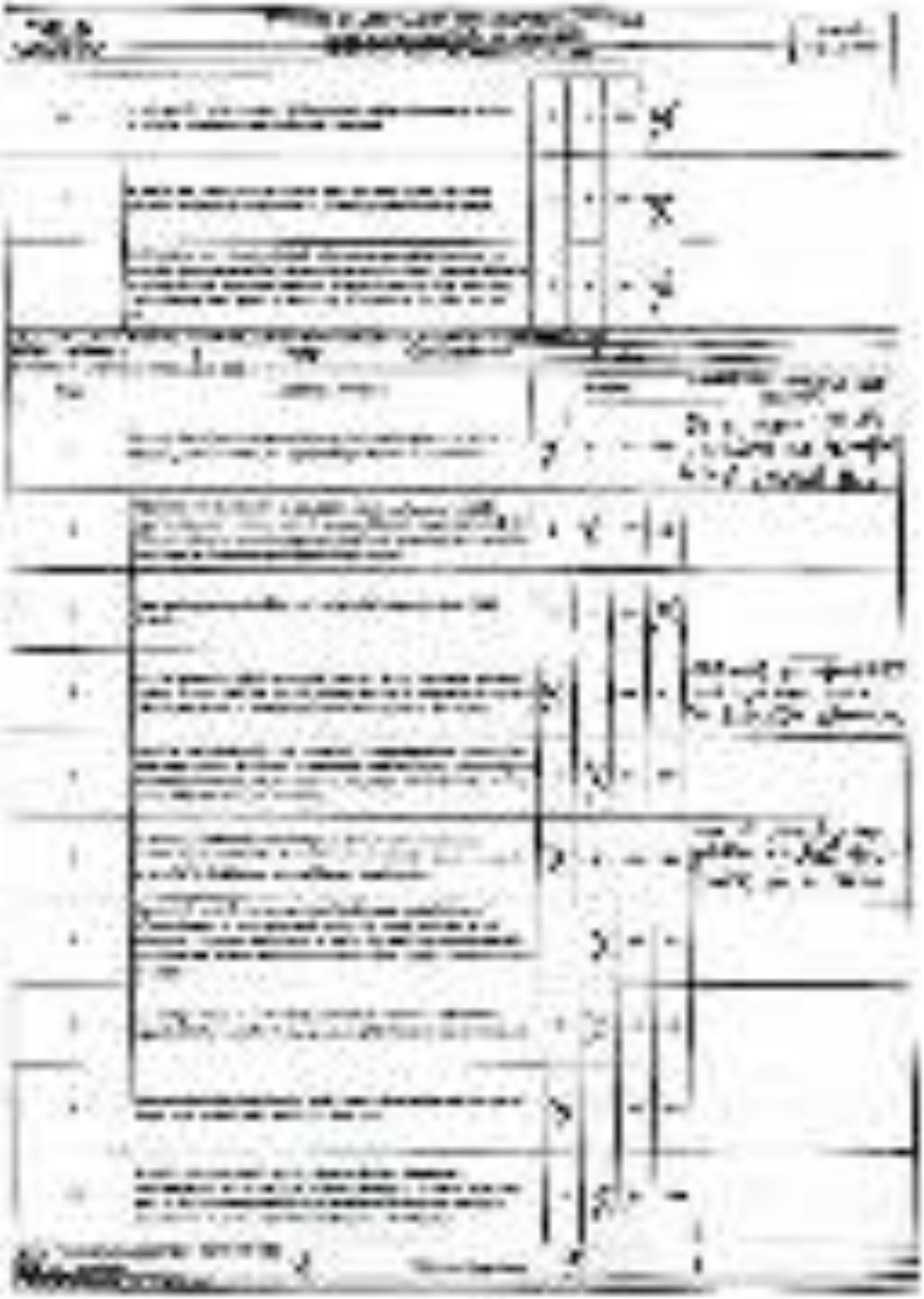


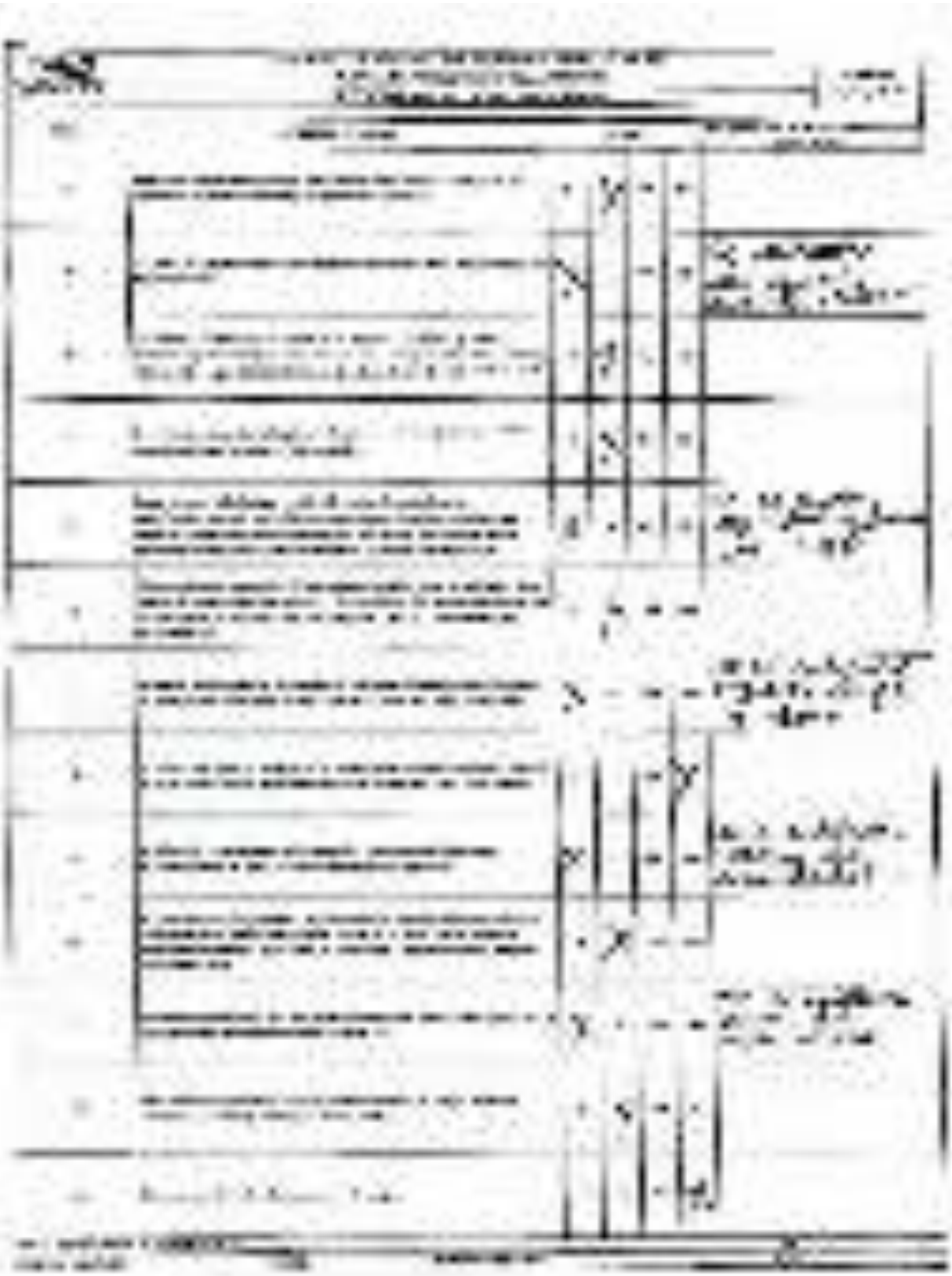














IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600055_2002007_1_1769371464924.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
1..jpeg



ITV_2600055_2003005_1_1769371517161.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
5..jpeg



ITV_2600055_2003006_1_1769371546002.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
2..jpeg



ITV_2600055_2003009_1_1769371579933.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600055	FECHA	2026-01-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600055_2002007_1_1769371464924.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
1..jpeg



ITV_2600055_2003005_1_1769371517161.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
5..jpeg



ITV_2600055_2003006_1_1769371546002.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
2..jpeg



ITV_2600055_2003009_1_1769371579933.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3..jpeg







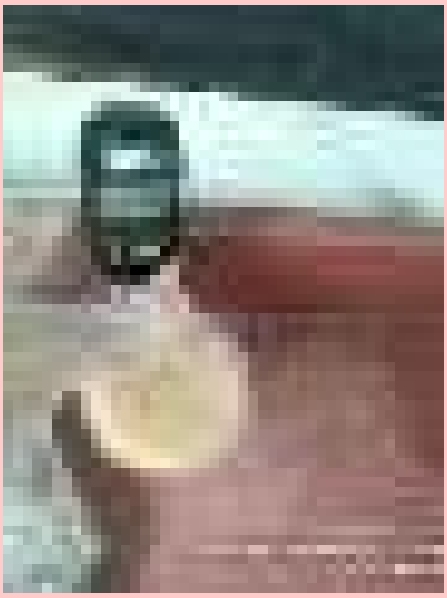
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600056_2002007_1_1769372186130.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
1..jpeg



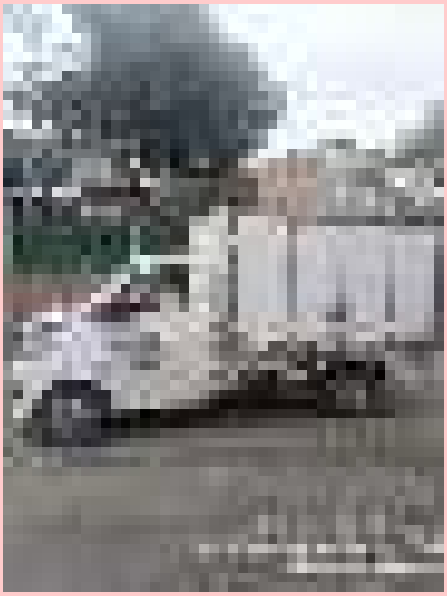
ITV_2600056_2003001_1_1769372229230.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
2..jpeg



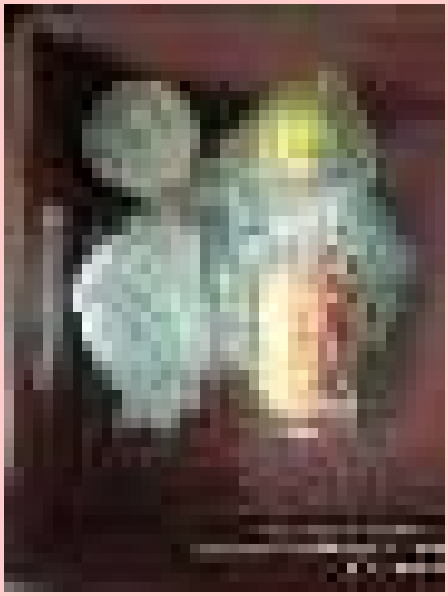
ITV_2600056_2003005_1_1769372290613.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
3..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600056	FECHA	2026-01-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

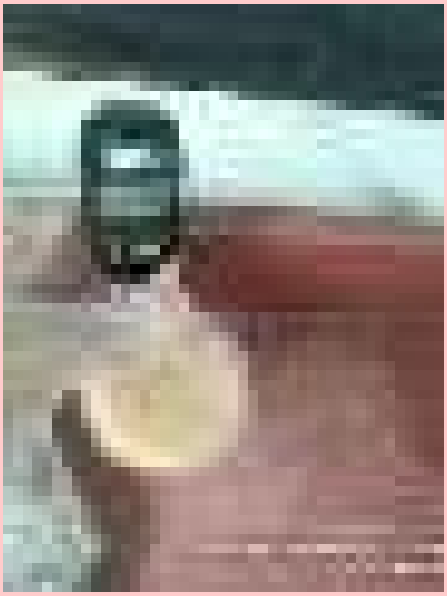
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600056_2002007_1_1769372186130.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
1..jpeg



ITV_2600056_2003001_1_1769372229230.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
2..jpeg



ITV_2600056_2003005_1_1769372290613.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
3..jpeg





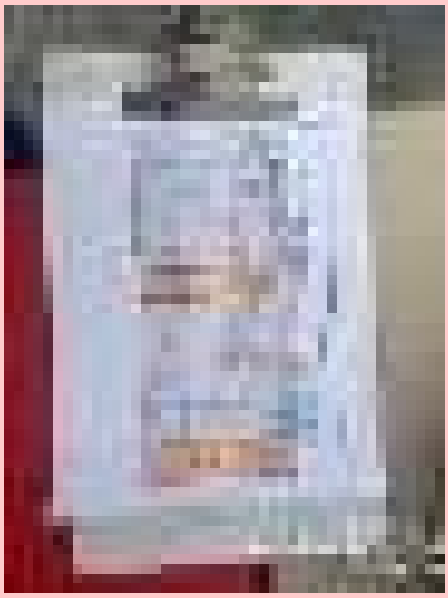




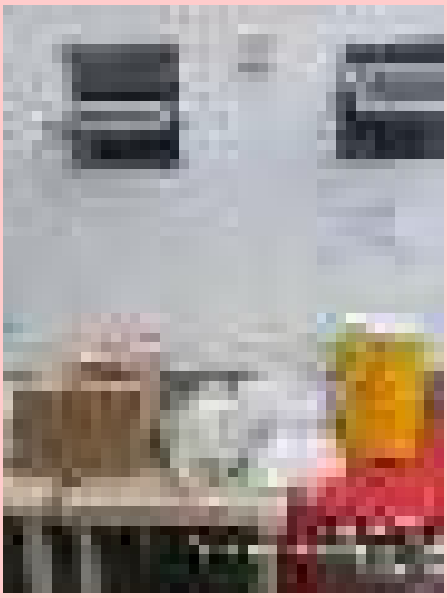
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



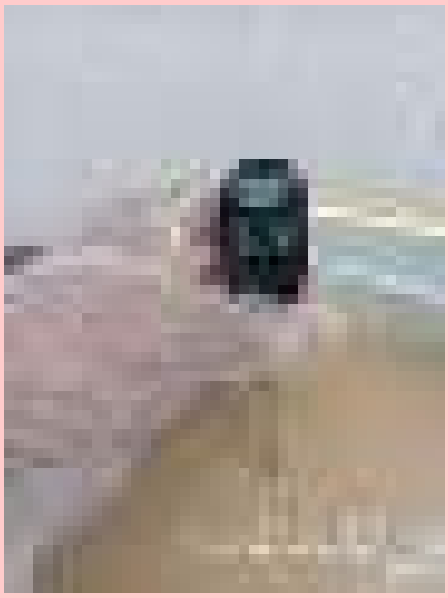
ITV_2600057_2002007_1_1769374276852.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
1..jpeg



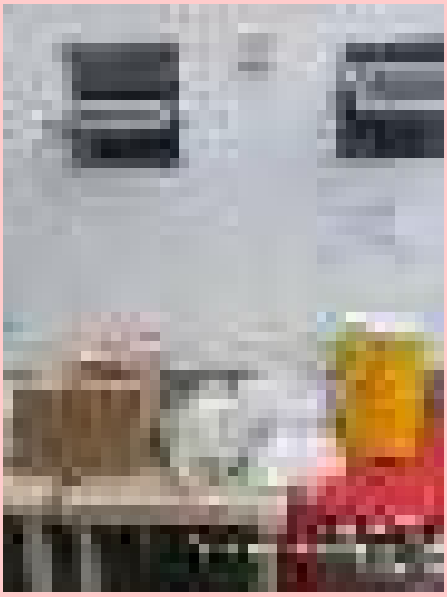
ITV_2600057_2002011_1_1769374301902.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
2..jpeg



ITV_2600057_2003001_1_1769374346743.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
3..jpeg



ITV_2600057_2003005_1_1769374372870.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
4..jpeg

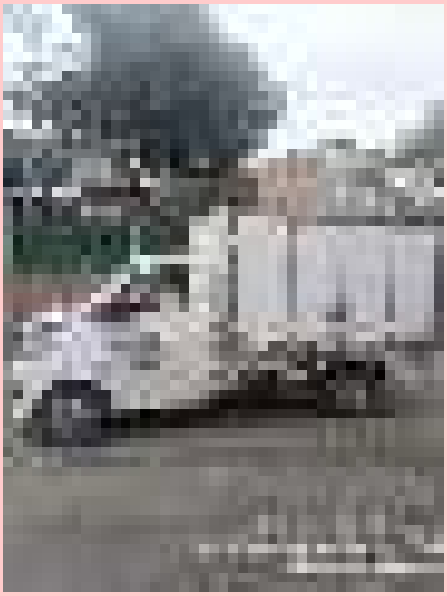


ITV_2600057_2003006_1_1769374404463.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
3..jpeg

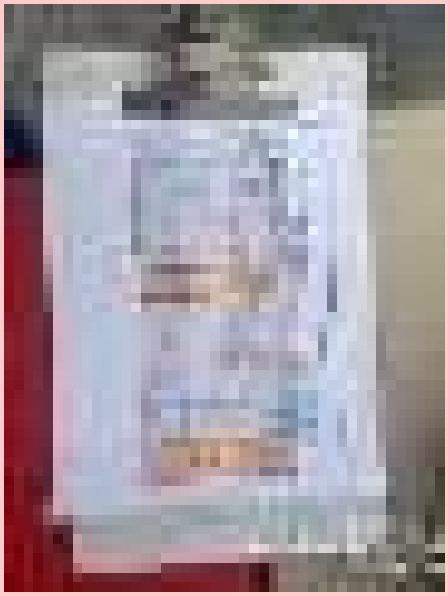


ITV_2600057_2003009_1_1769374444677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5..jpeg

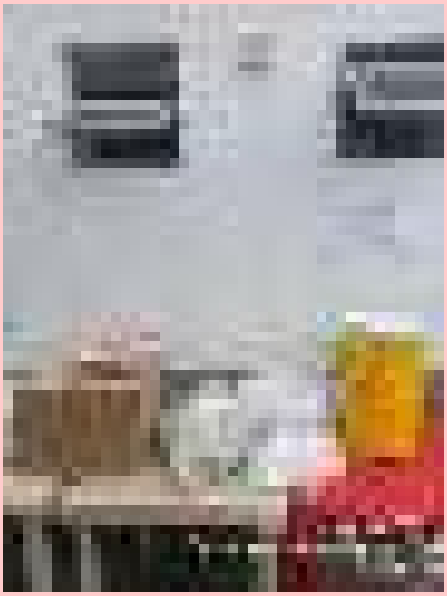
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



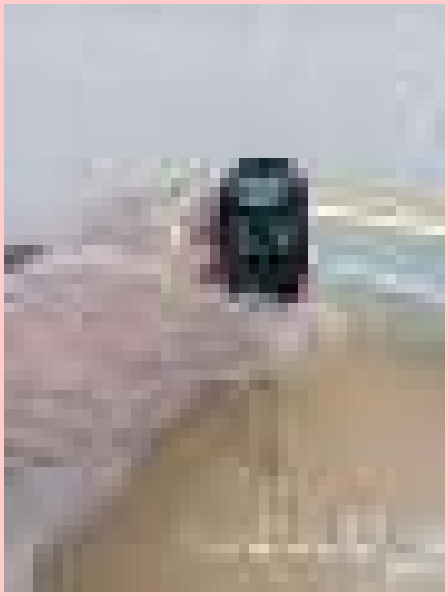
ITV_2600057_2002007_1_1769374276852.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
1..jpeg



ITV_2600057_2002011_1_1769374301902.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
2..jpeg

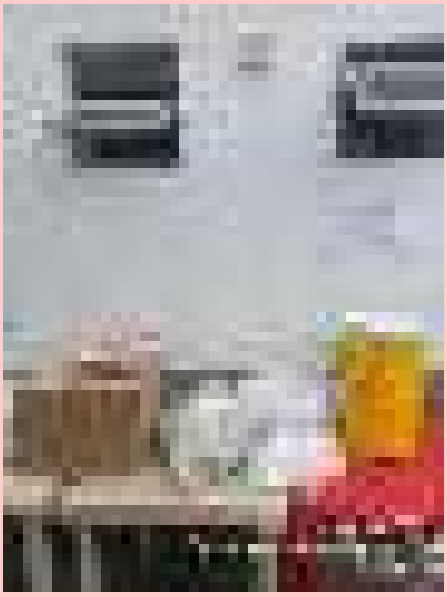


ITV_2600057_2003001_1_1769374346743.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
3..jpeg



ITV_2600057_2003005_1_1769374372870.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
4..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600057	**FECHA**	2026-01-06	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600057_2003006_1_1769374404463.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
3..jpeg



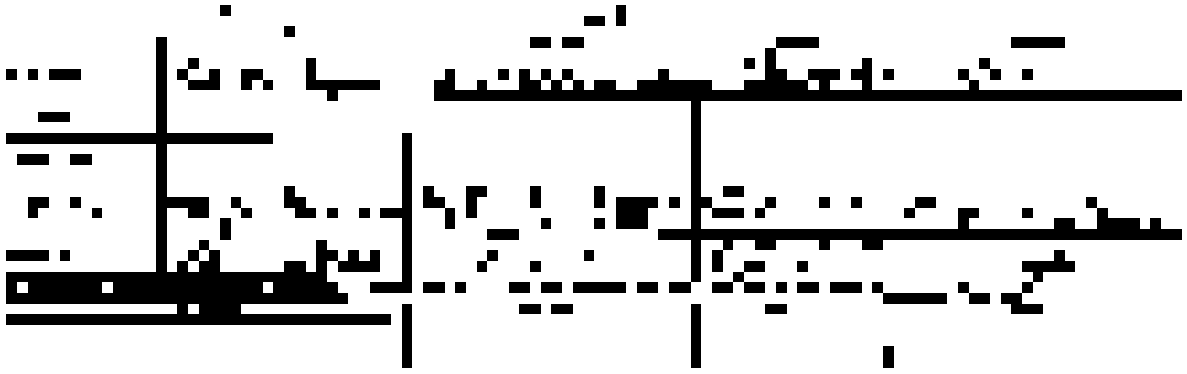
ITV_2600057_2003009_1_1769374444677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5..jpeg











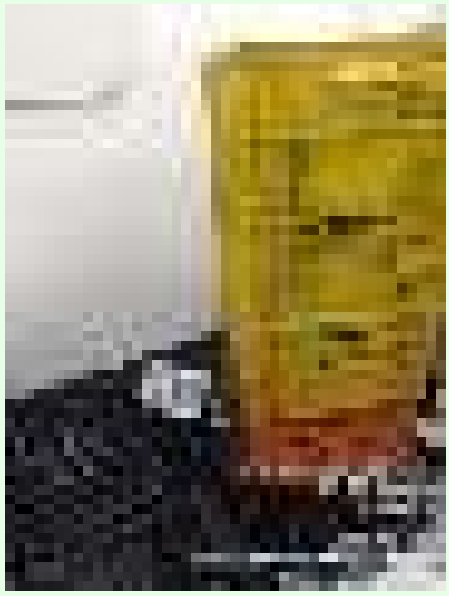
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600058_3099100_1_1769343908038.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
31.jpeg



ITV_2600058_3099100_10_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
22.jpeg



ITV_2600058_3099100_11_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
21.jpeg



ITV_2600058_3099100_12_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
20.jpeg



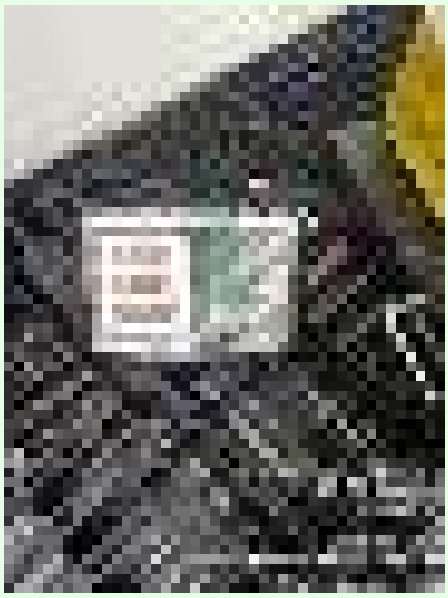
ITV_2600058_3099100_13_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
19.jpeg



ITV_2600058_3099100_14_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
18.jpeg



ITV_2600058_3099100_15_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
17.jpeg



ITV_2600058_3099100_16_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
16.jpeg



ITV_2600058_3099100_17_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
15.jpeg



ITV_2600058_3099100_18_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
14.jpeg



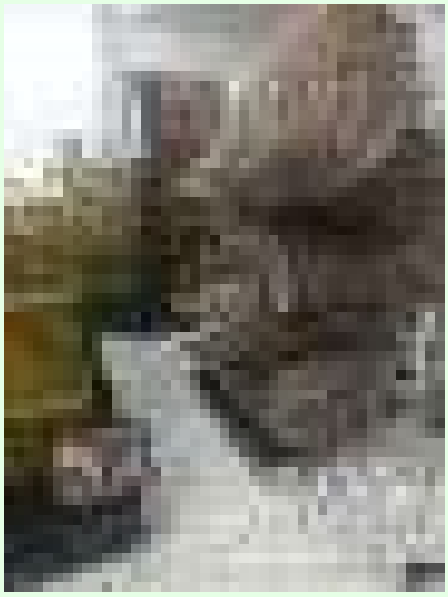
ITV_2600058_3099100_19_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
13.jpeg



ITV_2600058_3099100_2_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
30.jpeg



ITV_2600058_3099100_20_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
12.jpeg



ITV_2600058_3099100_21_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
11.jpeg



ITV_2600058_3099100_22_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
10.jpeg



ITV_2600058_3099100_23_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
9.jpeg



ITV_2600058_3099100_24_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
8.jpeg



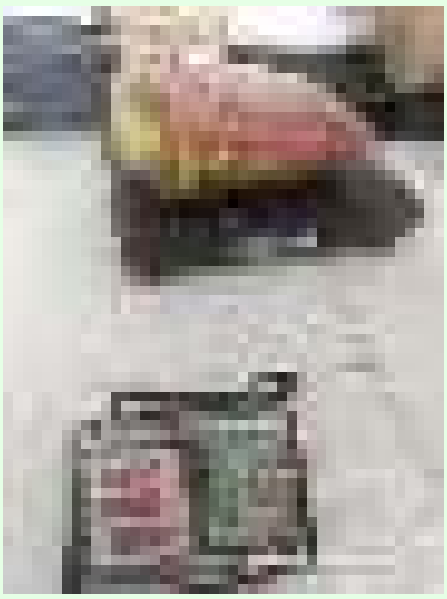
ITV_2600058_3099100_25_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
7.jpeg



ITV_2600058_3099100_26_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
6.jpeg



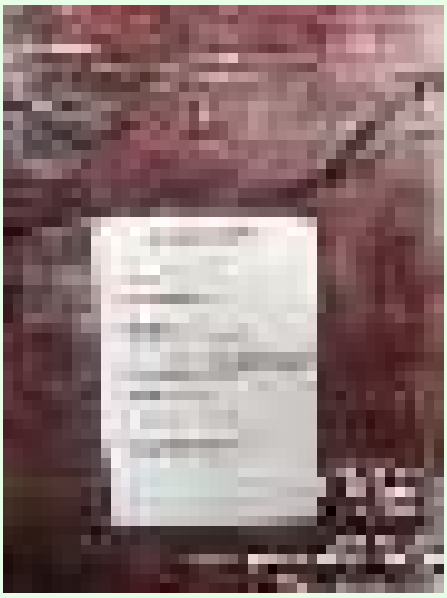
ITV_2600058_3099100_27_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
5.jpeg



ITV_2600058_3099100_28_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
4.jpeg



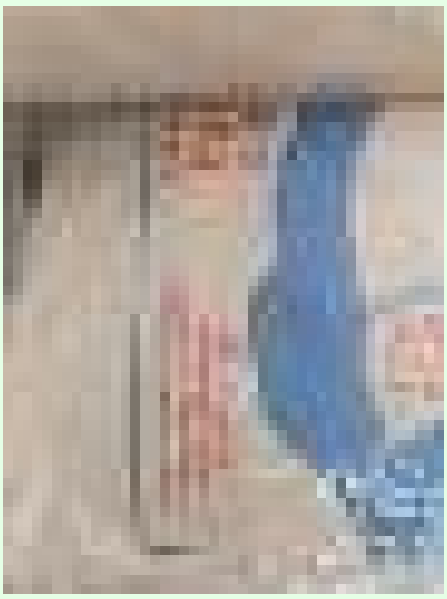
ITV_2600058_3099100_29_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
3.jpeg



ITV_2600058_3099100_3_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
29.jpeg



ITV_2600058_3099100_30_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
2.jpeg



ITV_2600058_3099100_31_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
1.jpeg



ITV_2600058_3099100_4_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
28.jpeg



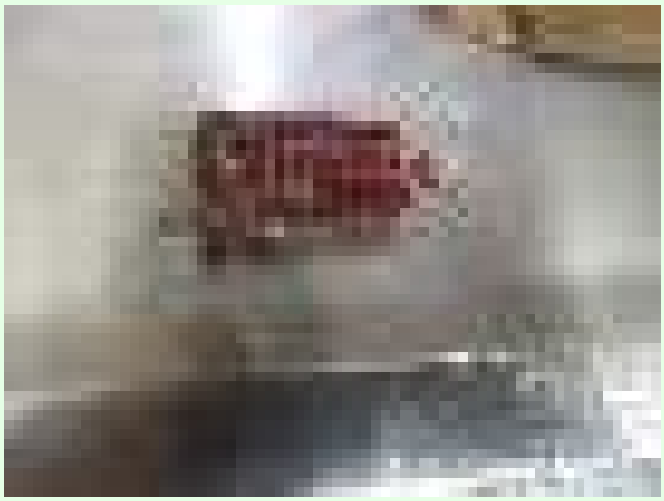
ITV_2600058_3099100_5_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
27.jpeg



ITV_2600058_3099100_6_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
26.jpeg



ITV_2600058_3099100_7_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
25.jpeg



ITV_2600058_3099100_8_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
24.jpeg



ITV_2600058_3099100_9_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
23.jpeg

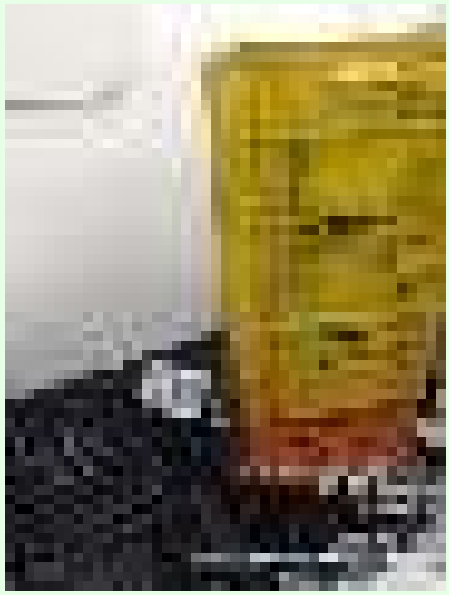
4. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600058_3099100_1_1769343908038.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
31.jpeg



ITV_2600058_3099100_10_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
22.jpeg



ITV_2600058_3099100_11_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
21.jpeg



ITV_2600058_3099100_12_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
20.jpeg



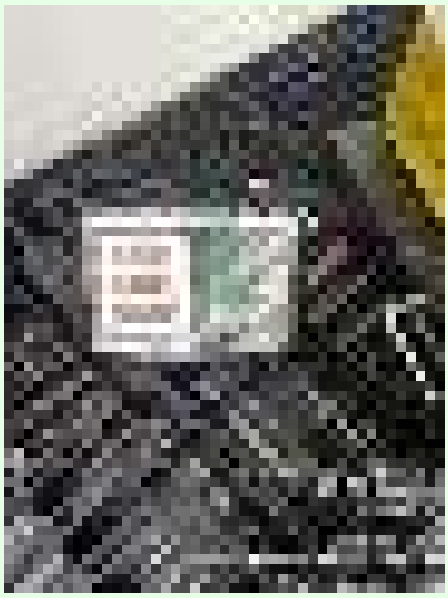
ITV_2600058_3099100_13_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
19.jpeg



ITV_2600058_3099100_14_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
18.jpeg



ITV_2600058_3099100_15_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
17.jpeg



ITV_2600058_3099100_16_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
16.jpeg

ID VISITA	2600058	FECHA	2026-01-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600058_3099100_17_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
15.jpeg



ITV_2600058_3099100_18_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
14.jpeg



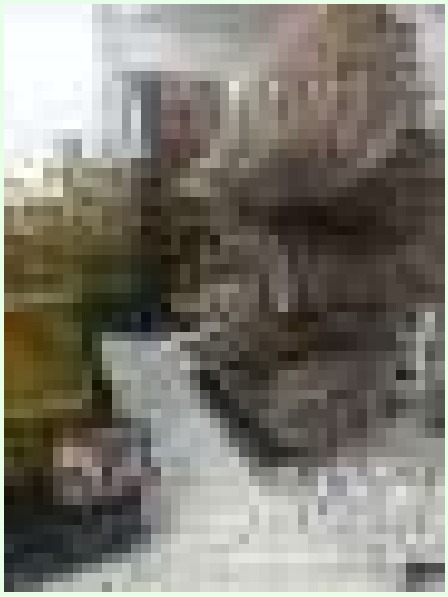
ITV_2600058_3099100_19_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
13.jpeg



ITV_2600058_3099100_2_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
30.jpeg



ITV_2600058_3099100_20_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
12.jpeg



ITV_2600058_3099100_21_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
11.jpeg



ITV_2600058_3099100_22_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
10.jpeg



ITV_2600058_3099100_23_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
9.jpeg



ITV_2600058_3099100_24_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
8.jpeg



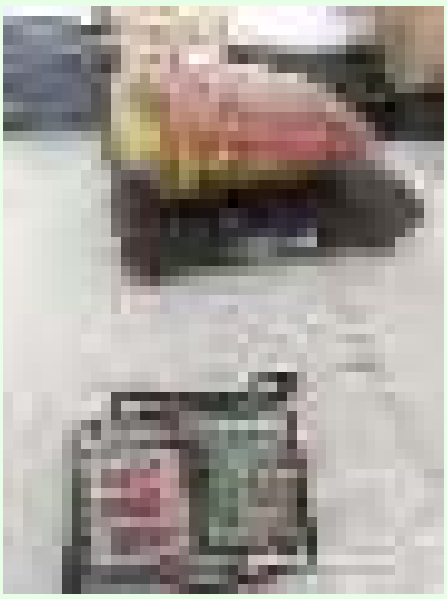
ITV_2600058_3099100_25_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
7.jpeg



ITV_2600058_3099100_26_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
6.jpeg



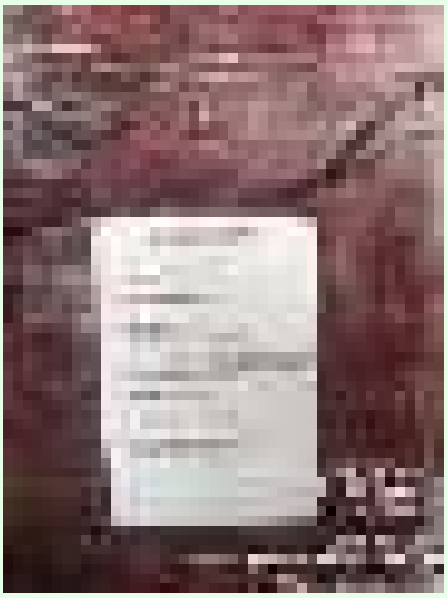
ITV_2600058_3099100_27_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
5.jpeg



ITV_2600058_3099100_28_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
4.jpeg



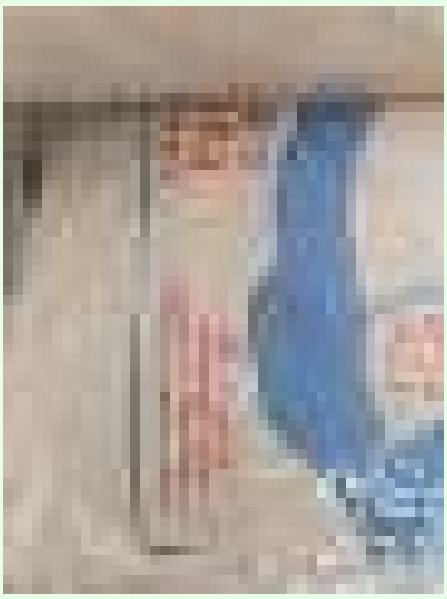
ITV_2600058_3099100_29_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
3.jpeg



ITV_2600058_3099100_3_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
29.jpeg



ITV_2600058_3099100_30_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
2.jpeg



ITV_2600058_3099100_31_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
1.jpeg



ITV_2600058_3099100_4_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
28.jpeg



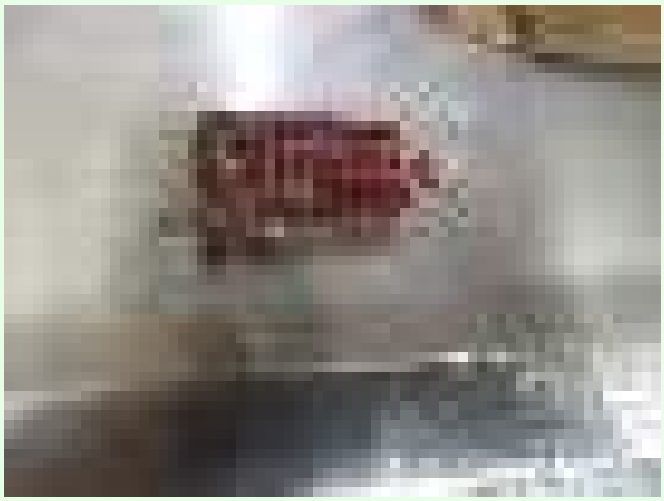
ITV_2600058_3099100_5_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
27.jpeg



ITV_2600058_3099100_6_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
26.jpeg



ITV_2600058_3099100_7_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
25.jpeg



ITV_2600058_3099100_8_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
24.jpeg



ITV_2600058_3099100_9_1769343908039.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
23.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 26				No. Contrato:	4261.010.26.1.1588.2025	
IE Visita:		Fecha	6/01/26	Nombre establecimiento:	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS		
Dirección:	Carrera 11 N° 39-42, Barrio El Guamito			Hora inicio:	8:00 AM	Hora fin:	3:40 PM
Parte del día:	1918	Parte distal:	0	Parte de posterior:	0	Menú verificado:	menu # 1
Nombre de quien atiende la visita:	Ana Nubia Gonzalez D			Cargo de quien atiende la visita:	Supervisora Calidad.		

INSTRUCCIONES

1. Solicite al operador la separación de la materia prima destinada para la producción del día siguiente
2. Elabore el listado de ingredientes que establece el Anexo N NODAL GUIA DE PREPARACIONES para el menú a verificar
3. Ejemplo en la tabla el peso bruto establecido en el Anexo N NODAL GUIA DE PREPARACIONES, para una gestante
4. Multiplique el peso bruto establecido de cada ingrediente por el parte del día
5. Verifique la materia prima separada por el operador, si cuentan con la totalidad de los ingredientes
6. Verifique si la materia prima separada cumple con el peso bruto requerido para el parte del día

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE

VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN)

INGREDIENTE	PESO BRUTO (g/ml) por porción	PESO BRUTO (g/ml) Total requerido	PUNTAJE		OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
Guayaba Bocadillo	70	134960	0	(1)	
Queso	35/27	65800	0	(1)	
Pan Diferente	60/50	114000	0	(1)	
Cafe	5	9640	0	(1)	
Leche en polvo	18	34704	0	(1)	
Azucar	10	57840	0	(1)	
Huevo	55	106040	0	(1)	
Arroz	74/69	783664	0	(1)	
Ajo	3	5784	0	(1)	
Sal	6	11568	0	(1)	
Pasta	31	59768	0	(1)	
Zanahoria	22	42416	0	(1)	
Habichuela	11	21208	0	(1)	
Papa criolla	101	194128	0	(1)	
Cebolla Junca	12	40488	0	(1)	
Mango	160	231360	0	(1)	
Guayaba	80	154240	0	(1)	
Pan Tajada	60/95	113160	0	(1)	
Zanahoria	12	23136	0	(1)	
Pez	114	219792	0	(1)	
Bocadillo	10	192800	0	(1)	
			0	1	
			0	1	
			0	1	
			0	1	
			0	1	
			0	1	
			0	1	

TOTAL VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN)

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	21	% DE CUMPLIMIENTO	100%

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

- El queso suministrado no cuenta con la consistencia de queso fresco y no cumple con la especificación técnica de corte, ya que la ficha indica "Bloque de queso fresco" y el tamaño de los trozos no cumple con lo dispuesto en el anexo técnico de la minuta patrón.
- La operadora no cumple con las especificaciones técnicas de corte, ya que la ficha indica "Bloque de queso fresco" y el tamaño de los trozos no cumple con lo dispuesto en el anexo técnico de la minuta patrón.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Ana Nubia GD	U.T. Alimentación 25-26	Sup. Calidad	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Luis Polo	U.T. Alimentación	J. Bodega	
REALIZÓ:	Diana V. Palma F.	FUV	Supervisor de Campo	Diana V. Palma F.

El día de visita fue acompañado de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: SI ___ NO X

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned by TapScanner

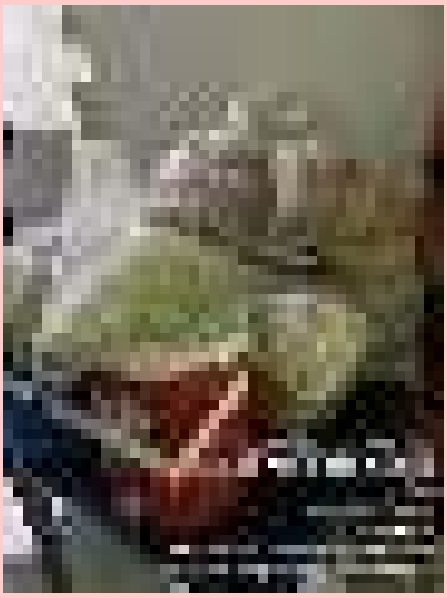
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600059_2001003_1_1769307937001.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR CUENTA CON LA INDUMENTARIA CORRESPONDIENTE



ITV_2600059_2002008_1_1769308910544.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT.jpeg



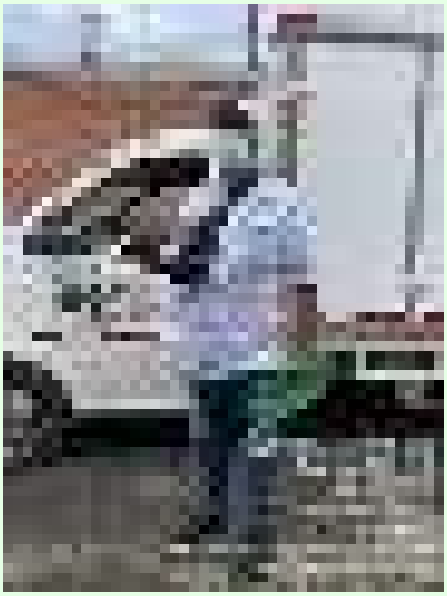
ITV_2600059_2003001_1_1769308503749.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
SE EVIDENCIA QUE EL OPERADOR ENTREGO (6: 57 PM) DESPUES DEL HORARIO ESTIPULADO



ITV_2600059_2003002_1_1769308714114.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
MENU VERIFICADO

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600059	**FECHA**	2026-01-06	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

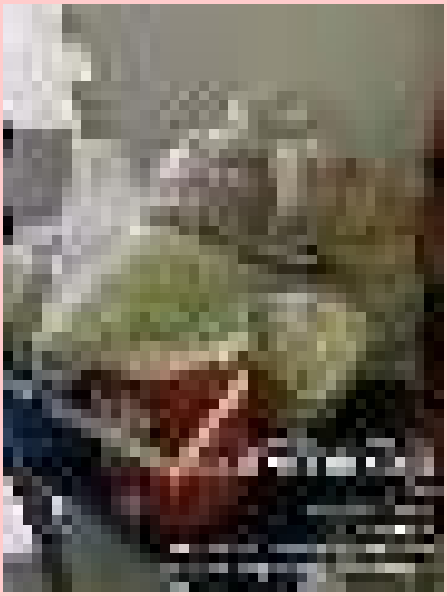
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600059_2001003_1_1769307937001.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR CUENTA CON LA INDUMENTARIA CORRESPONDIENTE



ITV_2600059_2002008_1_1769308910544.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT.jpeg



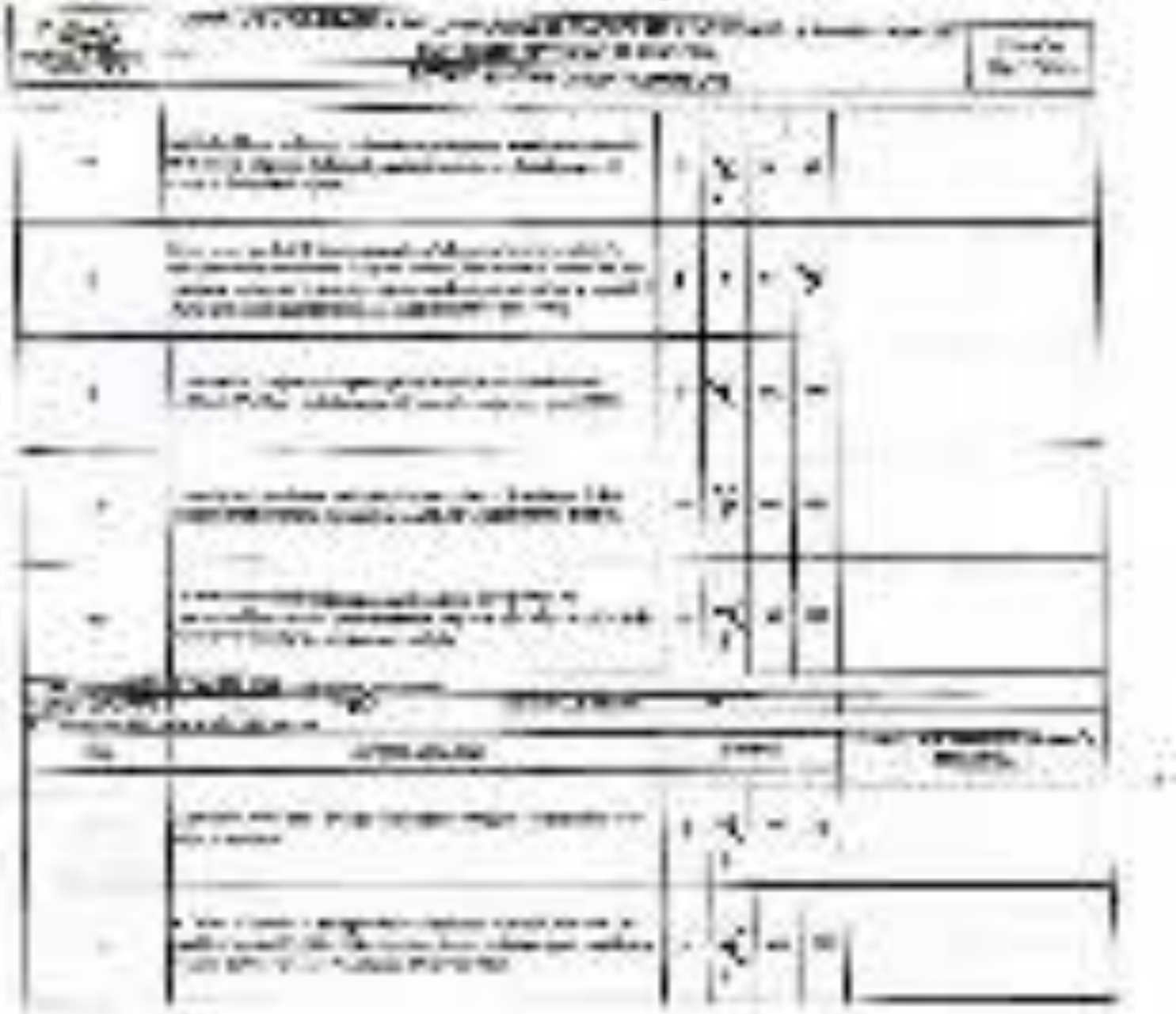
ITV_2600059_2003001_1_1769308503749.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
SE EVIDENCIA QUE EL OPERADOR ENTREGO (6: 57 PM) DESPUES DEL HORARIO ESTIPULADO



ITV_2600059_2003002_1_1769308714114.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
MENU VERIFICADO









IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



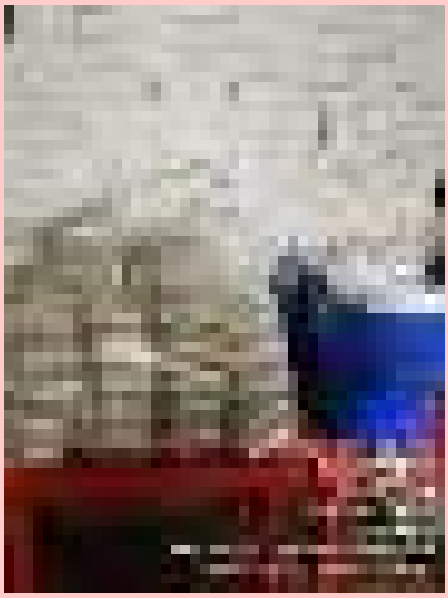
ITV_2600060_2001003_1_1769321839187.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 6.jpeg



ITV_2600060_2002008_1_1769322320465.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT DIA 6.jpeg



ITV_2600060_2002009_1_1769322417208.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
VEHICULO DIA 6.jpeg

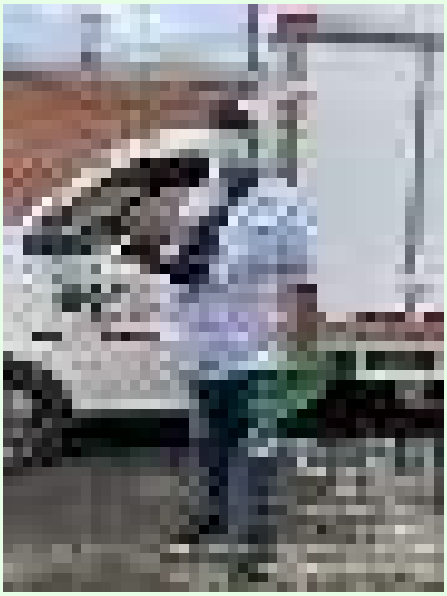


ITV_2600060_2003001_1_1769322014900.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA LA RIVERA.jpeg

	
ITV_2600060_2003003_1_1769322174589.jpeg 3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente. MENU VERIFICADO .jpeg	

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600060	FECHA	2026-01-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



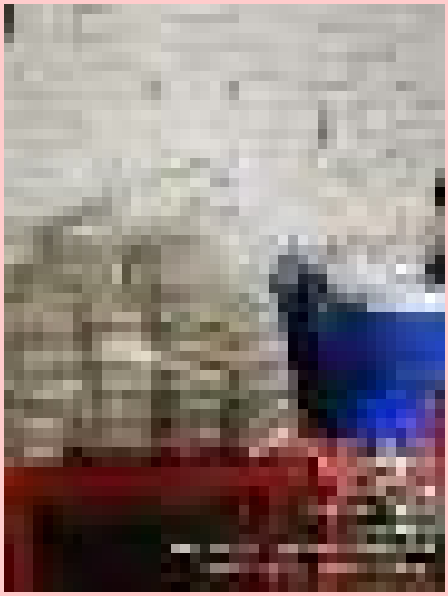
ITV_2600060_2001003_1_1769321839187.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 6.jpeg



ITV_2600060_2002008_1_1769322320465.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT DIA 6.jpeg



ITV_2600060_2002009_1_1769322417208.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
VEHICULO DIA 6.jpeg

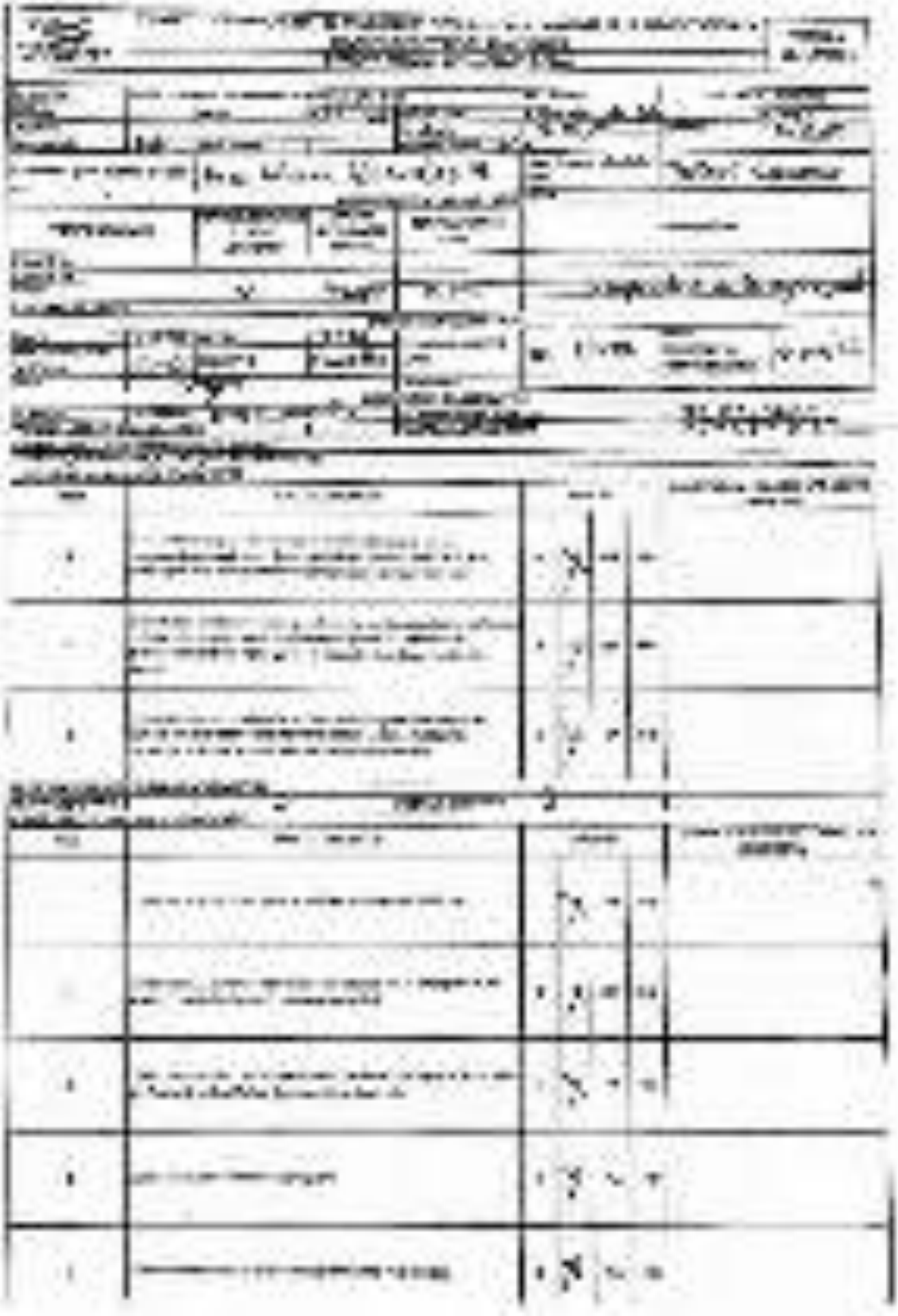


ITV_2600060_2003001_1_1769322014900.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA LA RIVERA.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600060	**FECHA**	2026-01-06	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600060_2003003_1_1769322174589.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
MENU VERIFICADO .jpeg









IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600061_2001003_1_1769398287013.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR MUNICIPAL.jpeg

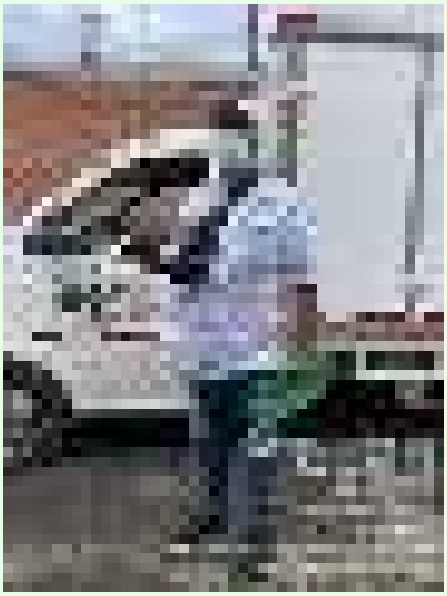


ITV_2600061_2003001_1_1769398593707.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA MUNICIPAL.jpeg



ITV_2600061_2003002_1_1769398689370.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
MENU VERIFICADO.jpeg

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600061_2001003_1_1769398287013.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR MUNICIPAL.jpeg

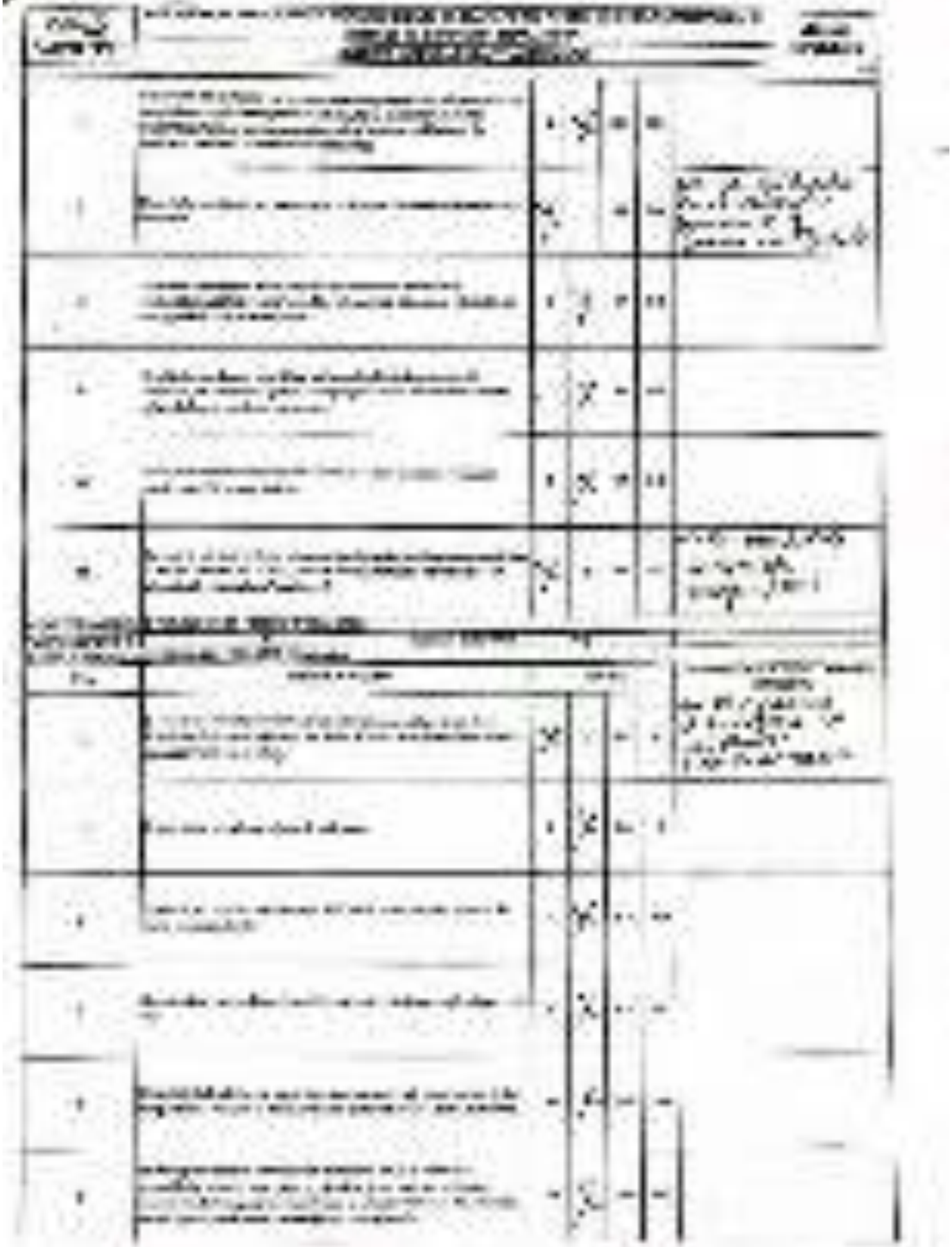


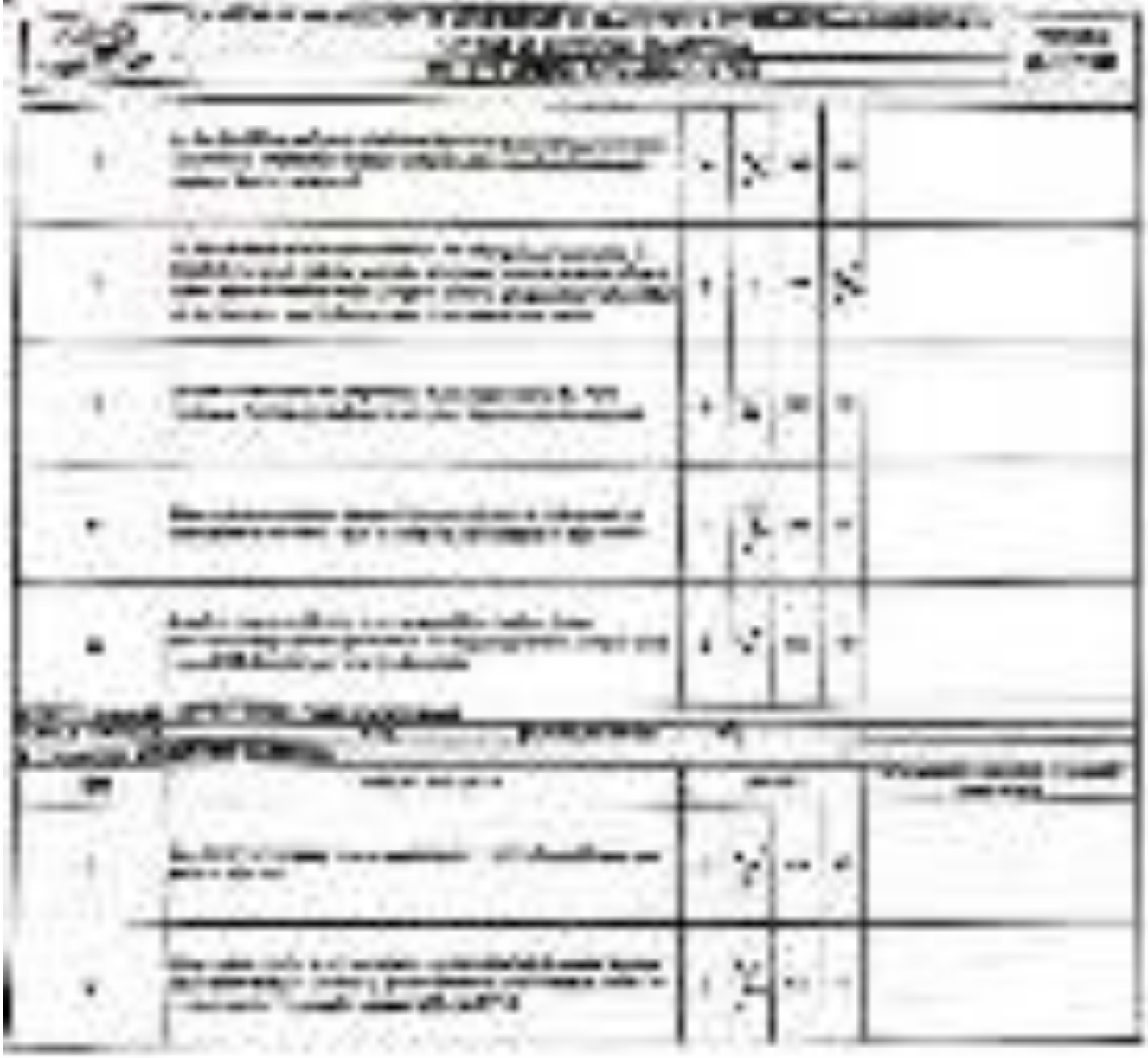
ITV_2600061_2003001_1_1769398593707.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA MUNICIPAL.jpeg



ITV_2600061_2003002_1_1769398689370.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
MENU VERIFICADO.jpeg









IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600062_2001003_1_1769400213919.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 7.jpeg



ITV_2600062_2002008_1_1769401098121.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT AG.jpeg



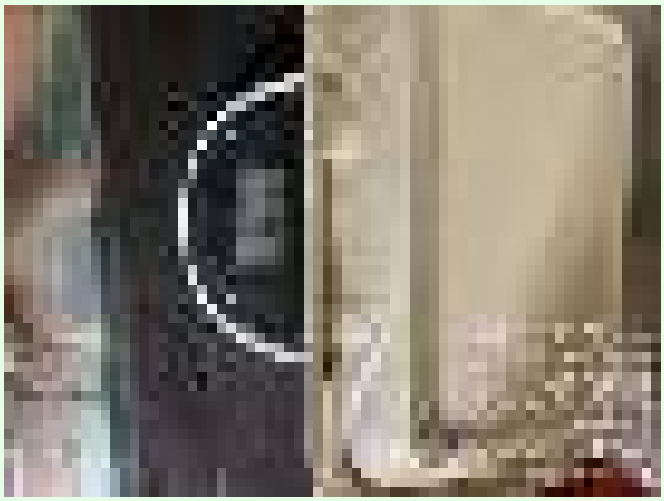
ITV_2600062_2003009_1_1769400441777.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA AGUA BLANCA 2 .jpeg



ITV_2600062_2003009_1_1769400461135.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA AGUA BLANCA 3 .jpeg



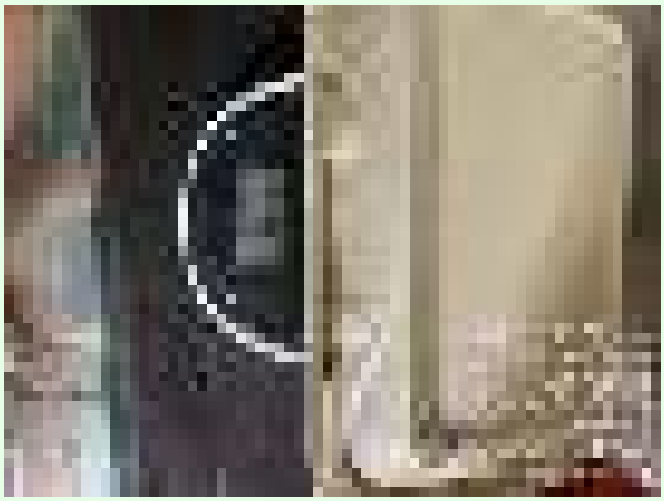
ITV_2600062_2003009_1_1769400482613.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA AGUA B 4.jpeg



ITV_2600062_2003009_1_1769400511096.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA AGUA B 6.jpeg



ITV_2600062_2003009_1_1769400929902.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA AGUA BLANCA .jpeg



ITV_2600062_2003009_1_1769400950602.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA AGUA B 5.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600062	FECHA	2026-01-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600062_2001003_1_1769400213919.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 7.jpeg



ITV_2600062_2002008_1_1769401098121.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT AG.jpeg



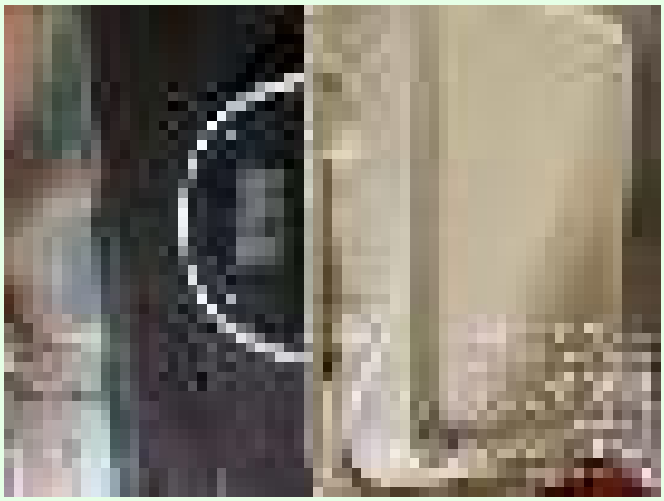
ITV_2600062_2003009_1_1769400441777.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA AGUA BLANCA 2 .jpeg



ITV_2600062_2003009_1_1769400461135.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA AGUA BLANCA 3 .jpeg



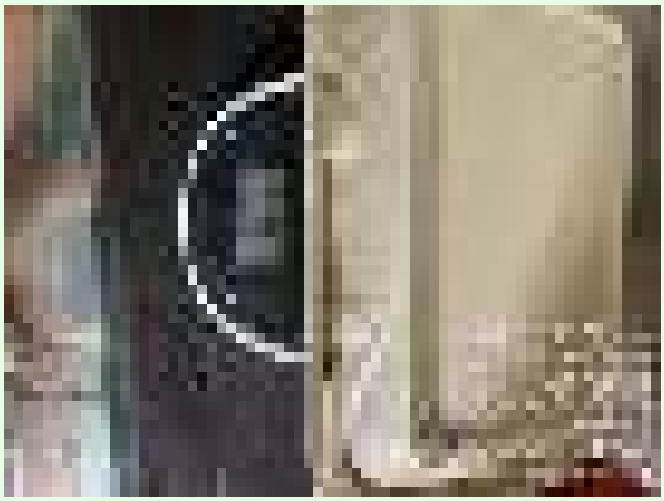
ITV_2600062_2003009_1_1769400482613.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA AGUA B 4.jpeg



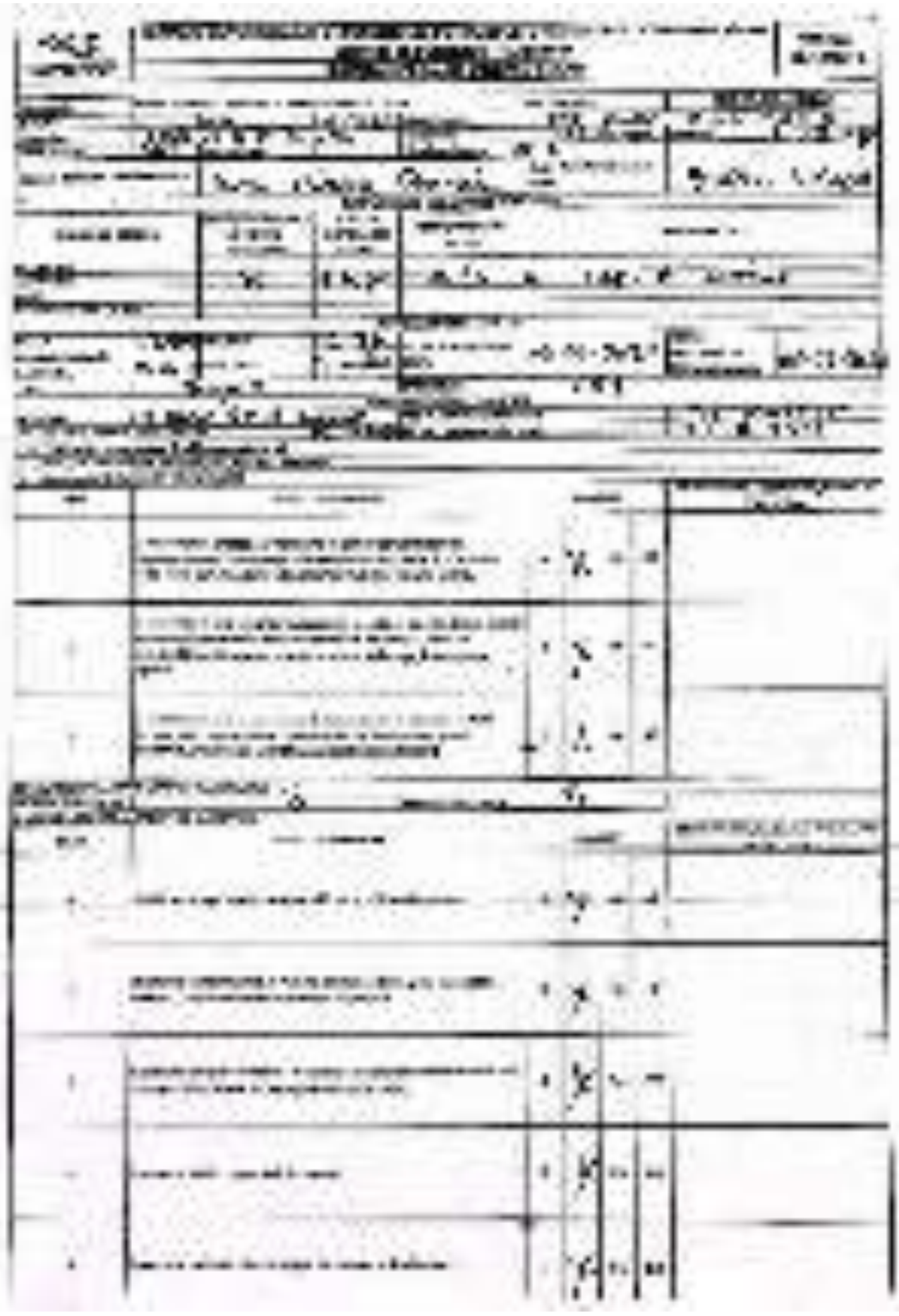
ITV_2600062_2003009_1_1769400511096.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA AGUA B 6.jpeg

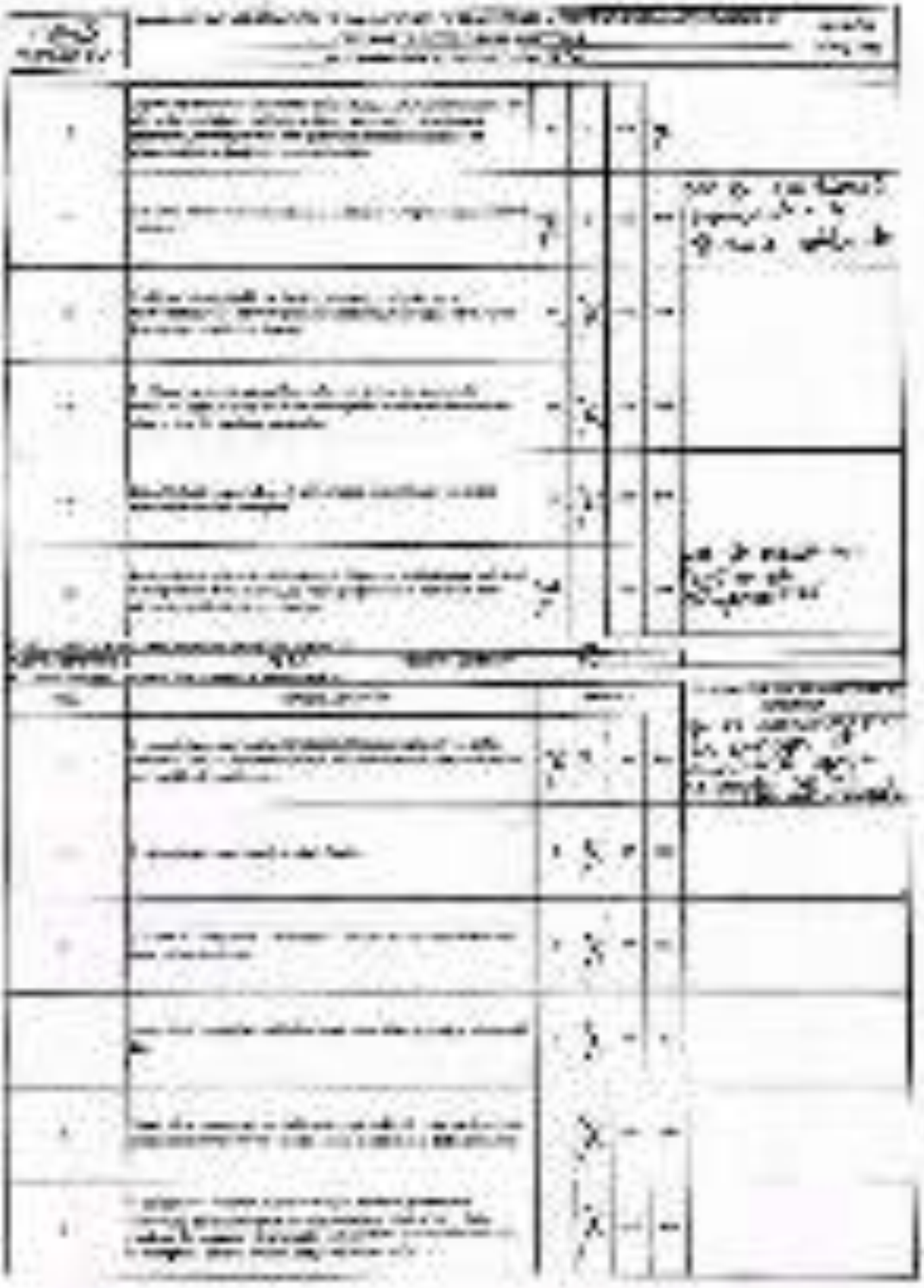


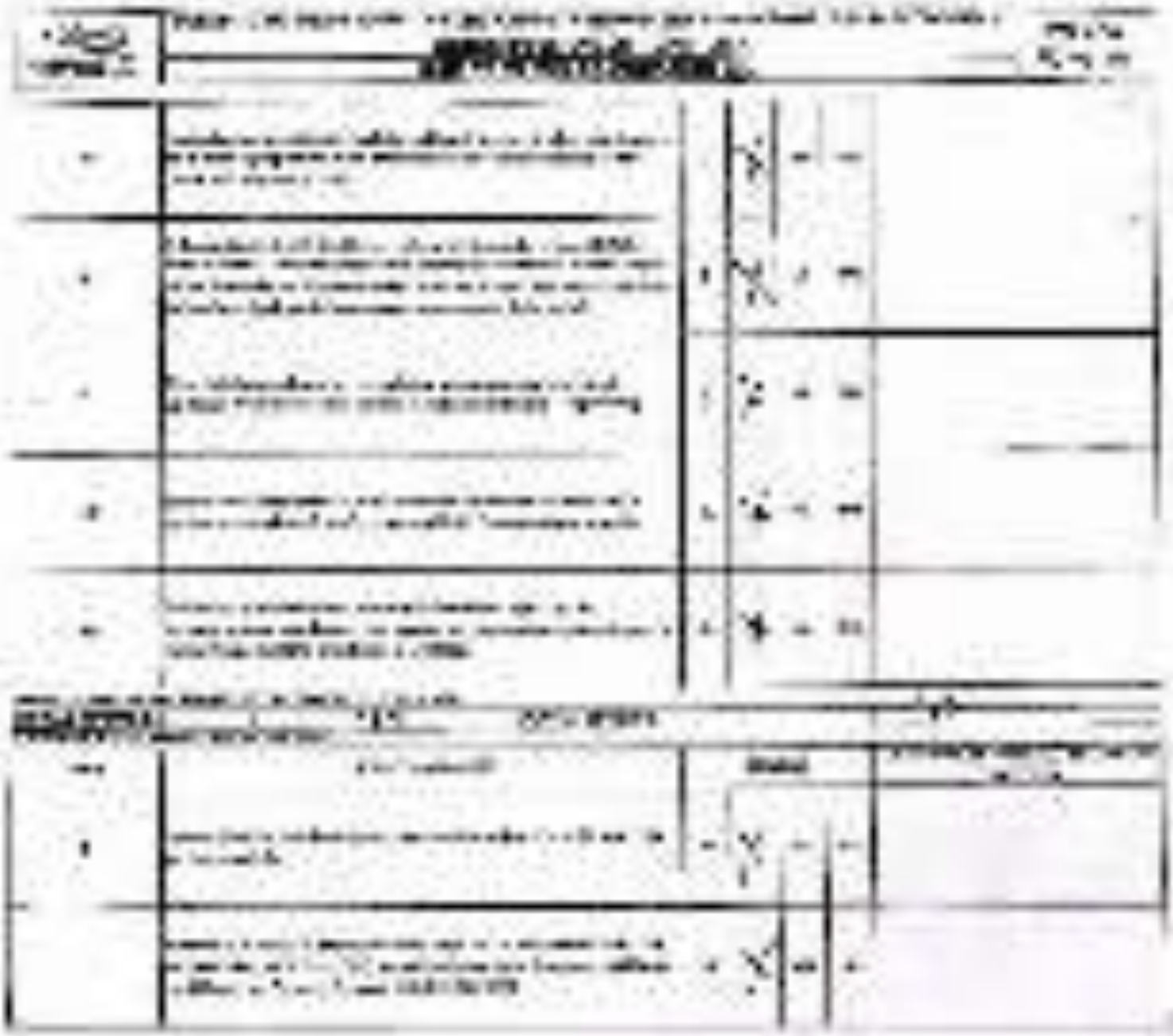
ITV_2600062_2003009_1_1769400929902.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA AGUA BLANCA .jpeg



ITV_2600062_2003009_1_1769400950602.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA AGUA B 5.jpeg









IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600063_2003003_1_1769402511258.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
POSTRES SAN NICOLAS .jpeg



ITV_2600063_2003003_1_1769402561682.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
MUESTRA SAN NICOLAS 2 .jpeg



ITV_2600063_2003004_1_1769402605568.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
ENTREGA SAN NICOLAS .jpeg



ITV_2600063_2003009_1_1769402242246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA SAN NICOLAS 1.jpeg



ITV_2600063_2003009_1_1769402263321.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA SAN NICOLAS 2 .jpeg



ITV_2600063_2003009_1_1769402282291.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA SAN NICOLAS 3.jpeg



ITV_2600063_2003009_1_1769402299359.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA SAN NICOLAS 4.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600063	FECHA	2026-01-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600063_2003003_1_1769402511258.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
POSTRES SAN NICOLAS .jpeg



ITV_2600063_2003003_1_1769402561682.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
MUESTRA SAN NICOLAS 2 .jpeg



ITV_2600063_2003004_1_1769402605568.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
ENTREGA SAN NICOLAS .jpeg



ITV_2600063_2003009_1_1769402242246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA SAN NICOLAS 1.jpeg

ID VISITA	2600063	FECHA	2026-01-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



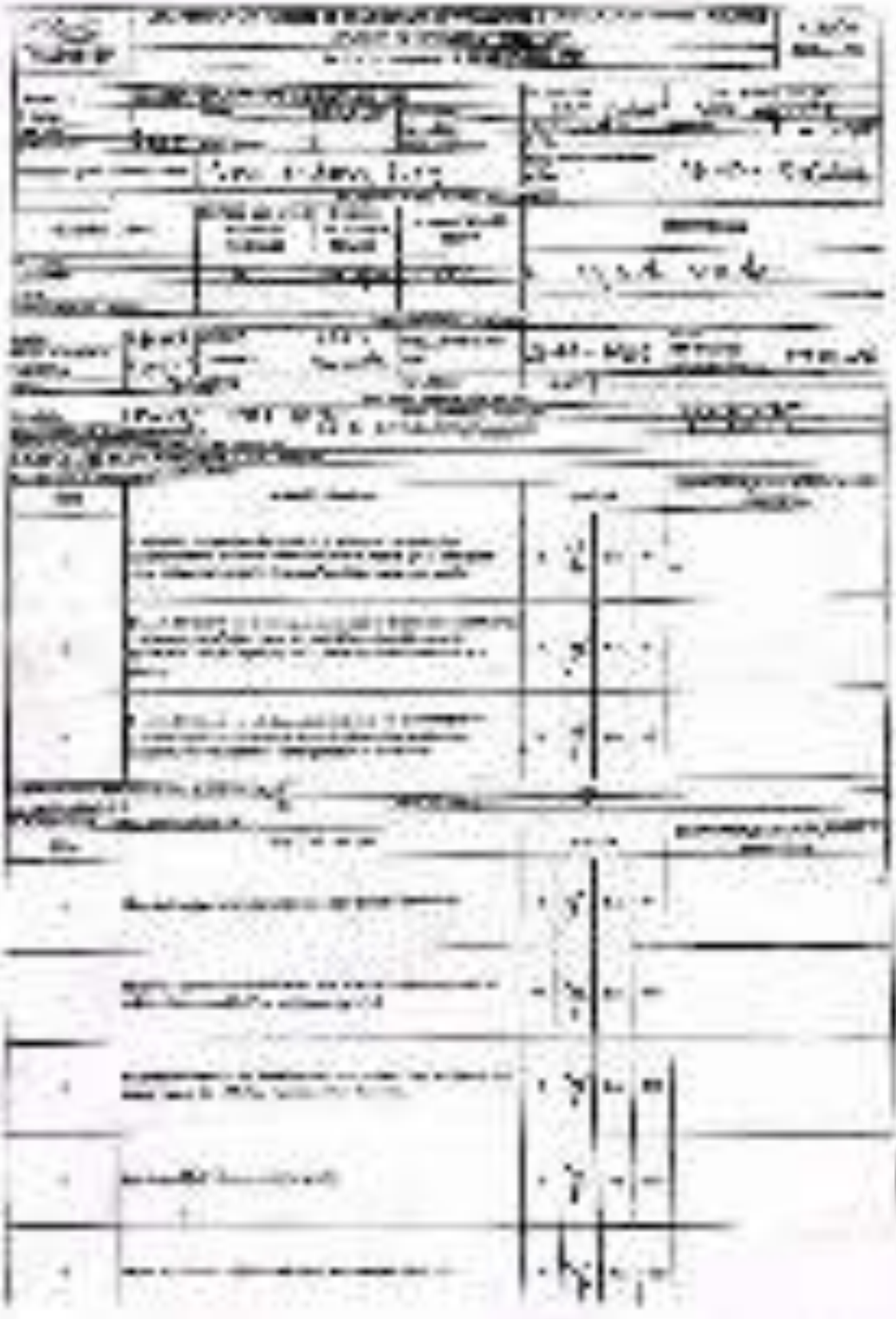
ITV_2600063_2003009_1_1769402263321.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA SAN NICOLAS 2 .jpeg



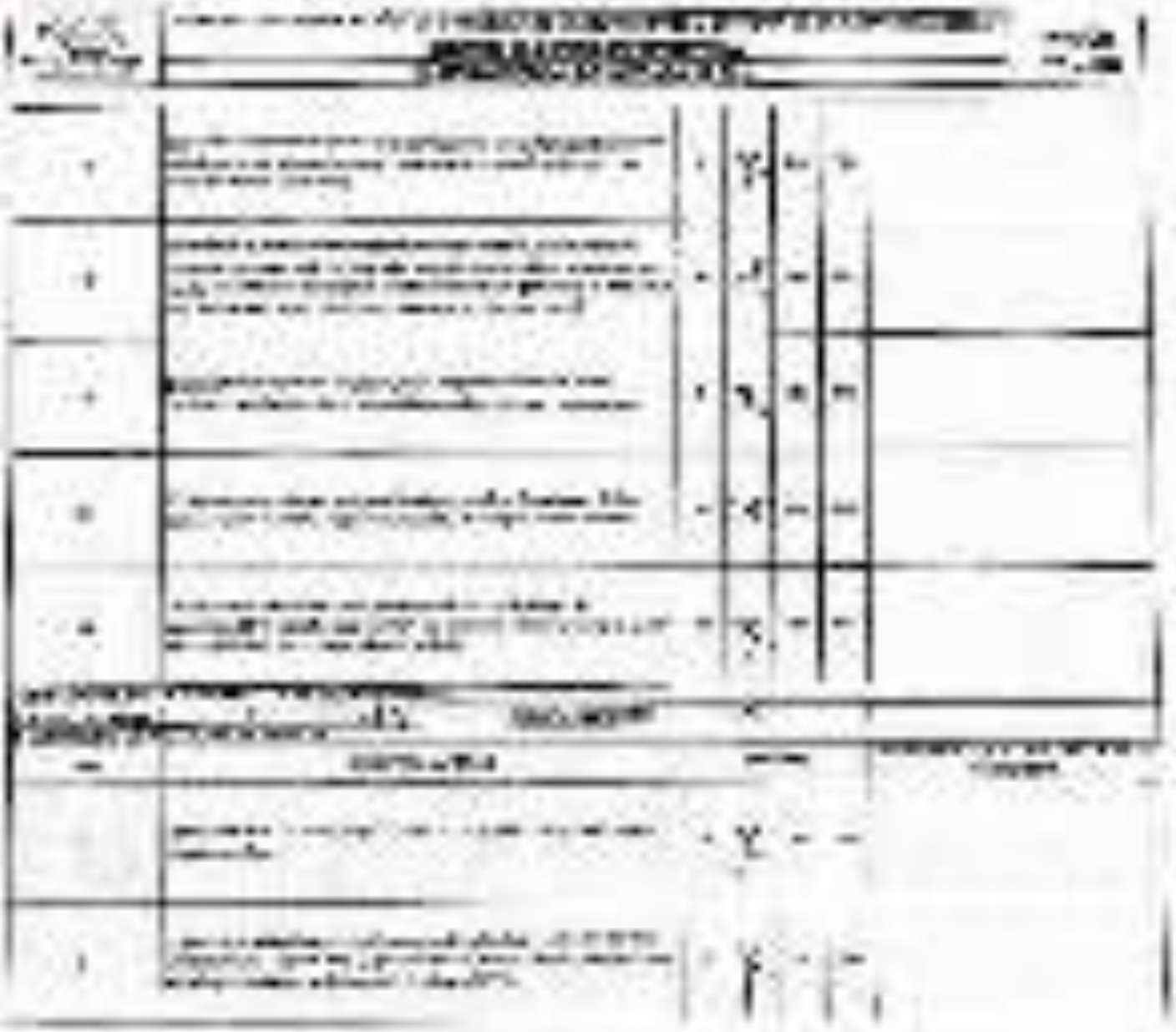
ITV_2600063_2003009_1_1769402282291.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA SAN NICOLAS 3.jpeg



ITV_2600063_2003009_1_1769402299359.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA SAN NICOLAS 4.jpeg





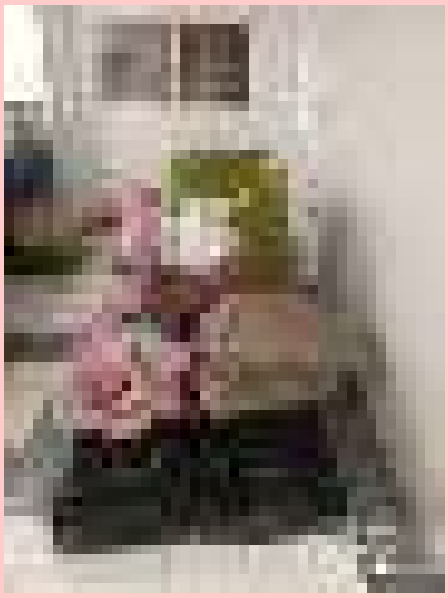




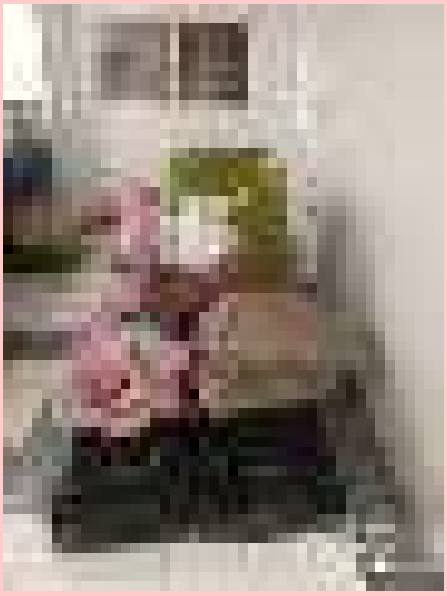
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600064_1004005_1_1769375277814.jpeg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
1..jpeg



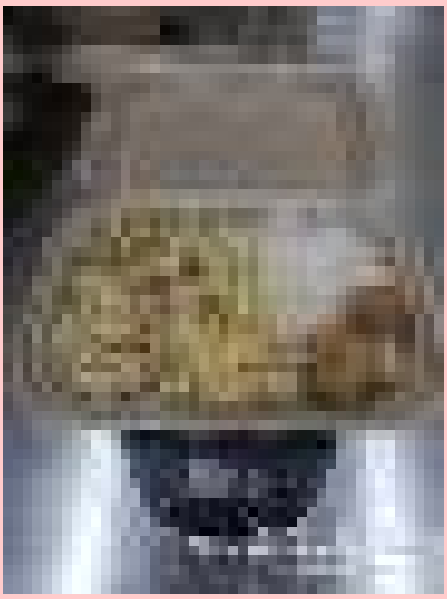
ITV_2600064_1004008_1_1769375336732.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
2..jpeg



ITV_2600064_1004011_1_1769375361465.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
2..jpeg



ITV_2600064_1005003_1_1769375432836.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
3..jpeg



ITV_2600064_1006004_1_1769375555925.jpeg
6.4. ENSAMBLE: Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.
4..jpeg



ITV_2600064_1007009_1_1769375660537.jpeg
7.9. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.
5..jpeg



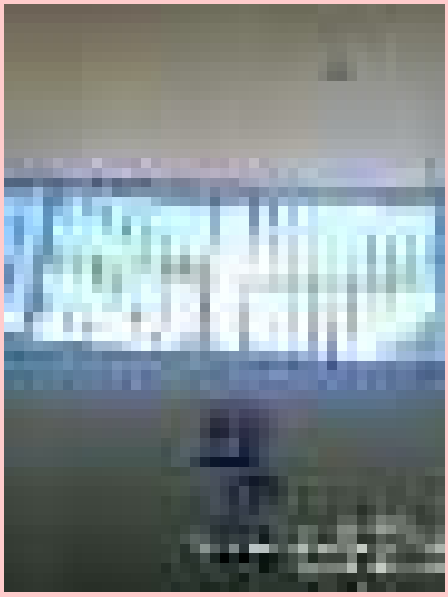
ITV_2600064_1007013_1_1769375728341.jpeg
7.13. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).
6..jpeg



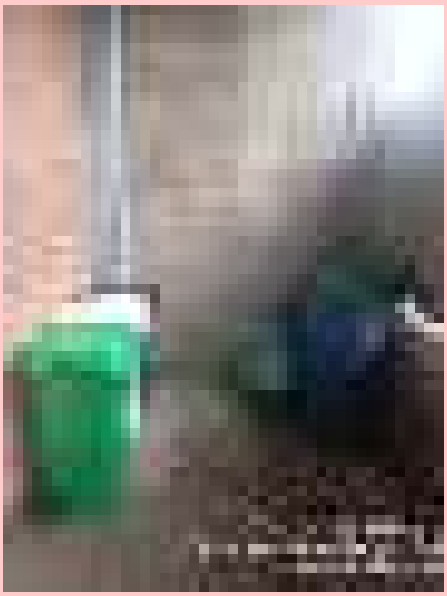
ITV_2600064_1008001_1_1769375810826.jpeg
8.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El contratista cumple con el personal mínimo requerido (Anexo Personal Mínimo), si no, se cuenta con soportes de justificación de la ausencia.
7..jpeg



ITV_2600064_1008006_1_1769375868302.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
8..jpeg



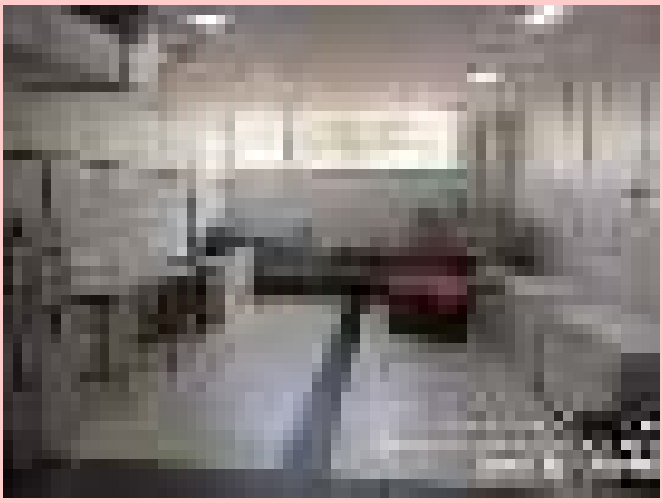
ITV_2600064_1009003_1_1769375914552.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
9..jpeg



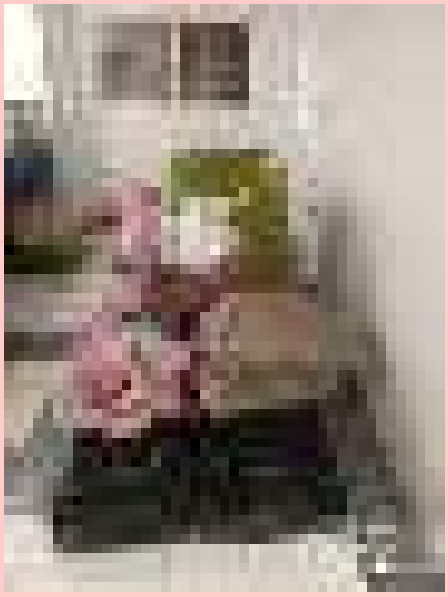
ITV_2600064_1009010_1_1769375990661.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
10..jpeg

ID VISITA	2600064	FECHA	2026-01-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

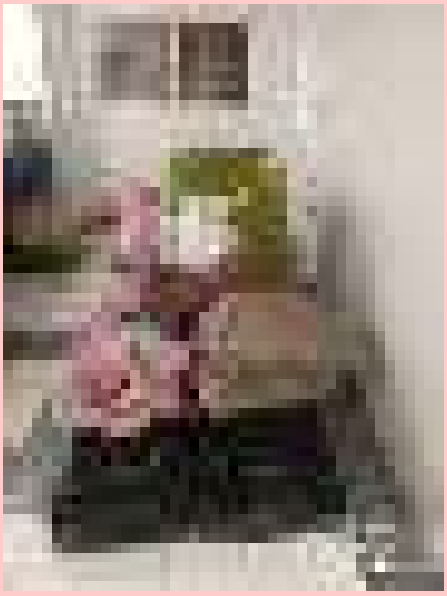
4. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600064_1004005_1_1769375277814.jpeg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
1..jpeg



ITV_2600064_1004008_1_1769375336732.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
2..jpeg

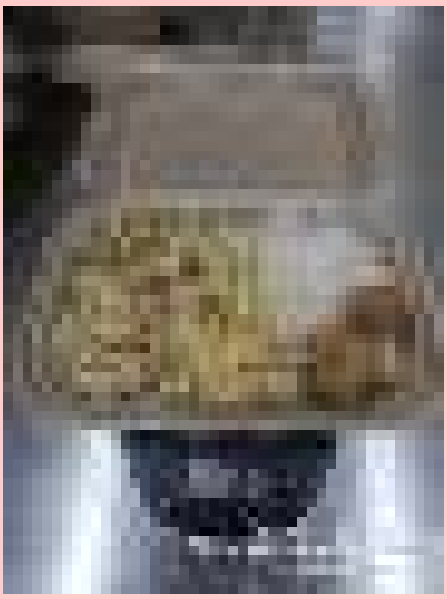


ITV_2600064_1004011_1_1769375361465.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
2..jpeg



ITV_2600064_1005003_1_1769375432836.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
3..jpeg

ID VISITA	2600064	FECHA	2026-01-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600064_1006004_1_1769375555925.jpeg
6.4. ENSAMBLE: Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.
4..jpeg



ITV_2600064_1007009_1_1769375660537.jpeg
7.9. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.
5..jpeg



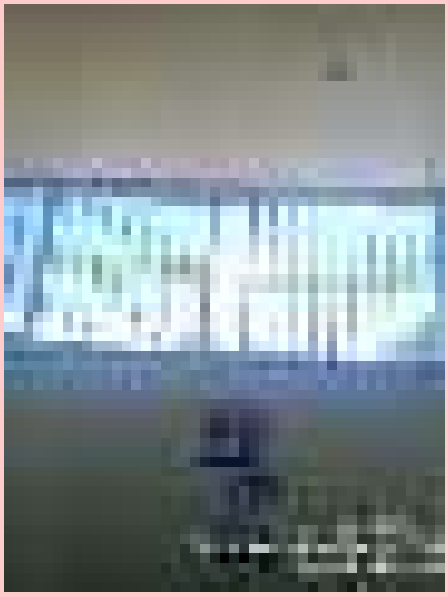
ITV_2600064_1007013_1_1769375728341.jpeg
7.13. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).
6..jpeg



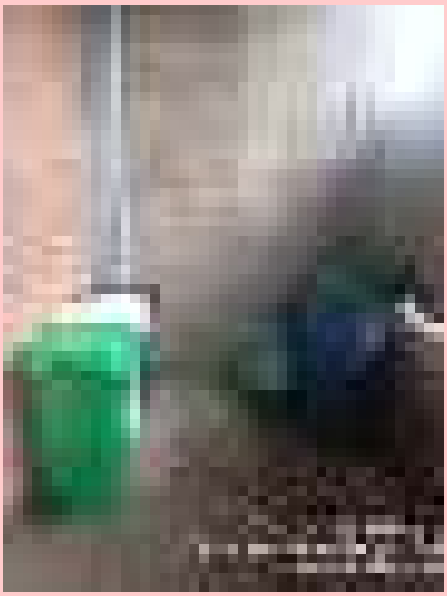
ITV_2600064_1008001_1_1769375810826.jpeg
8.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El contratista cumple con el personal mínimo requerido (Anexo Personal Mínimo), si no, se cuenta con soportes de justificación de la ausencia.
7..jpeg



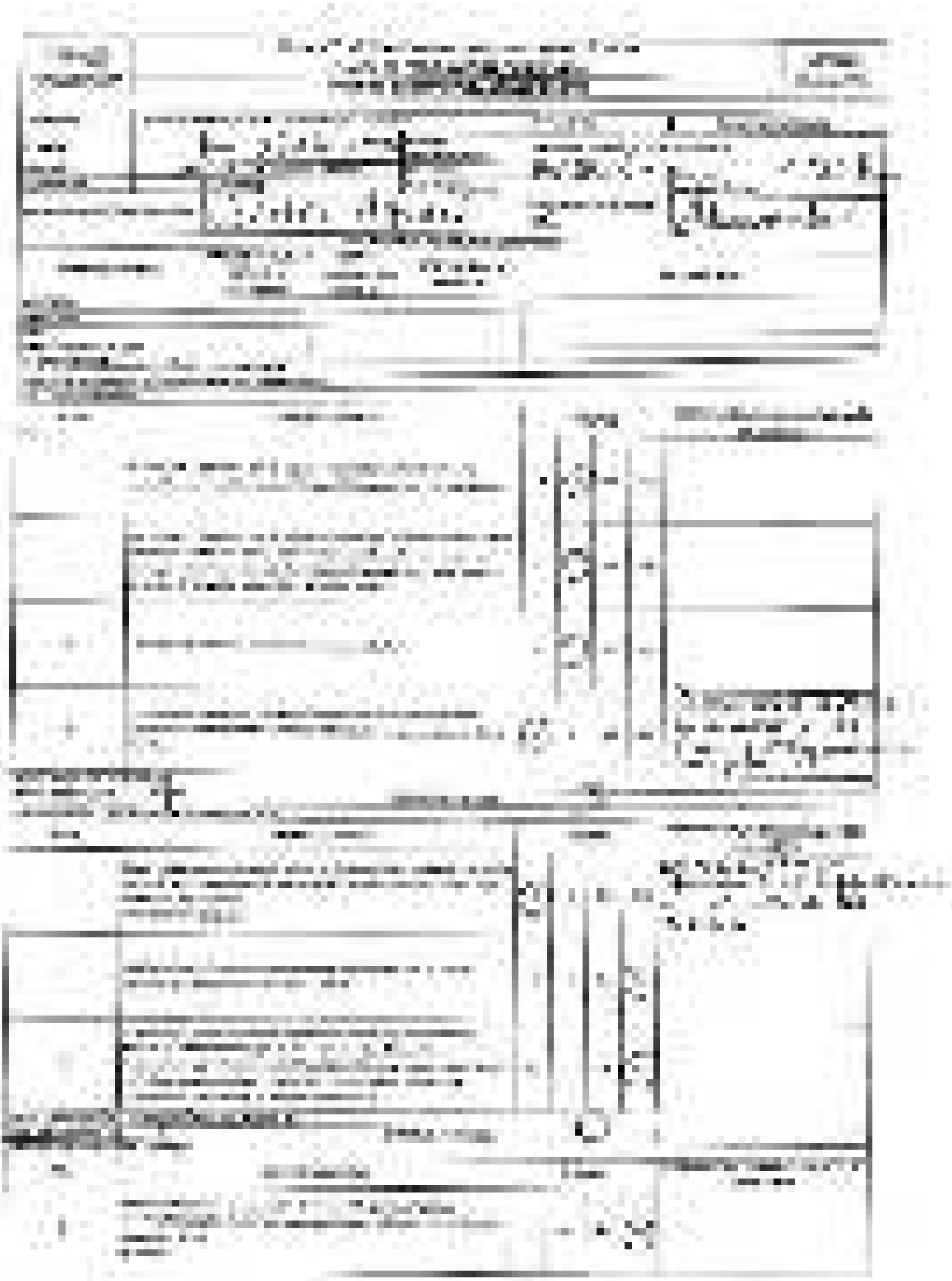
ITV_2600064_1008006_1_1769375868302.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
8..jpeg

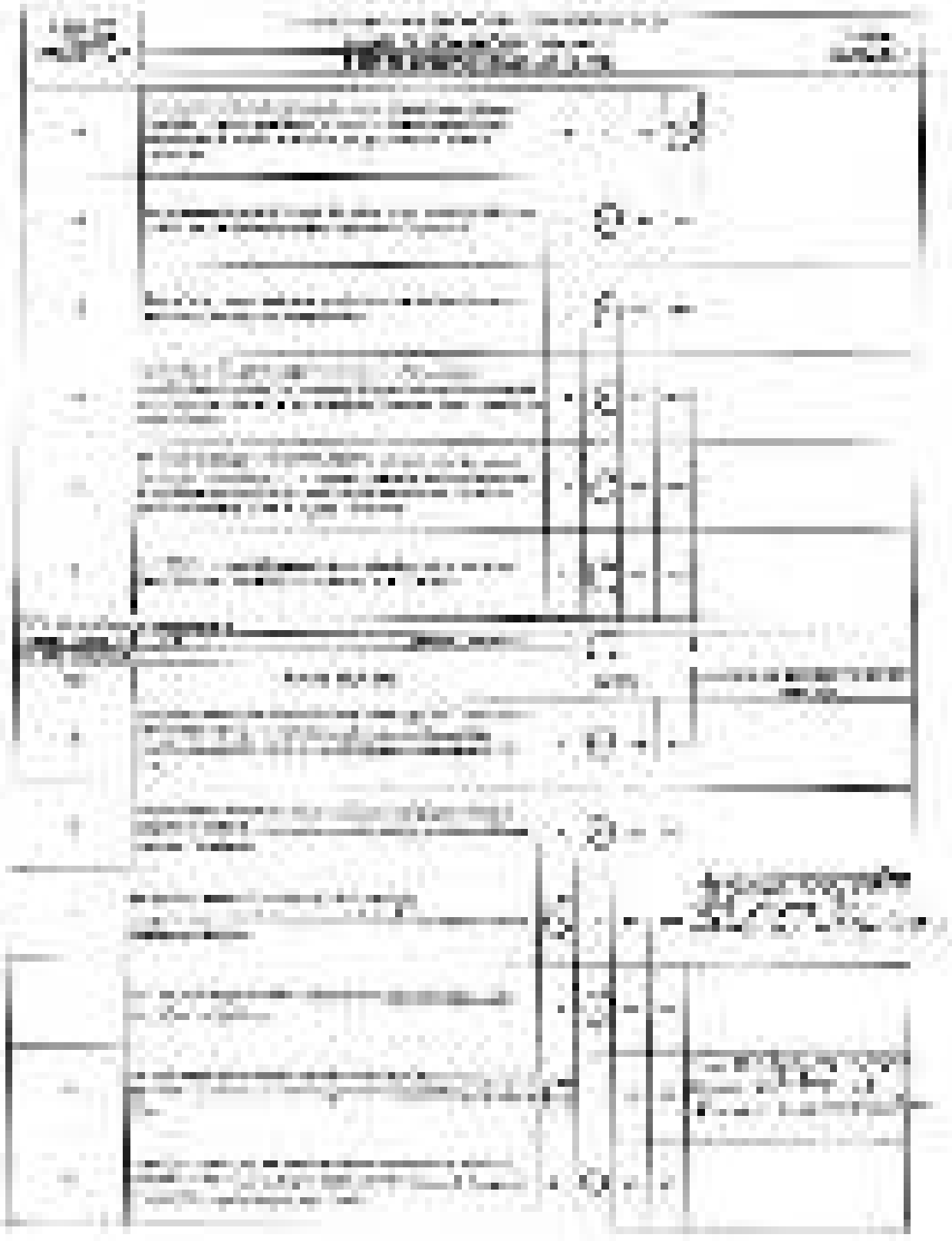


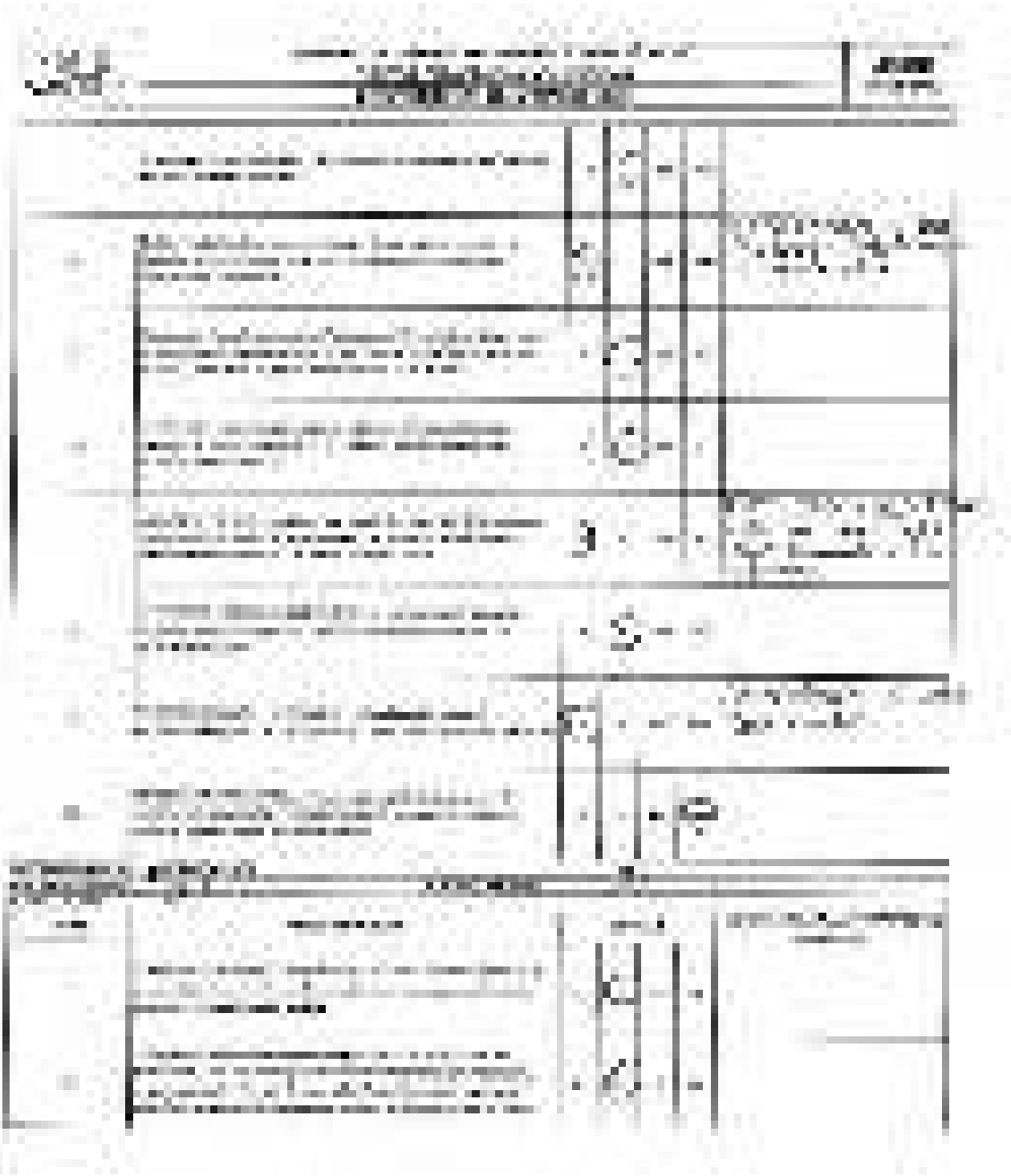
ITV_2600064_1009003_1_1769375914552.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
9..jpeg

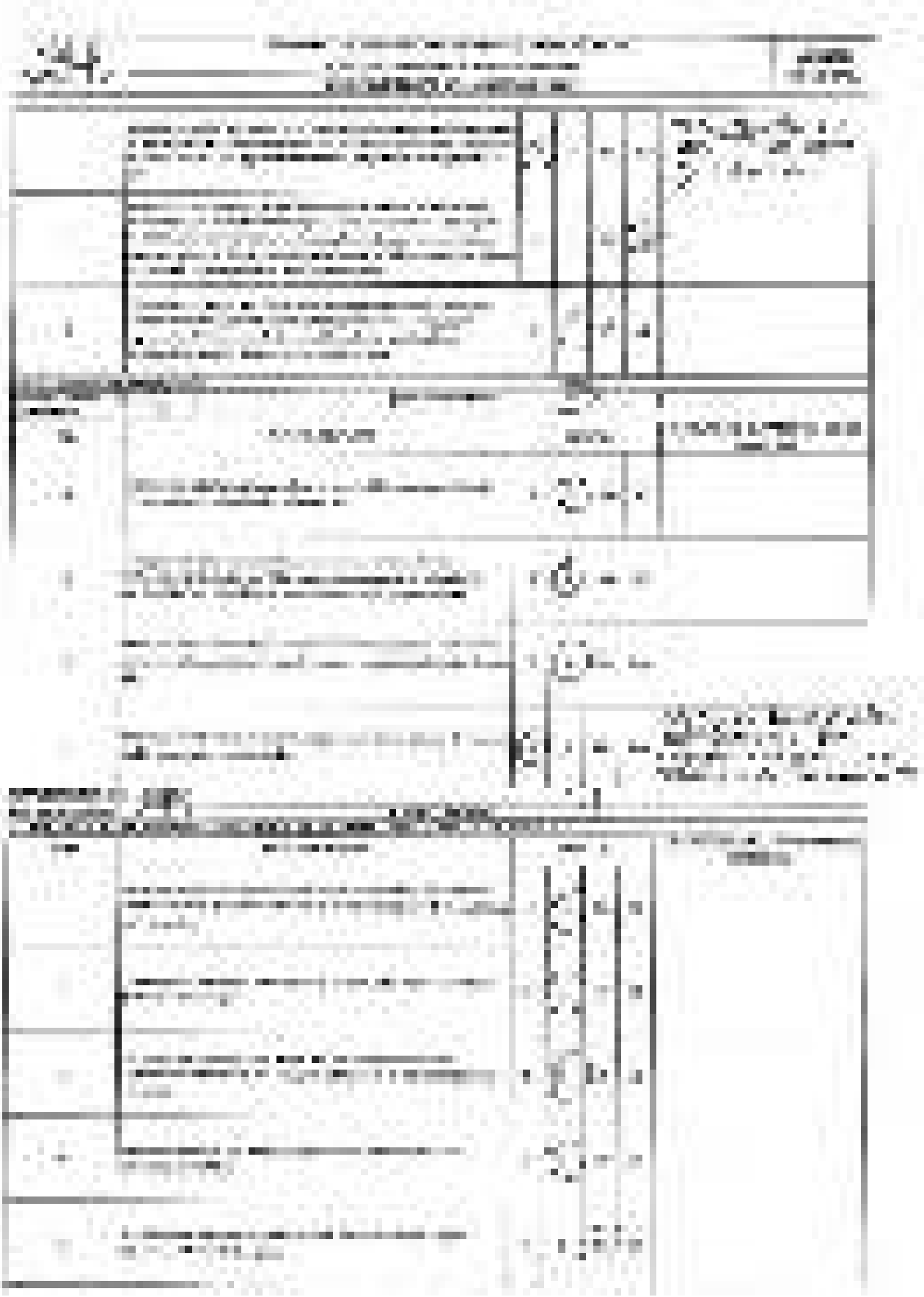


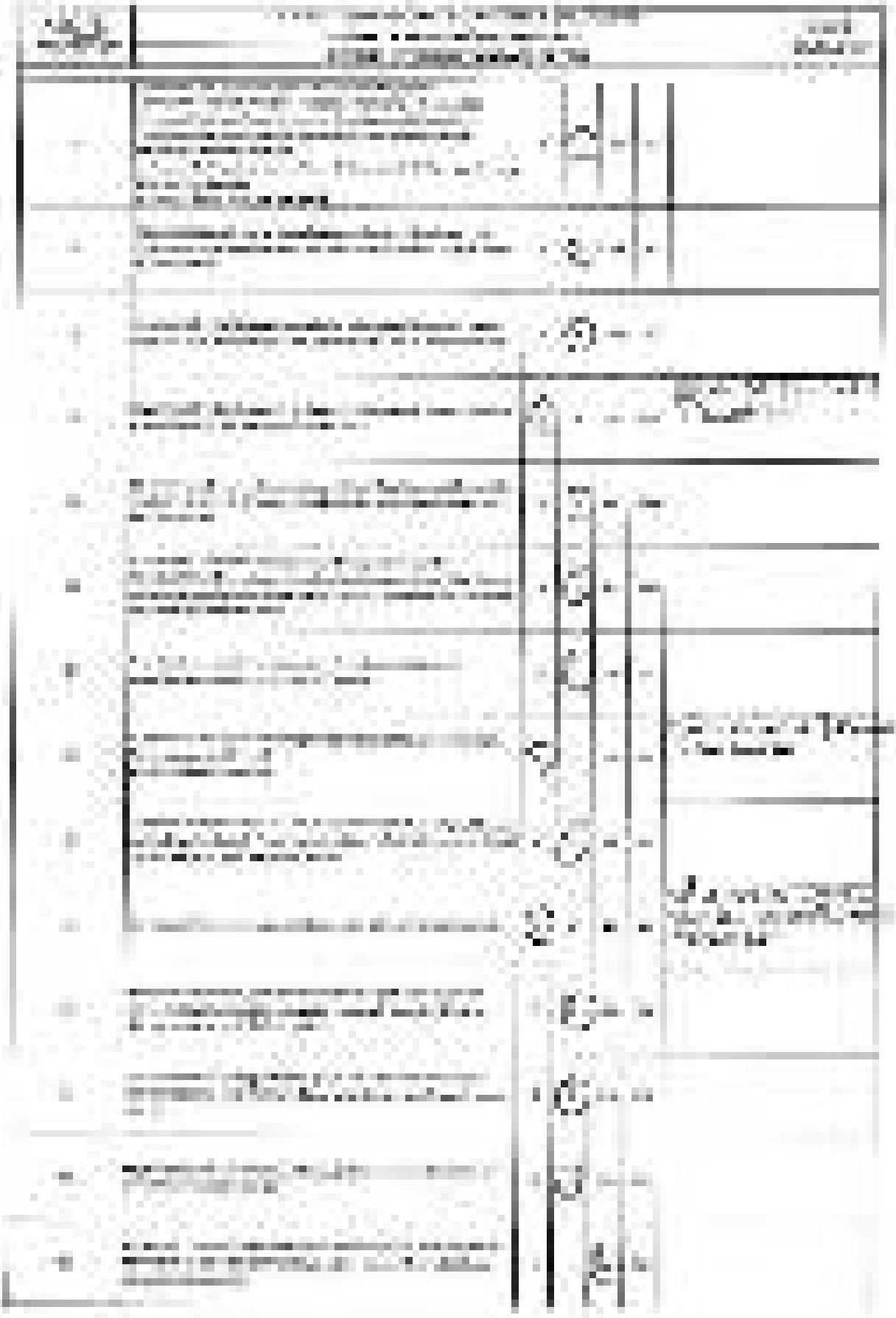
ITV_2600064_1009010_1_1769375990661.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
10..jpeg

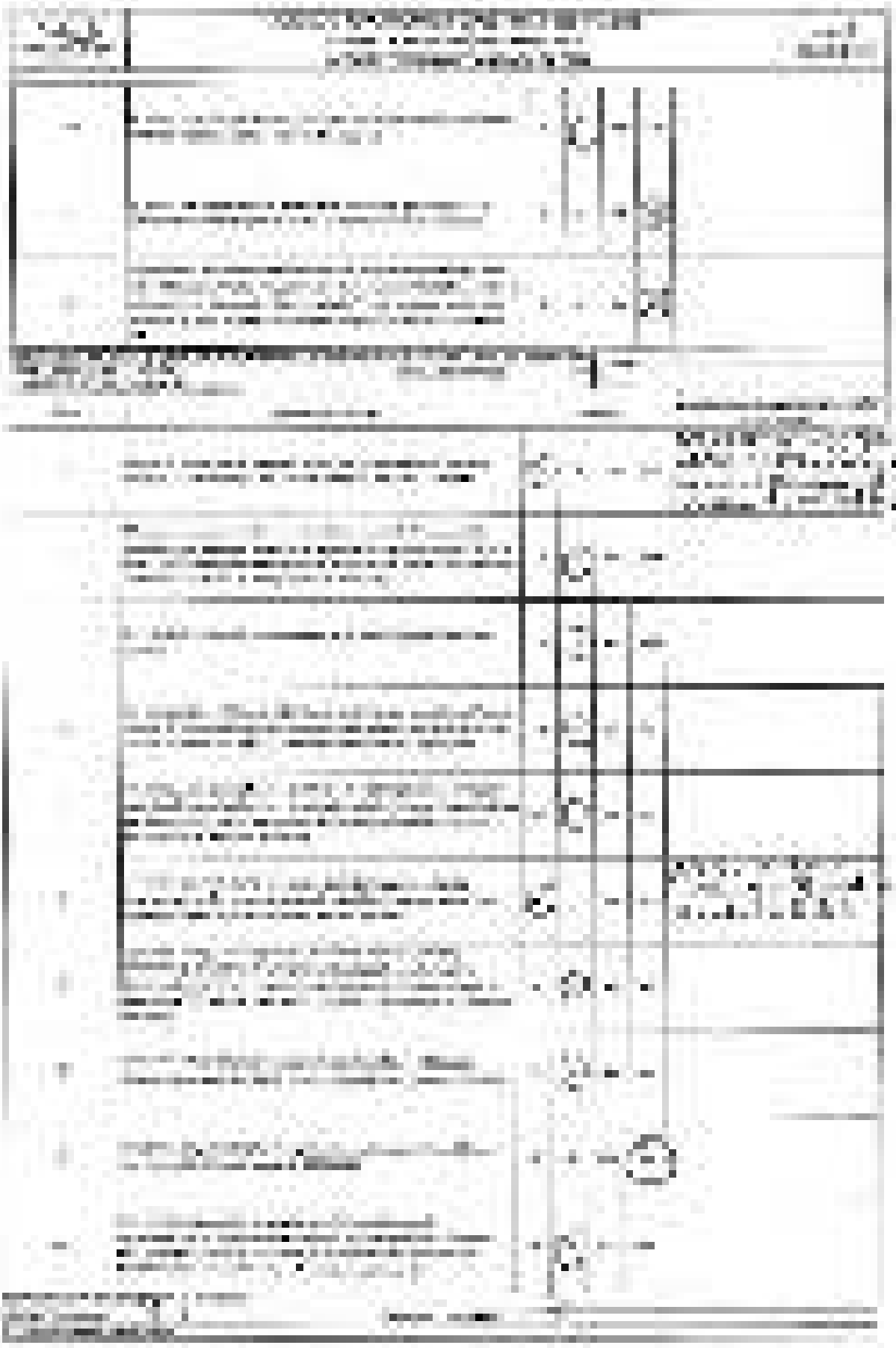


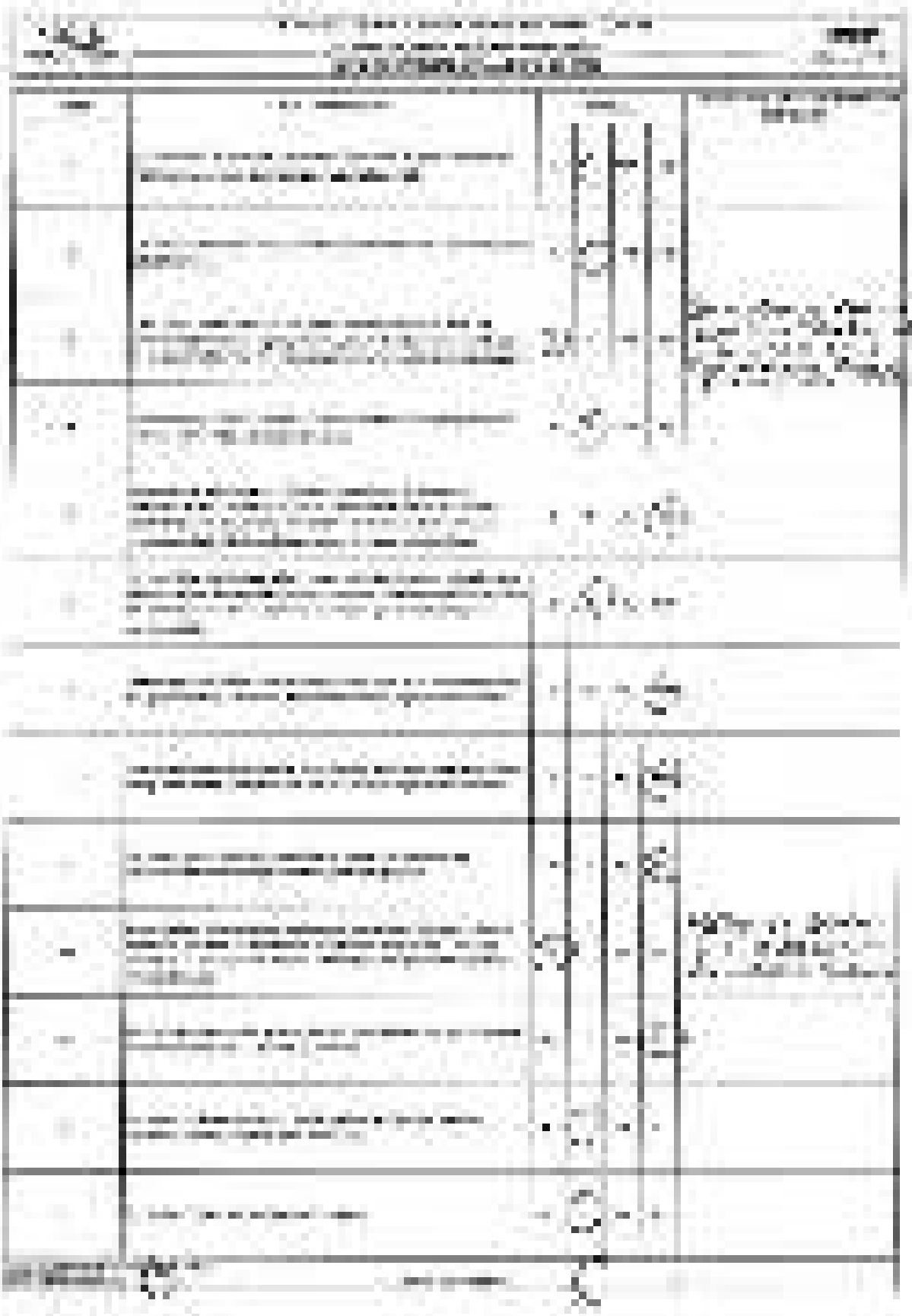


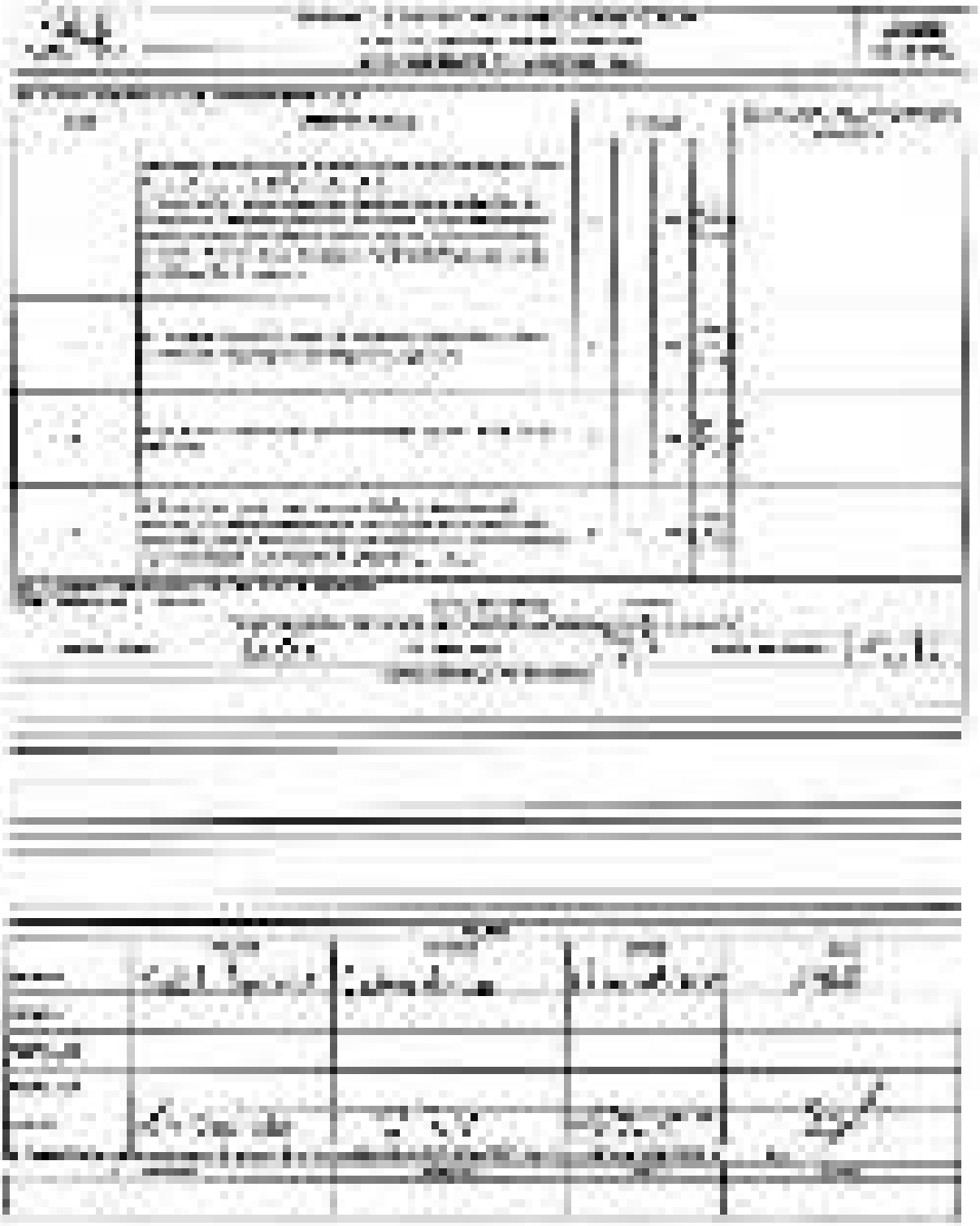












IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600065_2003001_1_1769346108144.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
HORA ENT.jpeg



ITV_2600065_2003005_1_1769346131272.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600065_2003006_1_1769346179329.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
HORA ENT.jpeg



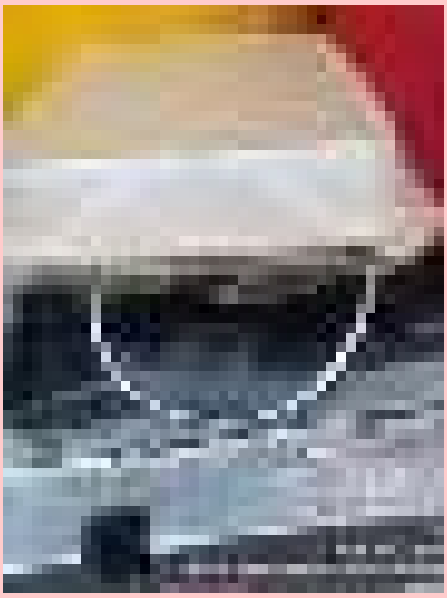
ITV_2600065_2003009_1_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12.jpeg



ITV_2600065_2003009_10_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600065_2003009_11_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600065_2003009_12_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600065_2003009_13_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600065_2003009_2_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
APA2.jpeg



ITV_2600065_2003009_3_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600065_2003009_4_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



ITV_2600065_2003009_5_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
0.jpeg



ITV_2600065_2003009_6_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



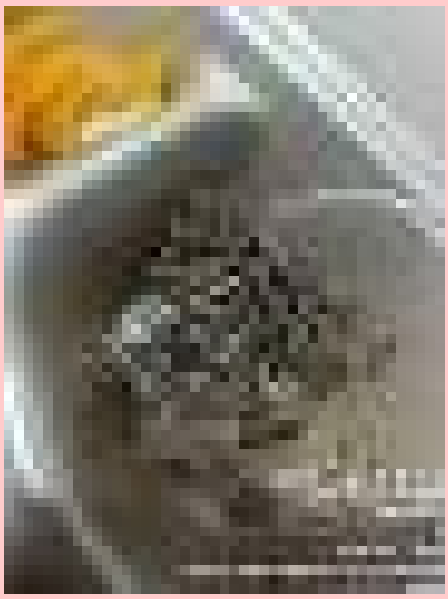
ITV_2600065_2003009_7_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600065_2003009_8_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg

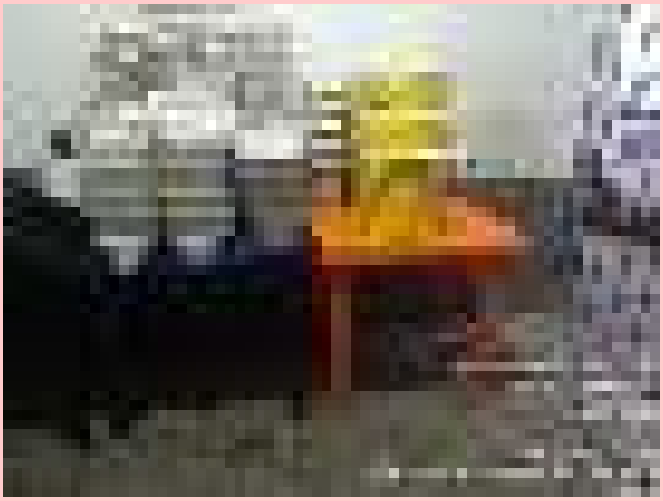


ITV_2600065_2003009_9_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg

	
ITV_2600065_2004004_1_1769346281948.jpeg 4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). APA2.jpeg	ITV_2600065_2004004_2_1769346281948.jpeg 4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). APARIENCIA.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600065	FECHA	2026-01-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

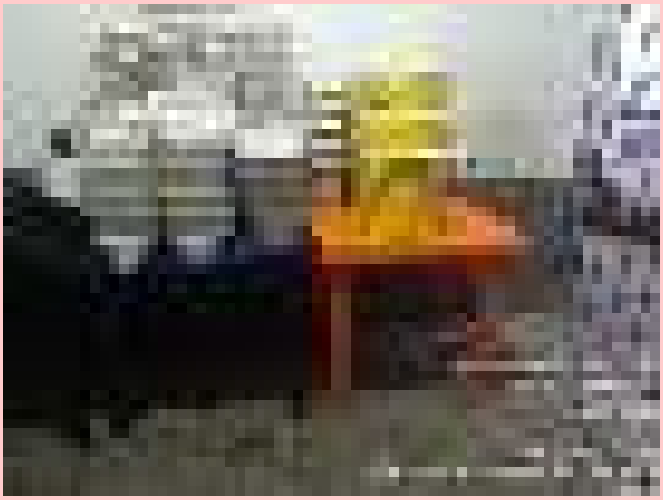
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600065_2003001_1_1769346108144.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
HORA ENT.jpeg



ITV_2600065_2003005_1_1769346131272.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600065_2003006_1_1769346179329.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
HORA ENT.jpeg



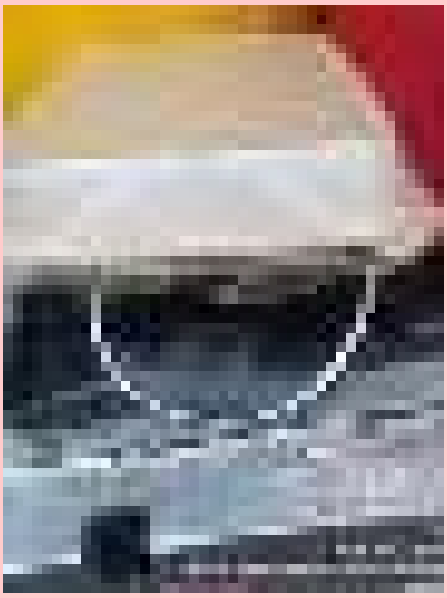
ITV_2600065_2003009_1_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12.jpeg



ITV_2600065_2003009_10_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600065_2003009_11_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600065_2003009_12_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600065_2003009_13_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600065_2003009_2_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
APA2.jpeg



ITV_2600065_2003009_3_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600065_2003009_4_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



ITV_2600065_2003009_5_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
0.jpeg



ITV_2600065_2003009_6_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600065_2003009_7_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600065_2003009_8_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600065_2003009_9_1769346223522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600065	**FECHA**	2026-01-07	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600065_2004004_1_1769346281948.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
APA2.jpeg



ITV_2600065_2004004_2_1769346281948.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
APARIENCIA.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha:	17/12/25	Nombre CDT:	Estación de Policía Guabal	
Dirección:				Hora Inicio:	5:50 p.m	Hora fin: 6:30 p.m
Parte del día:	Noche	Partes dietas:	0	Menú verificado:		
Nombre de quien atiende la visita:	Yesenia Granada			Cargo de quien atiende la visita:	Conductor	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO				
CENA	X	6:10 pm	38.8°c	
REFRIGERIO NOCTURNO	X	6:30 pm		

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	KEQ984	MODELO:	2009	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	17/12/2026	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	19/12/26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	28-11-25	CONCEPTO:	Favorable				
TIPO:	Camioneta tipo furgón			CAPACIDAD:	540 Kg		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Richard Steven Giraldo	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	04 Julio 2025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	14-04-26	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	04 Julio 2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO:	3	PUNTAJE OBTENIDO:				3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	Motocicleta 2009
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	(NO)	
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	No cuenta con Termometro ni Gramera.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	(1)	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	(1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	(NA)	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	(0)	1	NA	NO	No Cuenta con formatos para registro de Temperatura
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	10	PUNTAJE OBTENIDO:				7

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	(0)	1	NA	NO	Hora de Entrega 6:10 pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos q garantice Tº q Temp. 38.8 °C
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente emplatada, selladas para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	la bebida no se entrega de manera individual

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/11/2025

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (aislados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso)	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo)	0	1	(NA)	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados)	(0)	1	NA	NO	No cumple con el gramaje total de la carne.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado	0	(1)	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO: 10		PUNTAJE OBTENIDO: 6				

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
3	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDI), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	(1)	NA	NO	

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	(1)	NA	NO	
4	Las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación)	(0)	1	NA	NO	La apariencia de los tajor no es la optima (cumple regular.)
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica)	0	1	(NA)	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA)	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	3

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCION TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	24	PUNTAJE OBTENIDO:	19	% DE CUMPLIMIENTO:	70.4

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

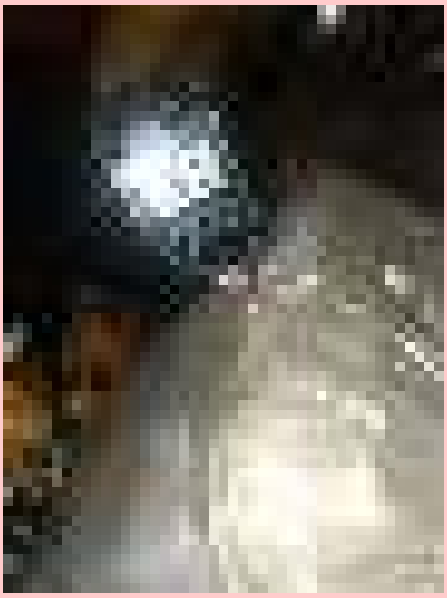
	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Michael Granada	UT Alimentacion Int.	Conductor	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Diana V. Palma F	FUU	Supervisor de Campo	Diana V. Palma

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned by TapScanner

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600066_2003005_1_1769347121285.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600066_2003009_1_1769347215948.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600066_2003009_10_1769347215949.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600066_2003009_12_1769347215949.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600066_2003009_13_1769347215949.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600066_2003009_2_1769347215949.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600066_2003009_6_1769347215949.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600066_2003009_7_1769347215949.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



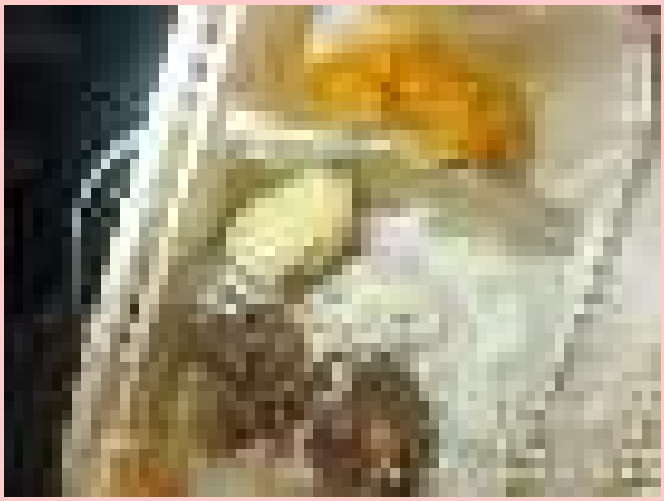
ITV_2600066_2003009_8_1769347215949.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



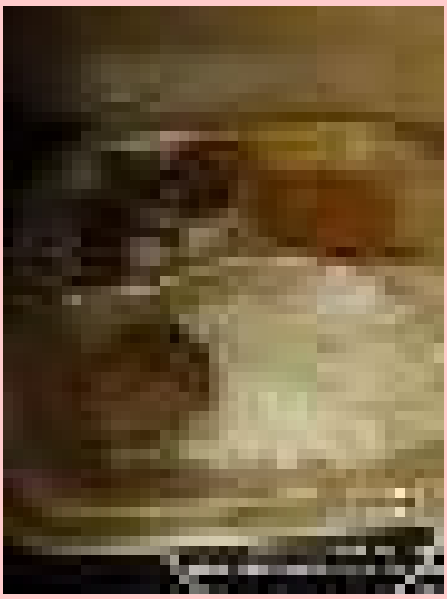
ITV_2600066_2003009_9_1769347215949.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600066_2004004_1_1769347284016.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
APA3.jpeg

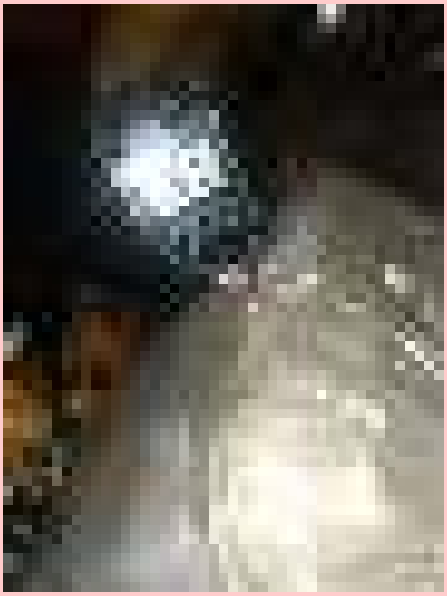


ITV_2600066_2004004_2_1769347284016.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
APA2.jpeg

	
ITV_2600066_2004004_3_1769347284017.jpeg 4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). APA.jpeg	

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600066	FECHA	2026-01-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600066_2003005_1_1769347121285.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600066_2003009_1_1769347215948.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600066_2003009_10_1769347215949.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600066_2003009_12_1769347215949.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600066_2003009_13_1769347215949.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600066_2003009_2_1769347215949.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600066_2003009_6_1769347215949.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600066_2003009_7_1769347215949.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



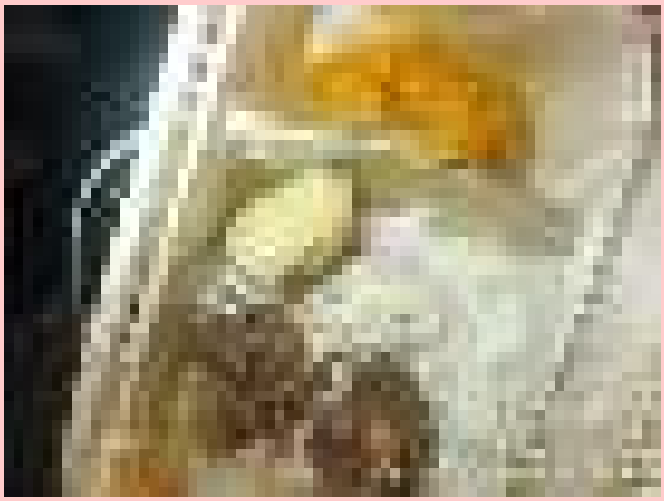
ITV_2600066_2003009_8_1769347215949.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



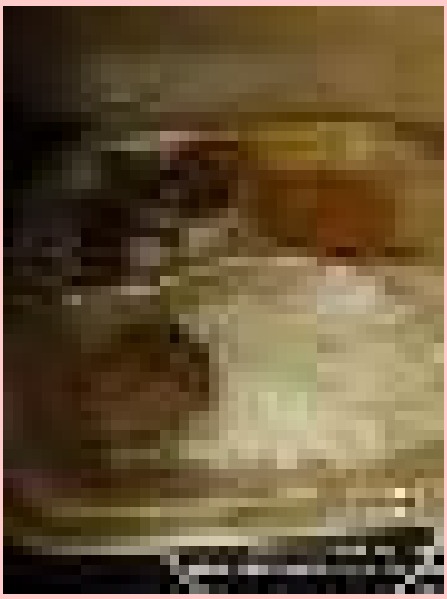
ITV_2600066_2003009_9_1769347215949.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600066_2004004_1_1769347284016.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
APA3.jpeg



ITV_2600066_2004004_2_1769347284016.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
APA2.jpeg



ITV_2600066_2004004_3_1769347284017.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). APA.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26				No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha:	7/01/26	Nombre CDT:	Estacion de Policia Lido		
Dirección:				Hora Inicio:		Hora fin:	
Parte del día:	100	Parte dieta:	0	Menú verificado:			
Nombre de quien atiende la visita:	Michael Grueso			Cargo de quien atiende la visita:	Conductor		

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO				
CENA	X	6:33 pm	31.1	
REFRIGERIO NOCTURNO	X	6:33 pm		

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	VCQ987	MODELO:	2009	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	17/12/2026	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	19/12/26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	24-12-25	CONCEPTO:	Favorable				
TIPO:	Camioneta tipo Furgon			CAPACIDAD:	540		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Michael Steven Grueso	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	04 Julio 2025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	19-04-26	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	04 Julio 2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO:	3	PUNTAJE OBTENIDO:	3	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	Matrícula 2009
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los frios.	0	1	NA	(NO)	
7	El vehiculo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	no cuenta con Termometro ni Gramera.
8	El vehiculo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	(1)	NA	NO	
9	El vehiculo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	(1)	NA	NO	
10	Los vehiculos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	(0)	1	NA	NO	NO cuenta con formatos para registro de Temperatura

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO	
PUNTAJE ESPERADO: 10	PUNTAJE OBTENIDO: 7

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	(0)	1	NA	NO	Hora Entrega 6:37 pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del dia.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las caracteristicas de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	no se evidencia mecanismos q Garanticen T° Temp: 31°1°C
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	la bebida no se entrega de manera individual.

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/11/2025

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso)	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo)	0	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar entregado contenido neto alimentos por empacado)	0	1	NA	NO	No cumple con el gramaje total de la carne.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO: 10		PUNTAJE OBTENIDO: 6				

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega e satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	1	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y LDTL) garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL)	0	1	NA	NO	

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado	0	(1)	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación)	(0)	1	NA	NO	La apariencia de las tortas no es la optima (comida recalentada)
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previo al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica)	0	1	(NA)	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta suministrada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA)	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	3		
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	27	PUNTAJE OBTENIDO:	19	% DE CUMPLIMIENTO:	70.4

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

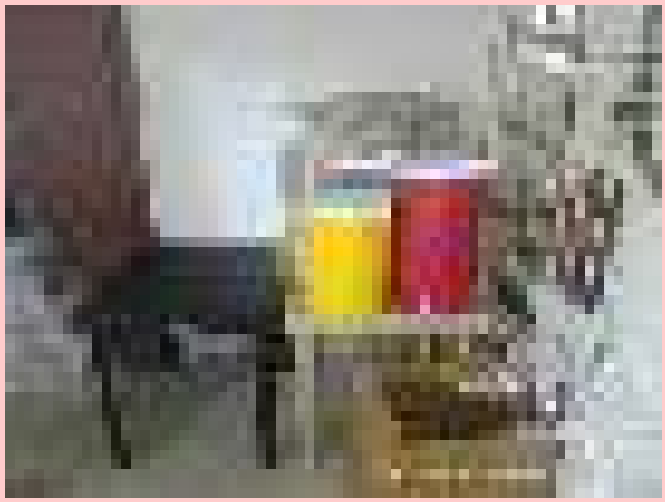
FIRMAS			
	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Rafael Granada	UT Alimentación Integr	Conductor	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Diana V. Palma	FUV	Supervisor de campo	Diana V. Palma

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned by TapScanner

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



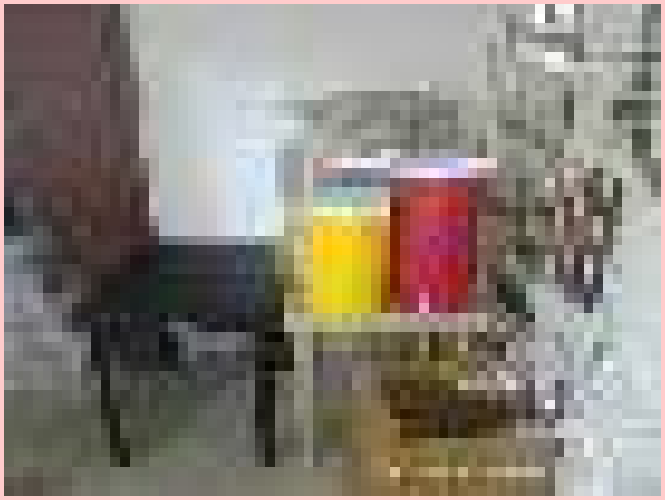
ITV_2600067_2003001_1_1769348112738.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENT.jpeg



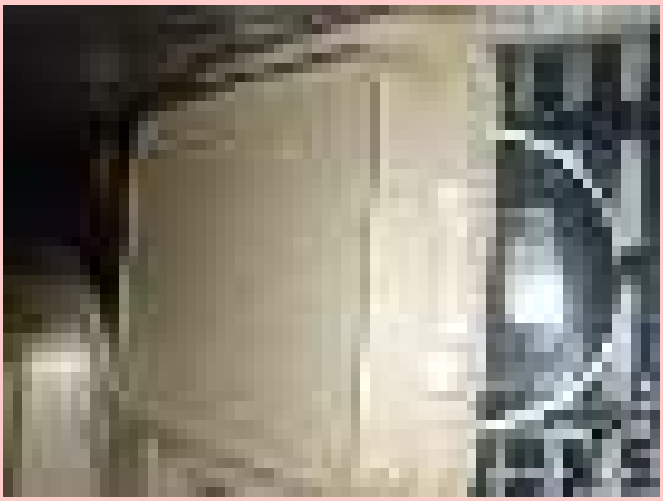
ITV_2600067_2003003_1_1769348138934.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
COMP.jpeg



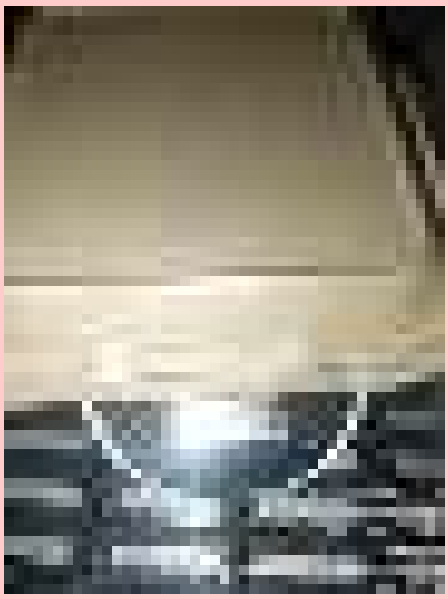
ITV_2600067_2003005_1_1769348223335.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600067_2003006_1_1769348240840.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENT.jpeg



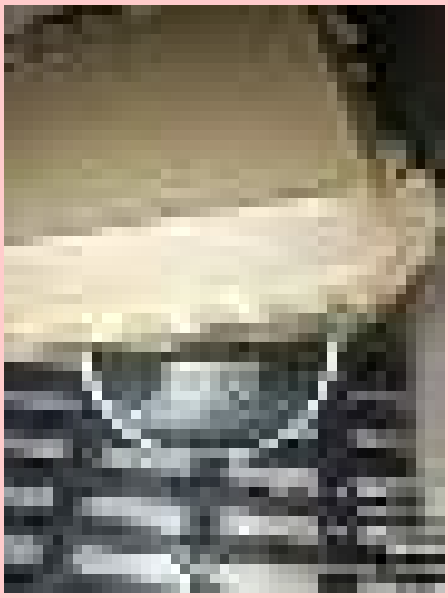
ITV_2600067_2003009_1_1769348286591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12.jpeg



ITV_2600067_2003009_10_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600067_2003009_11_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600067_2003009_12_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600067_2003009_2_1769348286591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11.jpeg



ITV_2600067_2003009_3_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



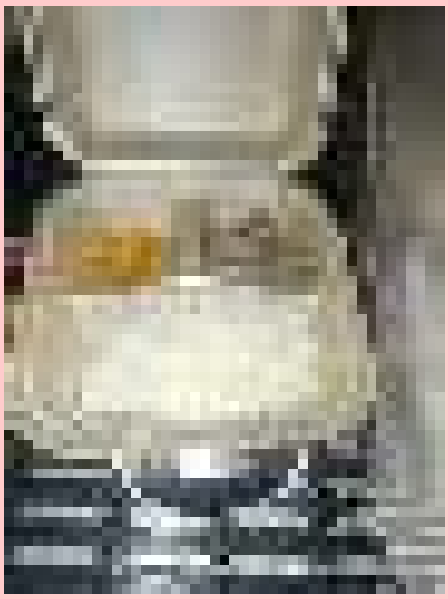
ITV_2600067_2003009_4_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



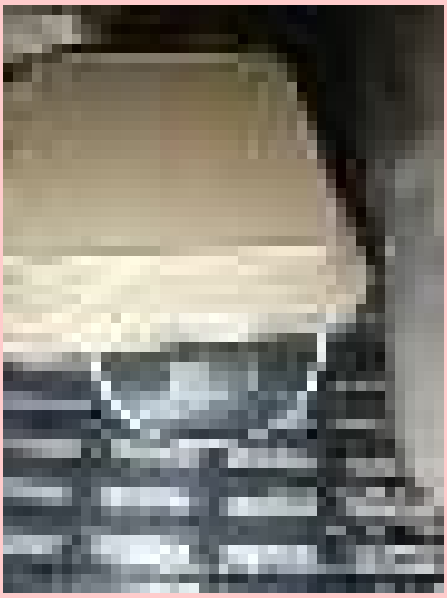
ITV_2600067_2003009_5_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600067_2003009_6_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600067_2003009_7_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600067_2003009_8_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600067_2003009_9_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600067_2003010_1_1769348323165.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
COMP.jpeg



ITV_2600067_2004004_1_1769348350296.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
APA2.jpeg

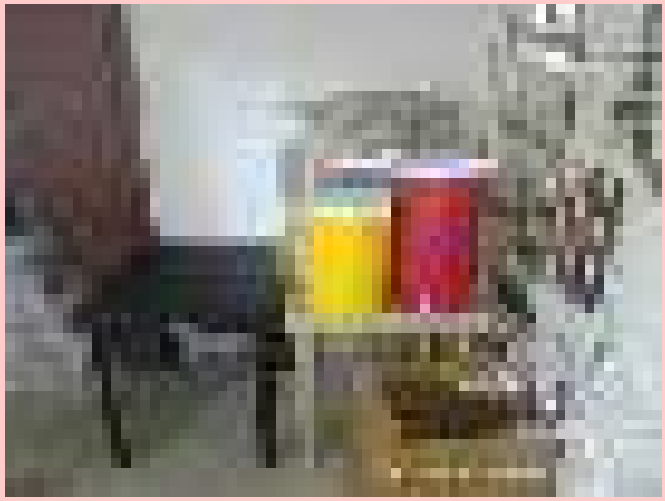


ITV_2600067_2004004_1_1769348395388.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
APA3.jpeg



ITV_2600067_2004004_2_1769348350297.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
AP.jpeg

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



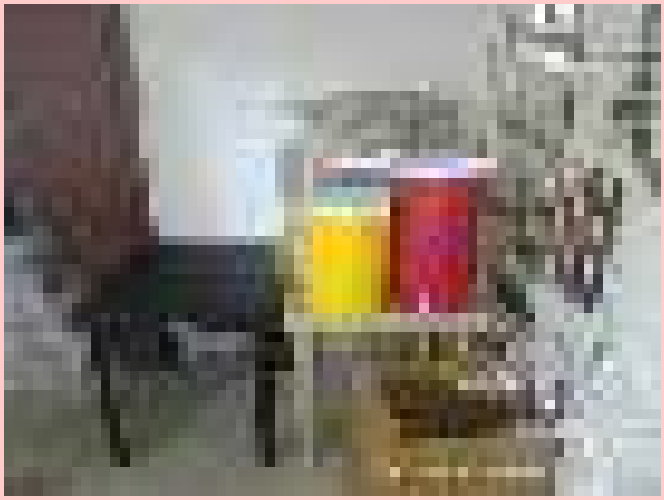
ITV_2600067_2003001_1_1769348112738.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENT.jpeg



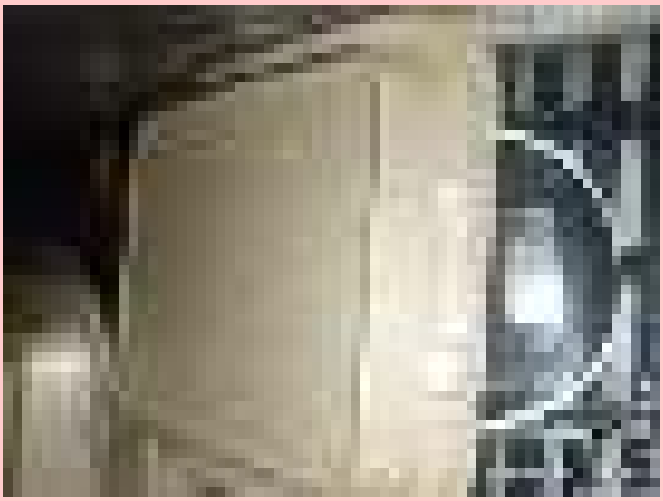
ITV_2600067_2003003_1_1769348138934.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
COMP.jpeg



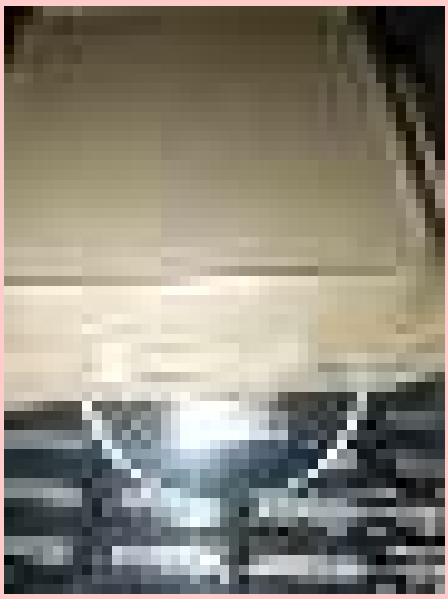
ITV_2600067_2003005_1_1769348223335.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600067_2003006_1_1769348240840.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENT.jpeg



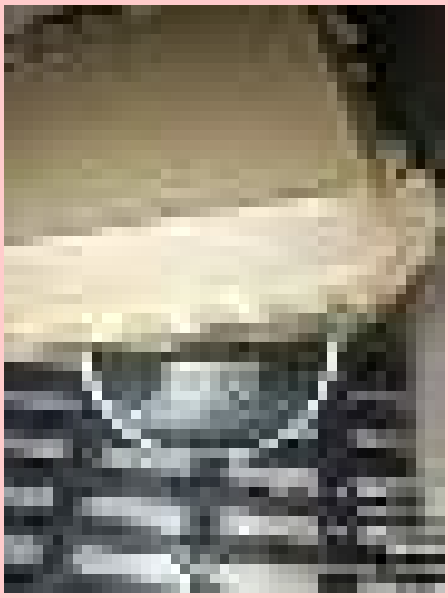
ITV_2600067_2003009_1_1769348286591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12.jpeg



ITV_2600067_2003009_10_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600067_2003009_11_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600067_2003009_12_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600067_2003009_2_1769348286591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11.jpeg



ITV_2600067_2003009_3_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



ITV_2600067_2003009_4_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg

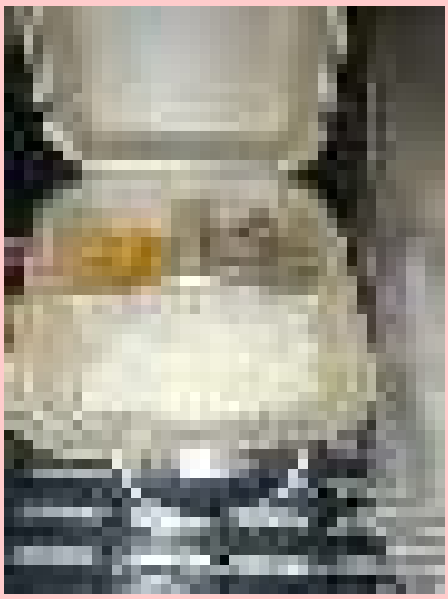


ITV_2600067_2003009_5_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg

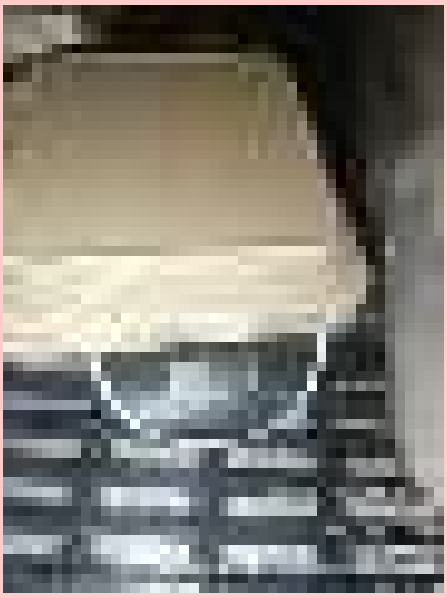
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600067	**FECHA**	2026-01-07	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600067_2003009_6_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600067_2003009_7_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600067_2003009_8_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600067_2003009_9_1769348286592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600067	FECHA	2026-01-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600067_2003010_1_1769348323165.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración. COMP.jpeg



ITV_2600067_2004004_1_1769348350296.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). APA2.jpeg



ITV_2600067_2004004_1_1769348395388.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). APA3.jpeg



ITV_2600067_2004004_2_1769348350297.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). AP.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 26			No. Contrato:	4161.010.26.1.3588 2025		
ID Visita:		Fecha:	7/04/26	Nombre CDT:	Estación de Policía Menores		
Dirección:	Calle 4 # 93-20			Hora inicio:	5:30 pm	Hora fin:	1:30pm
Parte del día:	Cena	Parte dietas:	D	Menú verificado:			
Nombre de quien atiende la visita:	Yecpel Cruz			Cargo de quien atiende la visita:	Guardián		

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO				
CENA	X	7:13pm	31.3°C	
REFRIGERIO NOCTURNO	X	7:38pm		

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	XLG983	MODELO:	2007	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	17/12/2026	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	14/12/26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	24-11-25	CONCEPTO:	Favorable	CAPACIDAD:	540 kg		
TIPO:	Camioneta tipo furgón						

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Michael Steven Quemada	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	04 Junio 2025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	14-04-26	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	04 Junio 2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO:	3	PUNTAJE OBTENIDO:				3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	Matrícula 2006.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año	0	1	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	

Scanned by TapScanner

6	Disponer de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico sanitarias, tales como: contenedores herméticos, barreras físicas para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los frías.	0	1	NA	(NO)	
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y con gramera previamente calibrada	(0)	1	NA	NO	No cuenta con termometro y gramera
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Desengrasante, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Trajes antifluidos)	0	(1)	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	(1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las plantillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes)	(0)	1	NA	NO	No cuenta con formatos para registro de Temperatura

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO:	10	PUNTAJE OBTENIDO:	7

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas	(0)	1	NA	NO	Hora de Entrega: 7:13pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente	(0)	1	NA	NO	Una de las cosas revisadas no contaban con el "Tubérculo rico o platano"
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas requeridas de acuerdo con las características de los alimentos	(0)	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos q Garantizan T° Temp: 32°C.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente emplatada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación	(0)	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso)	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo)	0	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar: rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	No cumple con el gramaje total por cada
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración	0	1	NA	NO	Una de las cajas revisadas no contenia 1 de los componentes
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y agentes que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	10	PUNTAJE OBTENIDO:				4

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	1	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (ETP, URI y CD1), garantizando que cada empaque de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL)	0	1	NA	NO	

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

5	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado	0	(1)	NA	NO	
6	Las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	(0)	1	NA	NO	La apariencia de los cogollos no es la optima recomendada resultado
7	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica)	0	1	(NA)	NO	
8	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
9	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA)	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	3		
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	27	PUNTAJE OBTENIDO:	17	% DE CUMPLIMIENTO:	63

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS			
	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Michael Granada	UT Alimentación Integral	Conductor	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:			Supervisor de campo	
REALIZÓ:	Diana V. Palma	FUV		Diana V. Palma F

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

Scanned by TapScanner

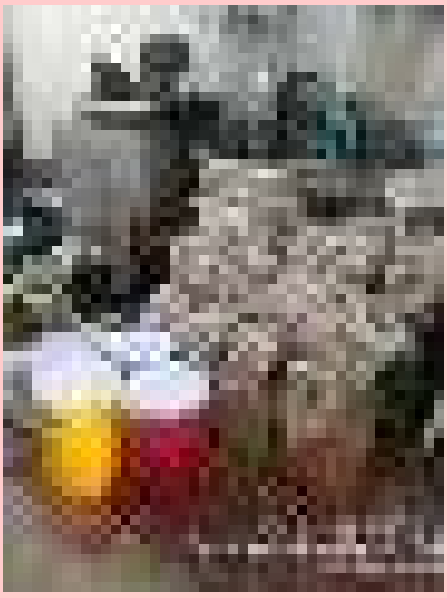
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600068_2002006_1_1769377146319.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



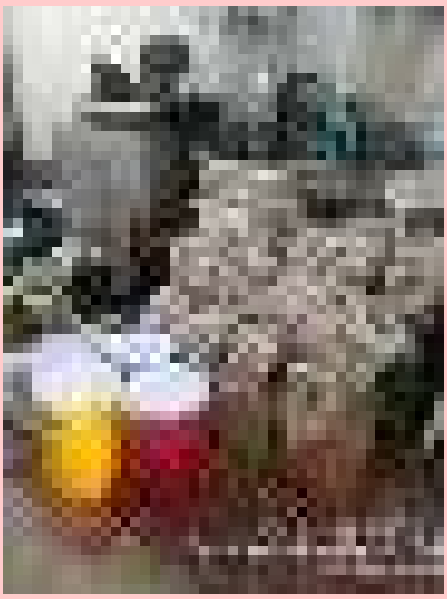
ITV_2600068_2002007_1_1769377177941.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
1..jpeg



ITV_2600068_2003001_1_1769377381110.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
2..jpeg



ITV_2600068_2003005_1_1769377437076.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
5..jpeg



ITV_2600068_2003006_1_1769377467887.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
2..jpeg



ITV_2600068_2003007_1_1769377510441.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
4..jpeg



ITV_2600068_2003008_1_1769377548412.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
4..jpeg



ITV_2600068_2003009_1_1769377588857.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600068	FECHA	2026-01-09	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

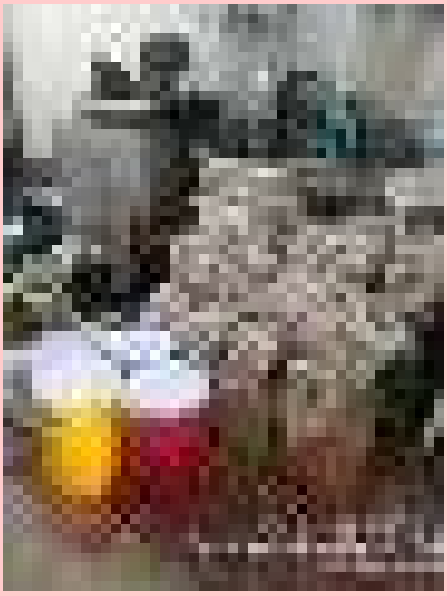
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600068_2002006_1_1769377146319.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



ITV_2600068_2002007_1_1769377177941.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
1..jpeg

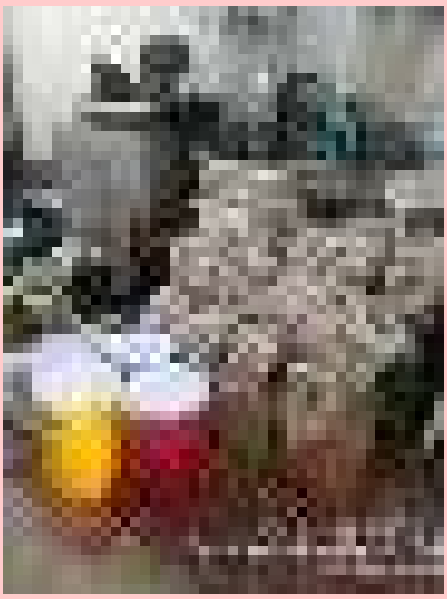


ITV_2600068_2003001_1_1769377381110.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
2..jpeg



ITV_2600068_2003005_1_1769377437076.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
5..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600068	FECHA	2026-01-09	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600068_2003006_1_1769377467887.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
2..jpeg



ITV_2600068_2003007_1_1769377510441.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
4..jpeg



ITV_2600068_2003008_1_1769377548412.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
4..jpeg



ITV_2600068_2003009_1_1769377588857.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3..jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			**No. Contrato:**	4161.010.26.1.1588.2025		
ID Visita:		**Fecha:**	09 Ene 2026	**Nombre CDT:**	San Nicolas		
Dirección:	Cl 2 6 # 21-37			**Hora inicio:**	9:45	**Hora fin:**	
Parte del día:	AM	**Parte dietas:**	0	**Menú verificado:**	3		
Nombre de quien atiende la visita:	Milene Gonzales			**Cargo de quien atiende la visita:**	Supervisor de alimentos		

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO	X	8:22	29,9°C	1° bebida
ALMUERZO				
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	LPL 119	**MODELO:**	2023	**FECHA VENCIMIENTO SOAT:**	030127	**FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:**	290926
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	161025	**CONCEPTO:**	Favorable				
TIPO:	Furgon			**CAPACIDAD:**	6 Ton		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Brener Goyes	**FECHA EXÁMENES MÉDICOS:**	171025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	270727	**FECHA CAPACITACIÓN BPM:**	171025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO:	3	**PUNTAJE OBTENIDO:**	3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	(1)	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	(1)	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	No se evidencia termometro y Gramera previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencia Planilla para registro de temperatura.
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO: 11		PUNTAJE OBTENIDO: 8				

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	(0)	1	NA	NO	No se cumple con los horarios de entrega de los alimentos
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	No se implemente mecanismos que cumpla con las T° de conservacion en los alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	(0)	1	NA	NO	los alimentos son distribuidos y los dejan al lado de cestos de basuras y no cumple las condiciones higienicas.
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	(0)	1	NA	NO	No se han instalado las mesas suficientes y las estibas se encuentran sucias y los alimentos no se estan sepando almenos 15cm del piso.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	(0)	1	NA	NO	No se cumple con los gramajes del PCR establecido en le menu te Polvo.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	**PUNTAJE OBTENIDO:**	5			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO: 24		**PUNTAJE OBTENIDO:** 4	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA			
PUNTAJE ESPERADO: 28	**PUNTAJE OBTENIDO:** 20	**% DE CUMPLIMIENTO:** 71,42	

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Ana Nilora G B.	UT. Diretar 25-26	Sup Calidad	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Santiago Gutiérrez	UT Diretar 25-26	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yeir Castaño	FUV	Supervisor de Campo	

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

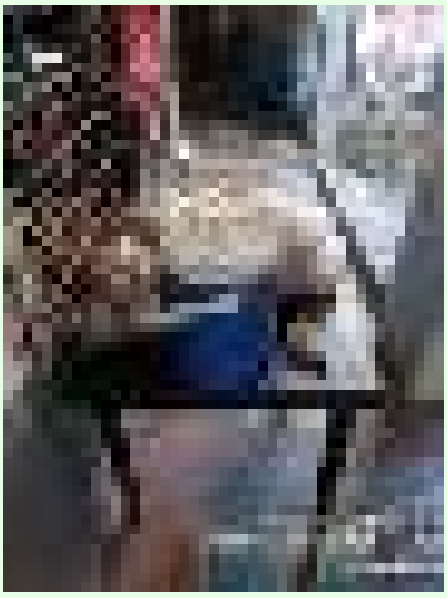
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



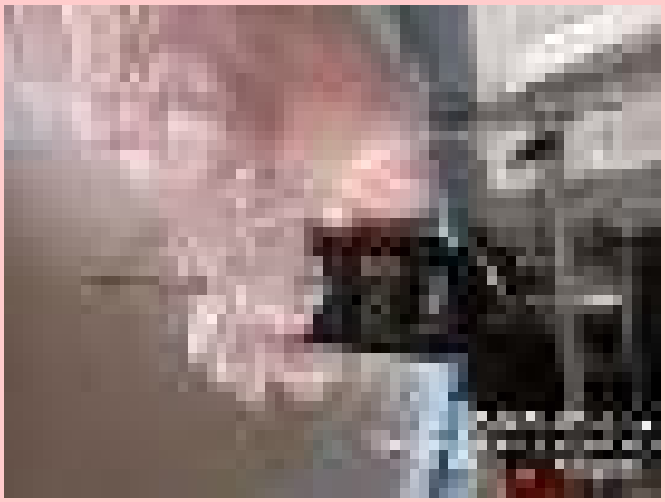
ITV_2600069_2002006_1_1769378294516.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



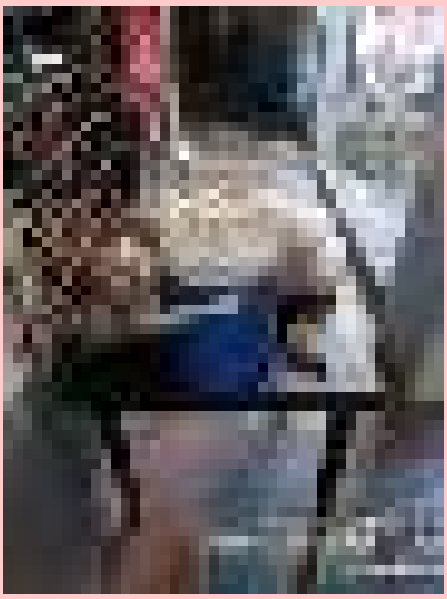
ITV_2600069_2002007_1_1769378333701.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600069_2003001_1_1769378452007.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
3..jpeg



ITV_2600069_2003005_1_1769378999089.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
5..jpeg

	
ITV_2600069_2003006_1_1769379062511.jpeg 3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación. 3..jpeg	

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600069	FECHA	2026-01-09	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

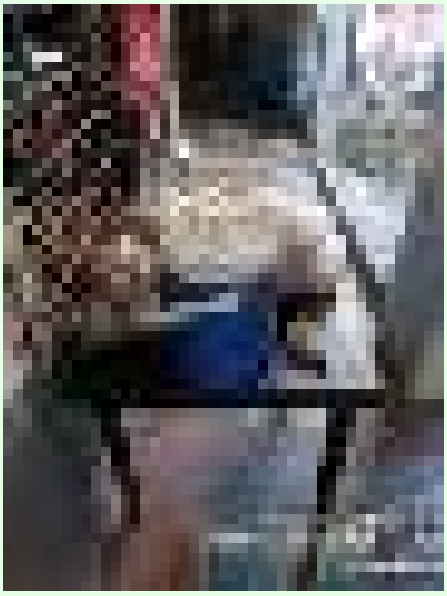
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



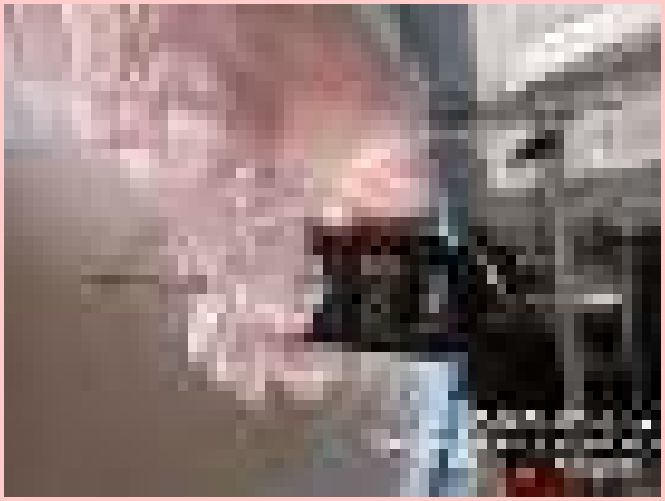
ITV_2600069_2002006_1_1769378294516.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



ITV_2600069_2002007_1_1769378333701.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg

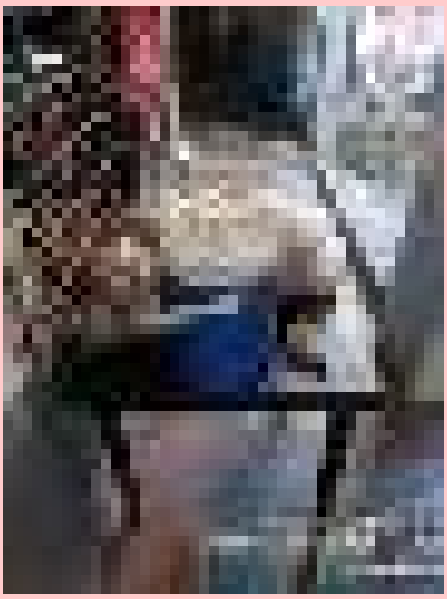


ITV_2600069_2003001_1_1769378452007.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
3..jpeg



ITV_2600069_2003005_1_1769378999089.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
5..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600069	**FECHA**	2026-01-09	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600069_2003006_1_1769379062511.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
3..jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			**No. Contrato:**	4161.010.26.1.1588.2025
ID Visita:		**Fecha:** 09 Ene 2026	**Nombre CDT:**		E.P. Agua Blanca
Dirección:	Cll 26 # 25-38		**Hora Inicio:** 5:45	**Hora fin:**	
Parte del día:	25	**Parte dietas:** 0	**Menú verificado:**	3	
Nombre de quien atiende la visita:	Milena Gonzales		**Cargo de quien atiende la visita:**	Supervisor de Calidad	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO	X	6:12	28,1°C	To bebida.
ALMUERZO				
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	LFL419	**MODELO:**	2023	**FECHA VENCIMIENTO SOAT:** 030127 689	**FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:** 290926
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	161025	**CONCEPTO:**	Favorable		
TIPO:	Furgón			**CAPACIDAD:**	

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Brimer Goyes	**FECHA EXÁMENES MÉDICOS:**	171025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	270927	**FECHA CAPACITACIÓN BPM:**	171025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO: 3		**PUNTAJE OBTENIDO:** 3				

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	No se evidencia termometro y Gramera previamente calibrada
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencia planilla para registro de Temperaturas
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO: 11		PUNTAJE OBTENIDO: 8				

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	(0)	1	NA	NO	No se cumple con los horarios de entrega de los alimentos
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	No se implementa Mecanismos que cumpla con los T° de conservación de los alimentos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	(1)	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	(1)	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	8			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	1	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	1	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO						
PUNTAJE ESPERADO: 7		PUNTAJE OBTENIDO: 4				
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA						
PUNTAJE ESPERADO:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	23	% DE CUMPLIMIENTO:	82,14	

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Ana Milena GB	U.T. Alimentar 2526	Sup. Calidad	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Santiago Reyes	UT Alimentar Integral	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Supervisor de Ruta	

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600070_2001003_1_1769404074646.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR 9 ENERO .jpeg



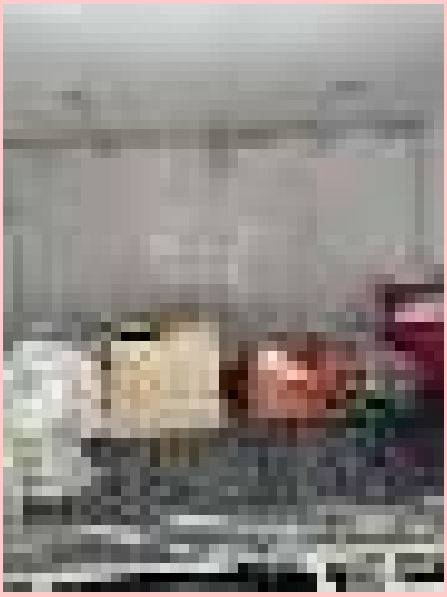
ITV_2600070_2002006_1_1769403441368.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA FLORA DIA 9 .jpeg



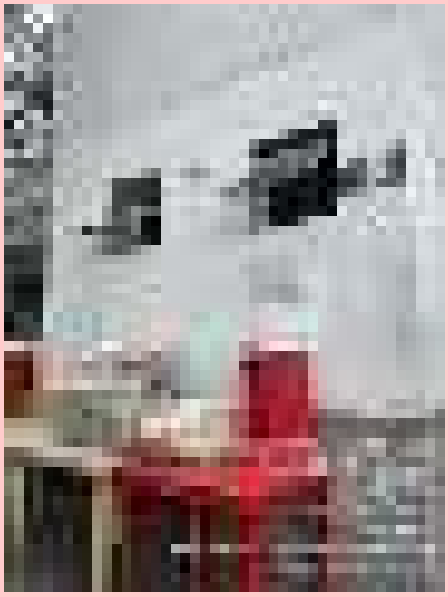
ITV_2600070_2002006_1_1769403464779.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA FLORA DIA 9 .jpeg



ITV_2600070_2003005_1_1769403592661.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA FLORA DIA 9 .jpeg



ITV_2600070_2003005_1_1769403646883.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
VEHICULO EN EL DESAYUNO DIA 9 .jpeg



ITV_2600070_2003008_1_1769403707147.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
ENTREGA FLORA DIA 9 .jpeg



ITV_2600070_2003009_1_1769403774121.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 1 .jpeg



ITV_2600070_2003009_1_1769403797183.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 2 .jpeg

	
ITV_2600070_2003009_1_1769403813142.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). MUESTRA 3 .jpeg	

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600070	FECHA	2026-01-09	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

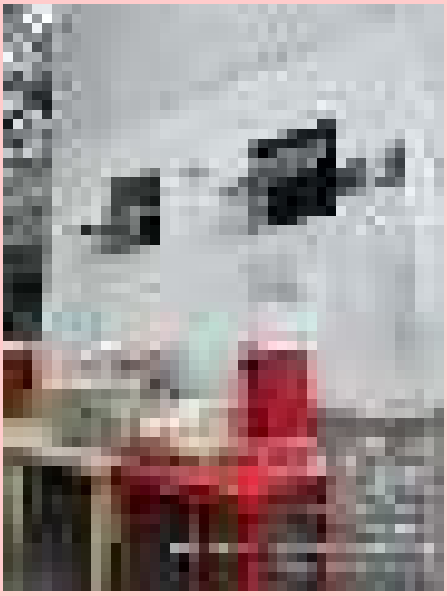
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600070_2001003_1_1769404074646.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR 9 ENERO .jpeg



ITV_2600070_2002006_1_1769403441368.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA FLORA DIA 9 .jpeg

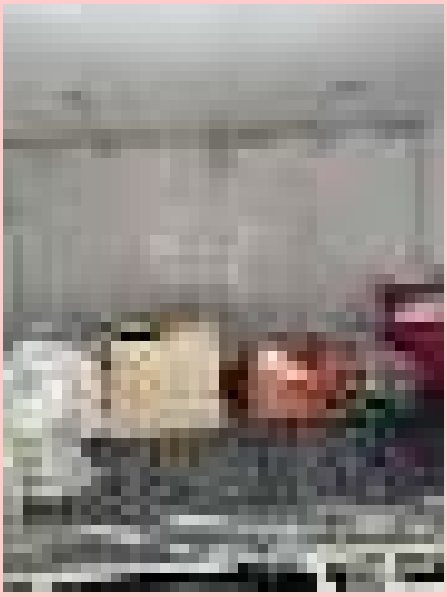


ITV_2600070_2002006_1_1769403464779.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA FLORA DIA 9 .jpeg

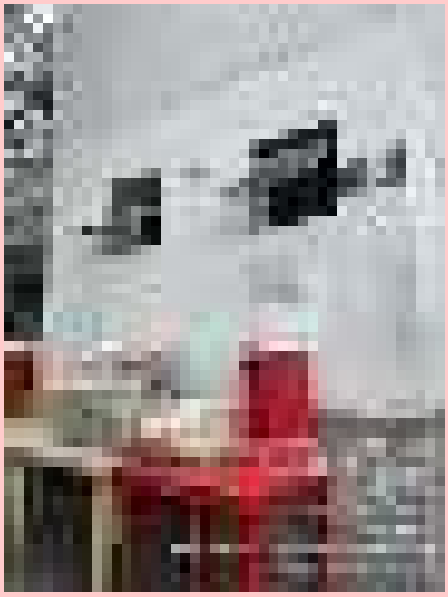


ITV_2600070_2003005_1_1769403592661.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA FLORA DIA 9 .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600070	FECHA	2026-01-09	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600070_2003005_1_1769403646883.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
VEHICULO EN EL DESAYUNO DIA 9 .jpeg



ITV_2600070_2003008_1_1769403707147.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
ENTREGA FLORA DIA 9 .jpeg



ITV_2600070_2003009_1_1769403774121.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 1 .jpeg

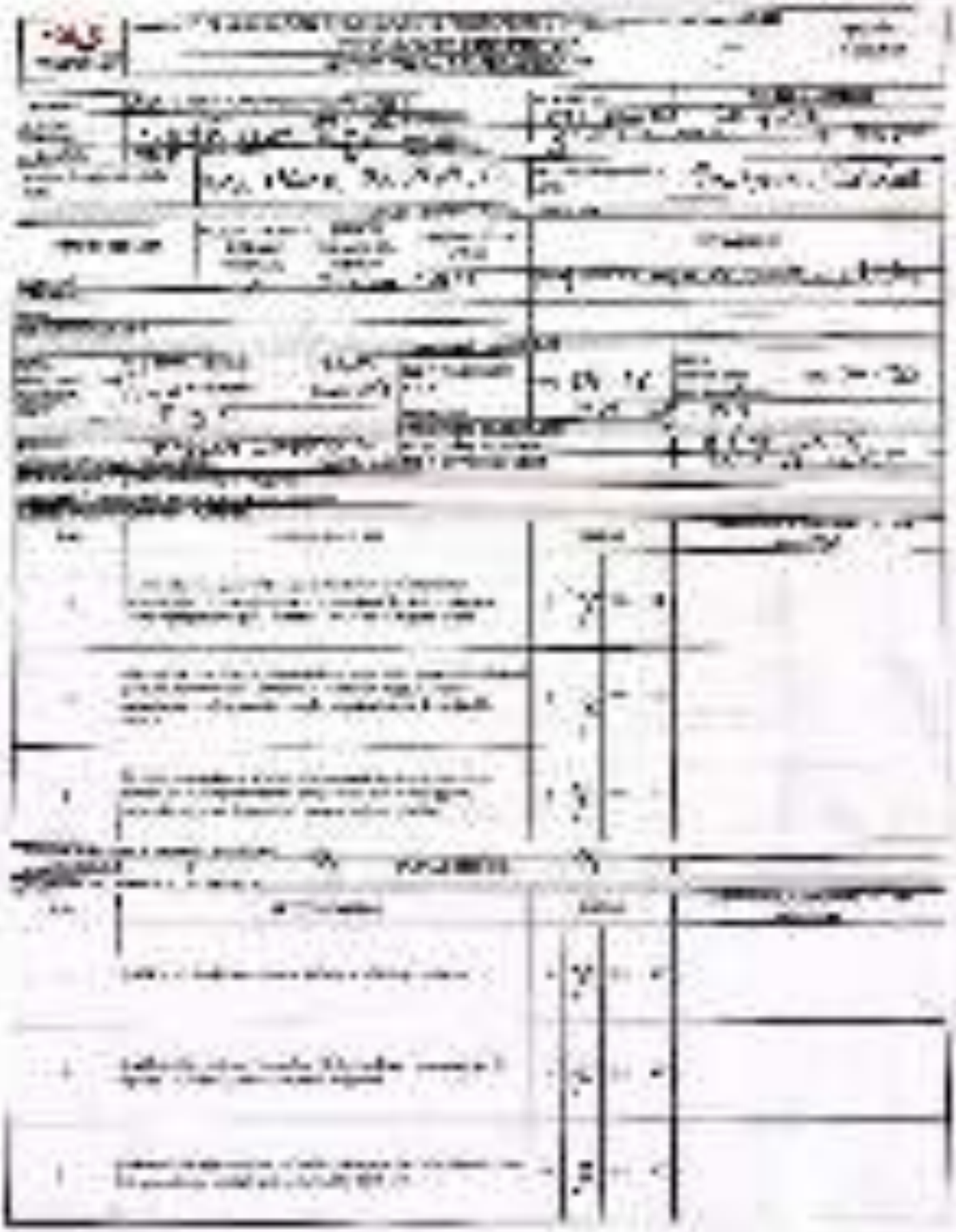


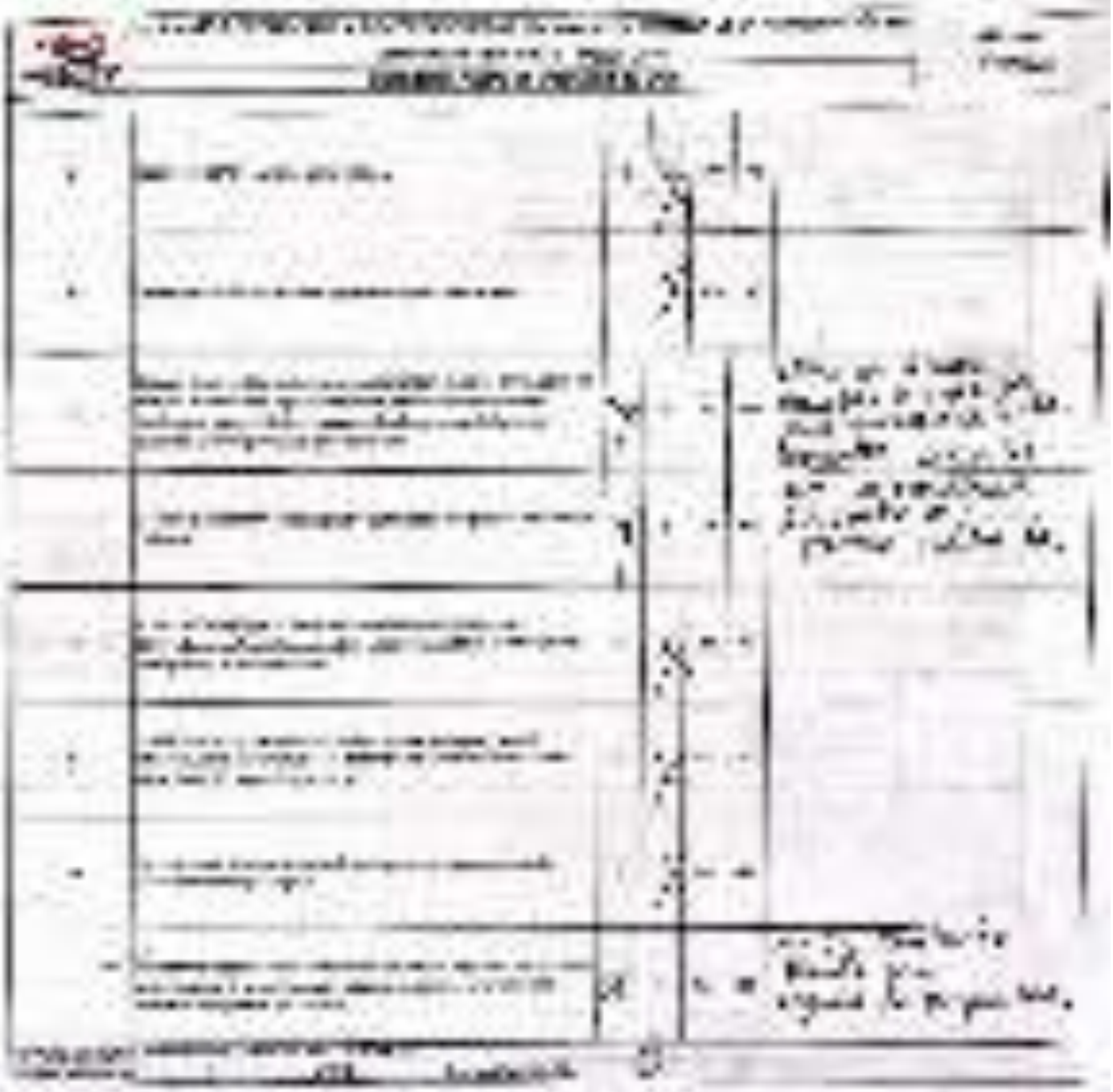
ITV_2600070_2003009_1_1769403797183.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 2 .jpeg

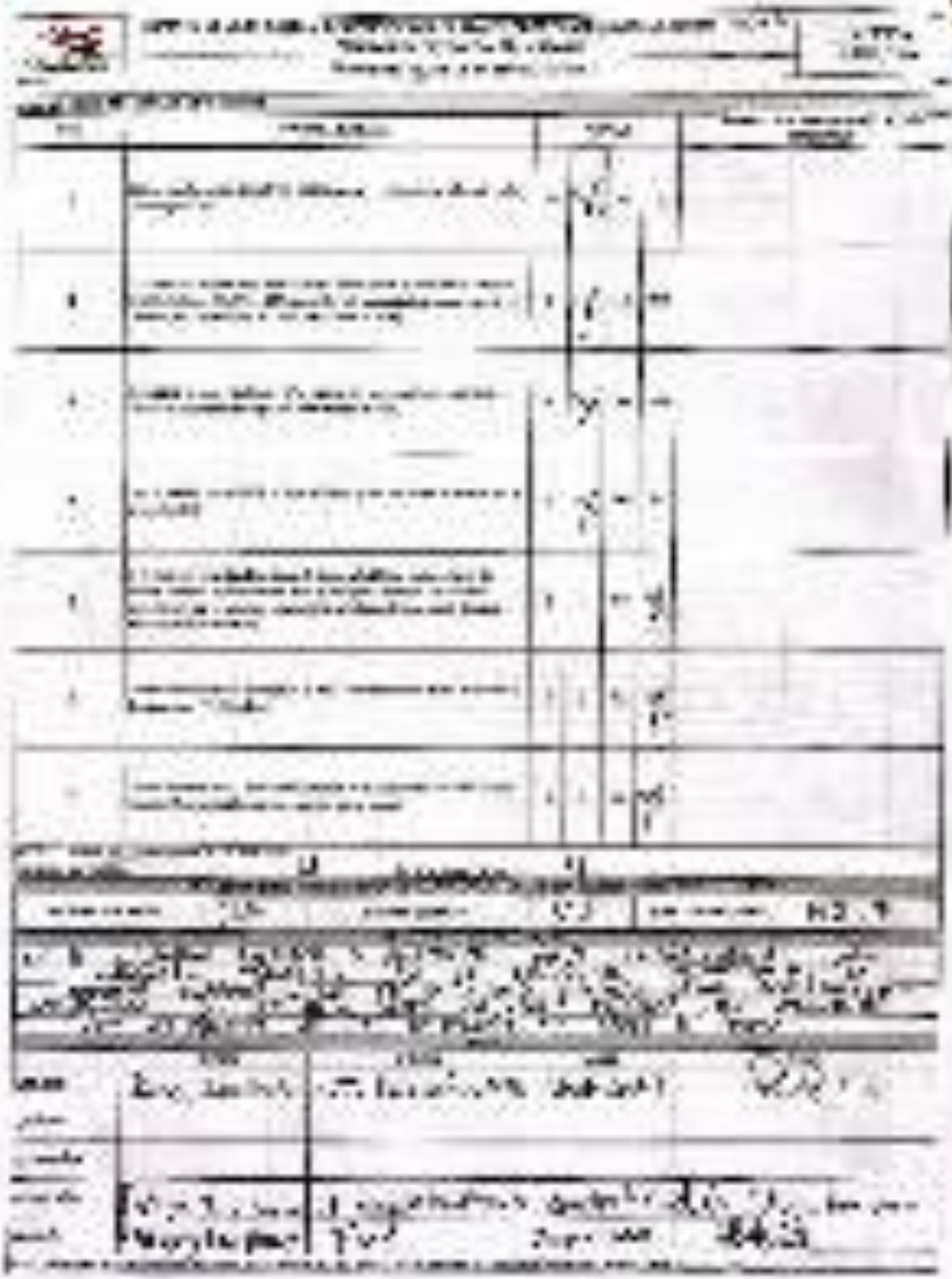
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600070	**FECHA**	2026-01-09	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

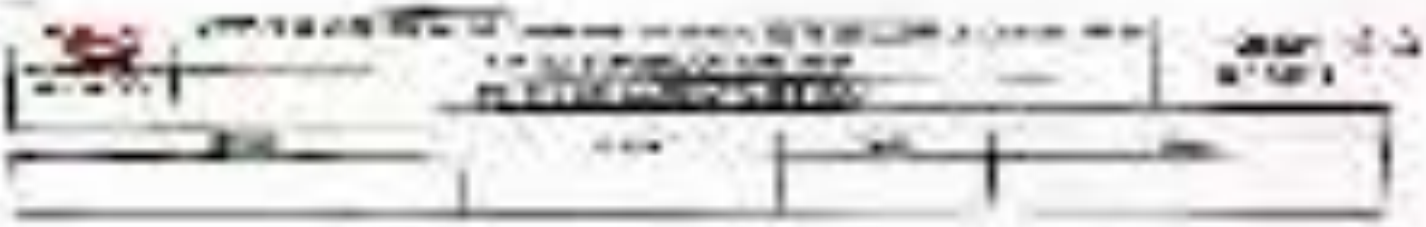


ITV_2600070_2003009_1_1769403813142.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 3 .jpeg





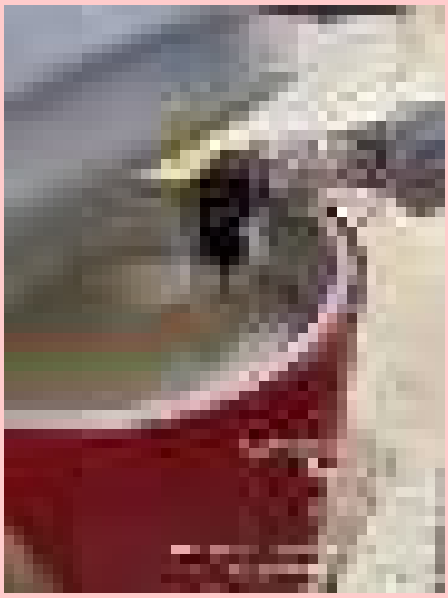




IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600071_2001003_1_1769404652410.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR 9 ENERO .jpeg



ITV_2600071_2002006_1_1769404757158.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA BEBIDA LA FLORA .jpeg



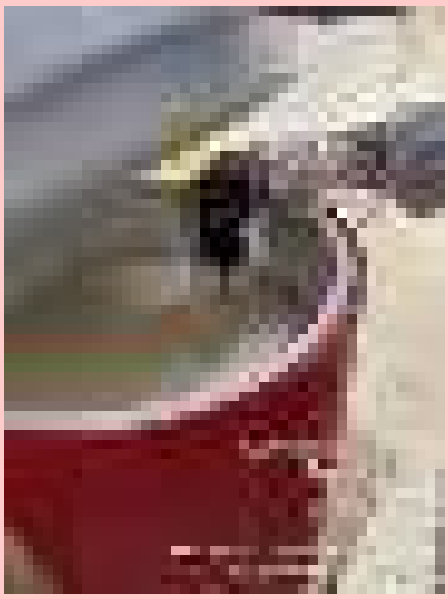
ITV_2600071_2002006_1_1769404774834.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
VEHICULO DIA 9.jpeg



ITV_2600071_2003001_1_1769405480627.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA DEL DEAYUNO DIA 9.jpeg



ITV_2600071_2003003_1_1769405029959.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
ENTREGA DEL DEAYUNO DIA 9.jpeg



ITV_2600071_2003005_1_1769404820174.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA BEBIDA LA FLORA .jpeg



ITV_2600071_2003005_1_1769404837563.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
VEHICULO EN EL DESAYUNO DIA 9 .jpeg



ITV_2600071_2003009_1_1769405114797.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 1 .jpeg

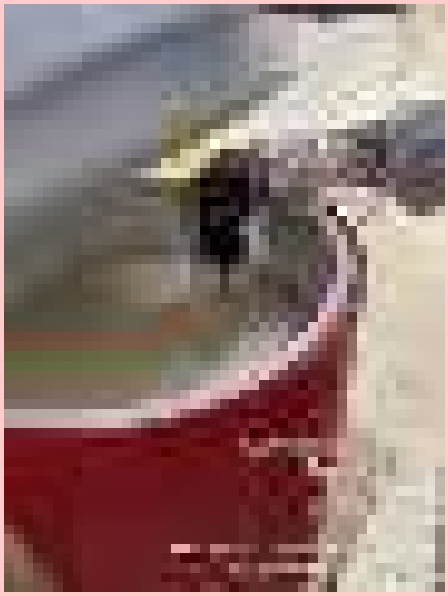
	
ITV_2600071_2003009_1_1769405134316.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). MUESTRA 2 .jpeg	ITV_2600071_2003009_1_1769405151449.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). MUESTRA 3 .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600071	FECHA	2026-01-09	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

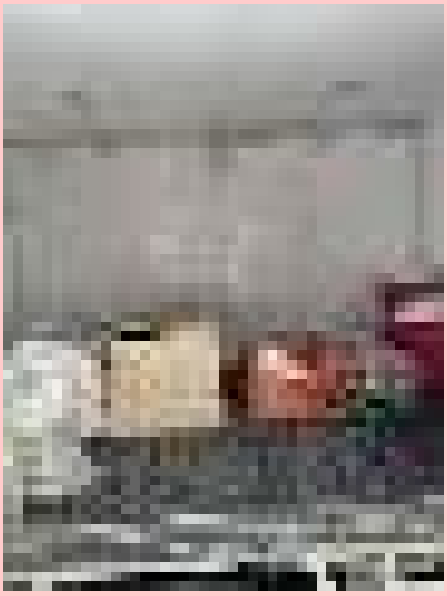
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600071_2001003_1_1769404652410.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR 9 ENERO .jpeg



ITV_2600071_2002006_1_1769404757158.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA BEBIDA LA FLORA .jpeg



ITV_2600071_2002006_1_1769404774834.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
VEHICULO DIA 9.jpeg

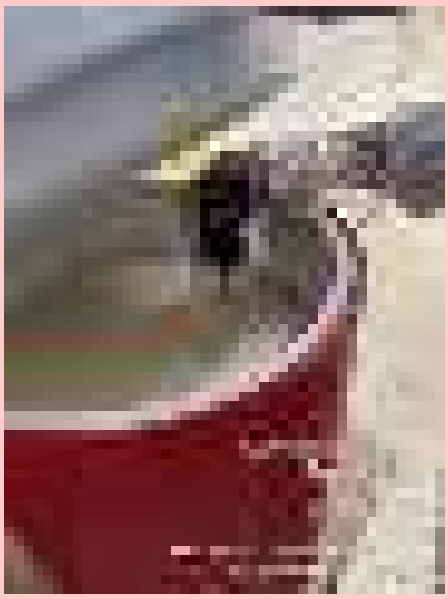


ITV_2600071_2003001_1_1769405480627.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA DEL DEAYUNO DIA 9.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600071	**FECHA**	2026-01-09	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600071_2003003_1_1769405029959.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
ENTREGA DEL DEAYUNO DIA 9.jpeg



ITV_2600071_2003005_1_1769404820174.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA BEBIDA LA FLORA .jpeg



ITV_2600071_2003005_1_1769404837563.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
VEHICULO EN EL DESAYUNO DIA 9 .jpeg



ITV_2600071_2003009_1_1769405114797.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 1 .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600071	**FECHA**	2026-01-09	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

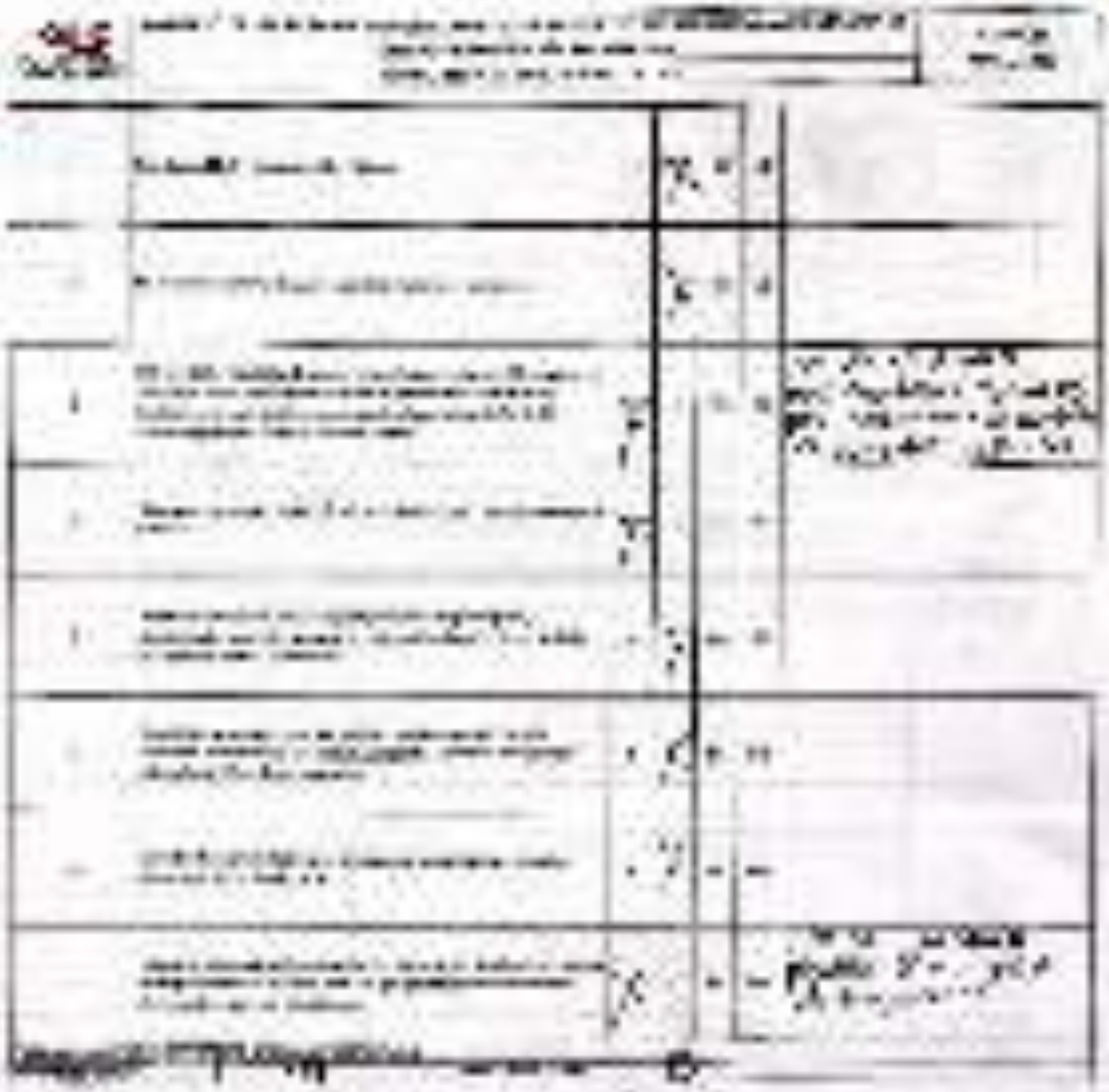


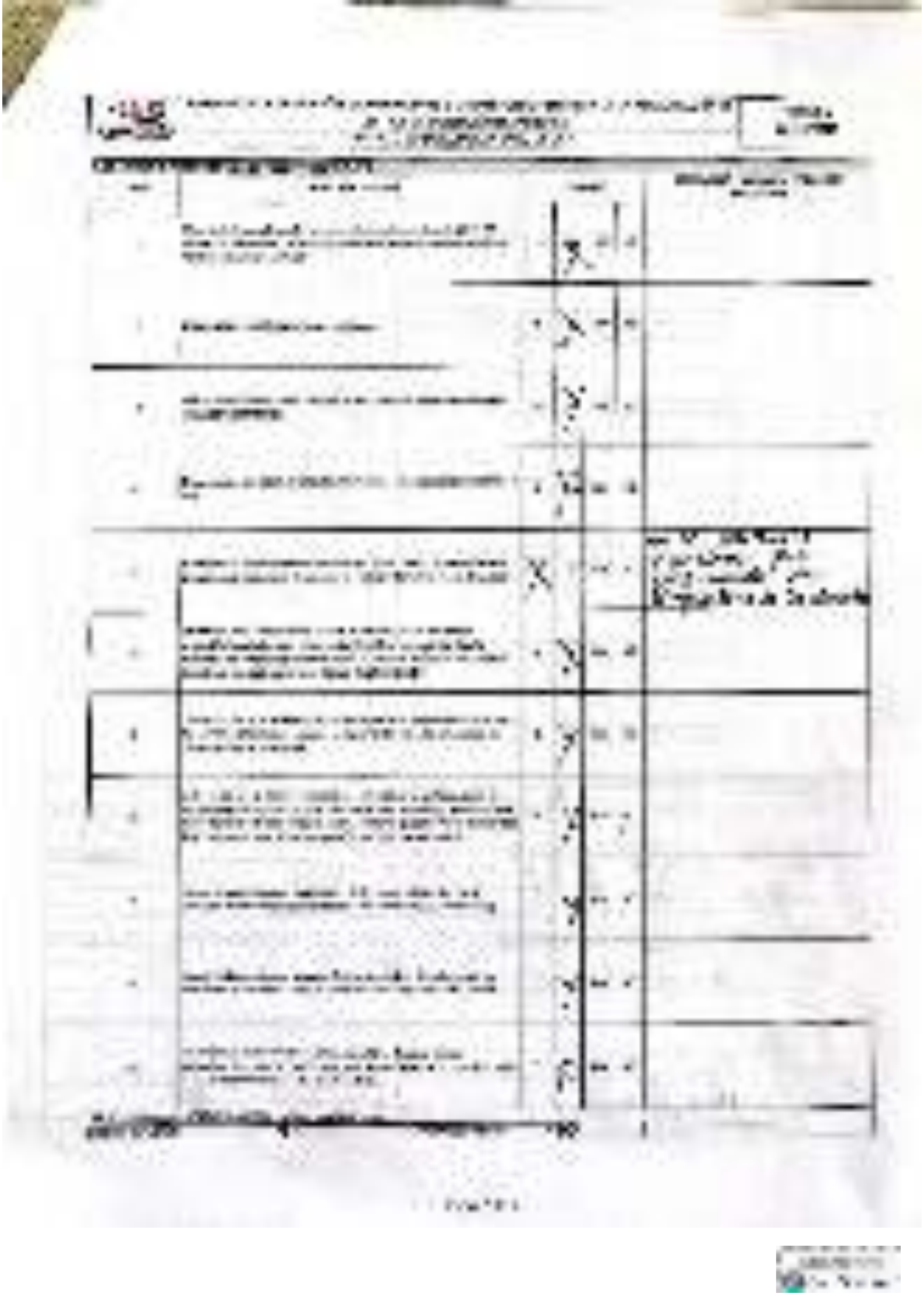
ITV_2600071_2003009_1_1769405134316.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 2 .jpeg



ITV_2600071_2003009_1_1769405151449.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 3 .jpeg









IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



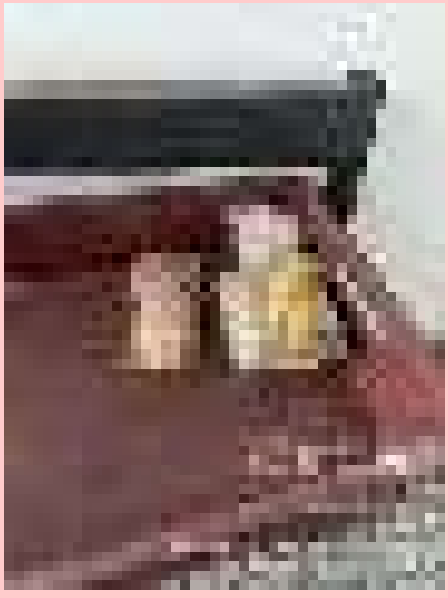
ITV_2600072_2001003_1_1769406091097.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR 9 ENERO .jpeg



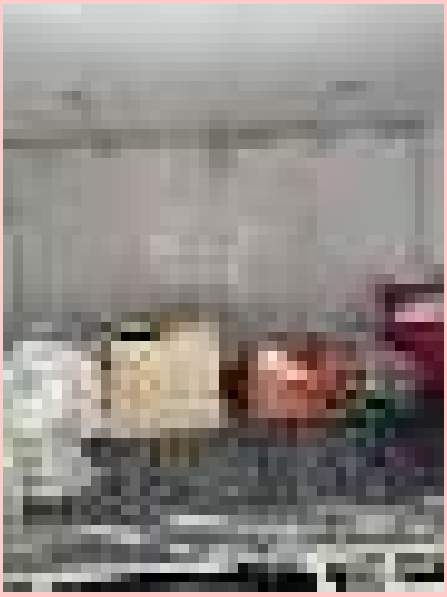
ITV_2600072_2002006_1_1769406164193.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
VEHICULO EN EL DESAYUNO DIA 9 .jpeg



ITV_2600072_2003002_1_1769406627931.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
ENTREGA TERMINAL 9 ENERO.jpeg



ITV_2600072_2003005_1_1769406268299.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA TERMINAL 9 ENERO.jpeg



ITV_2600072_2003005_1_1769406288003.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
VEHICULO EN EL DESAYUNO DIA 9 .jpeg



ITV_2600072_2003009_1_1769406813622.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 1 .jpeg



ITV_2600072_2003009_1_1769406833283.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 2 .jpeg



ITV_2600072_2003009_1_1769406855555.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 3 .jpeg

	
ITV_2600072_2003009_1_1769406874976.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). MUESTRA 4 .jpeg	

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600072_2001003_1_1769406091097.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR 9 ENERO .jpeg



ITV_2600072_2002006_1_1769406164193.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
VEHICULO EN EL DESAYUNO DIA 9 .jpeg

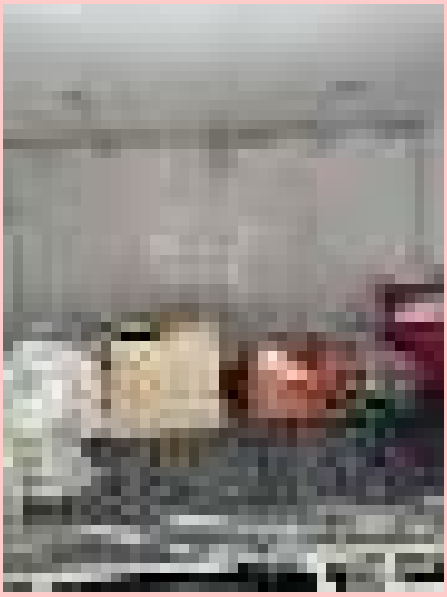


ITV_2600072_2003002_1_1769406627931.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
ENTREGA TERMINAL 9 ENERO.jpeg



ITV_2600072_2003005_1_1769406268299.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA TERMINAL 9 ENERO.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600072	FECHA	2026-01-09	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600072_2003005_1_1769406288003.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
VEHICULO EN EL DESAYUNO DIA 9 .jpeg



ITV_2600072_2003009_1_1769406813622.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 1 .jpeg



ITV_2600072_2003009_1_1769406833283.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 2 .jpeg



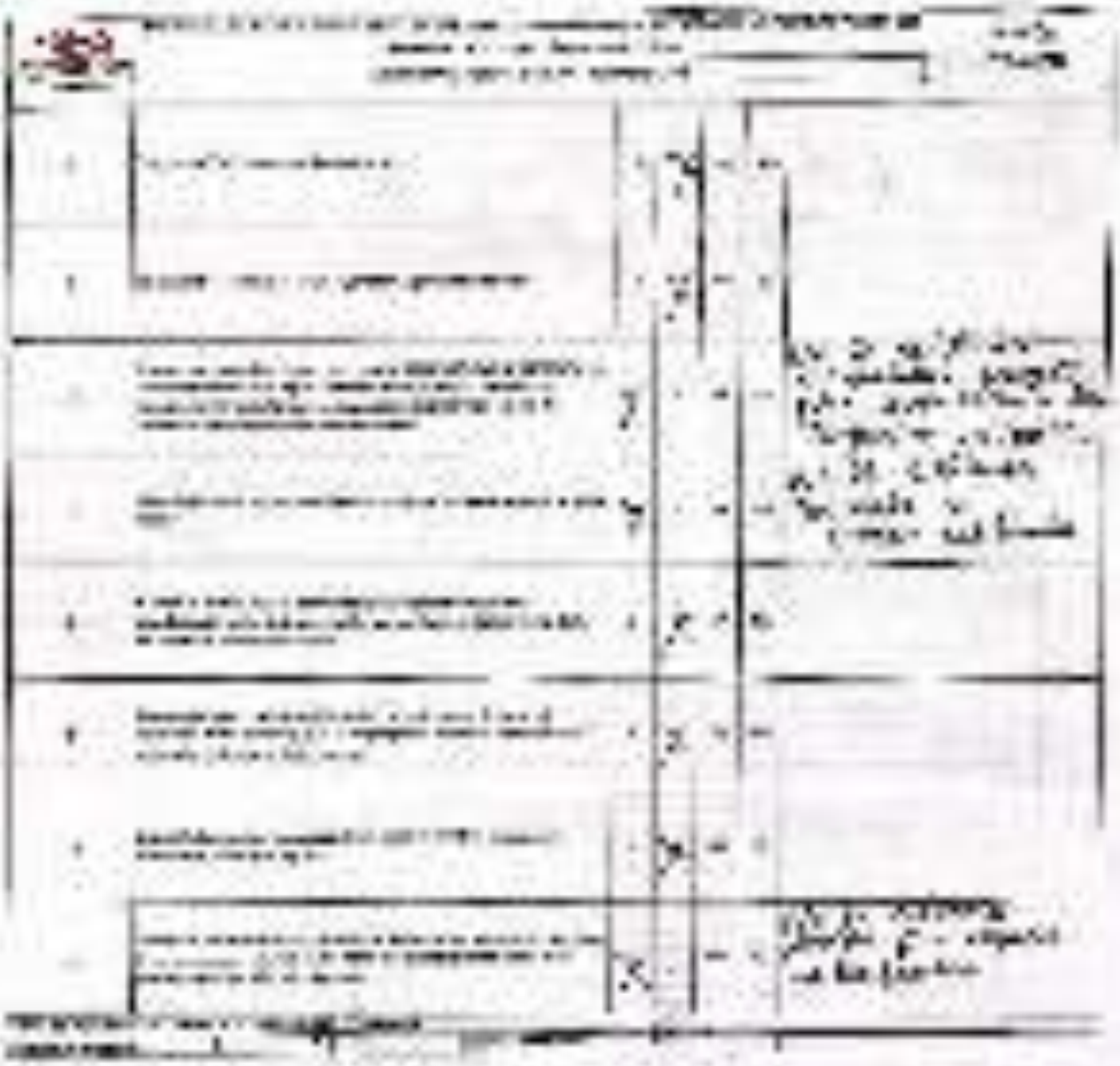
ITV_2600072_2003009_1_1769406855555.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 3 .jpeg

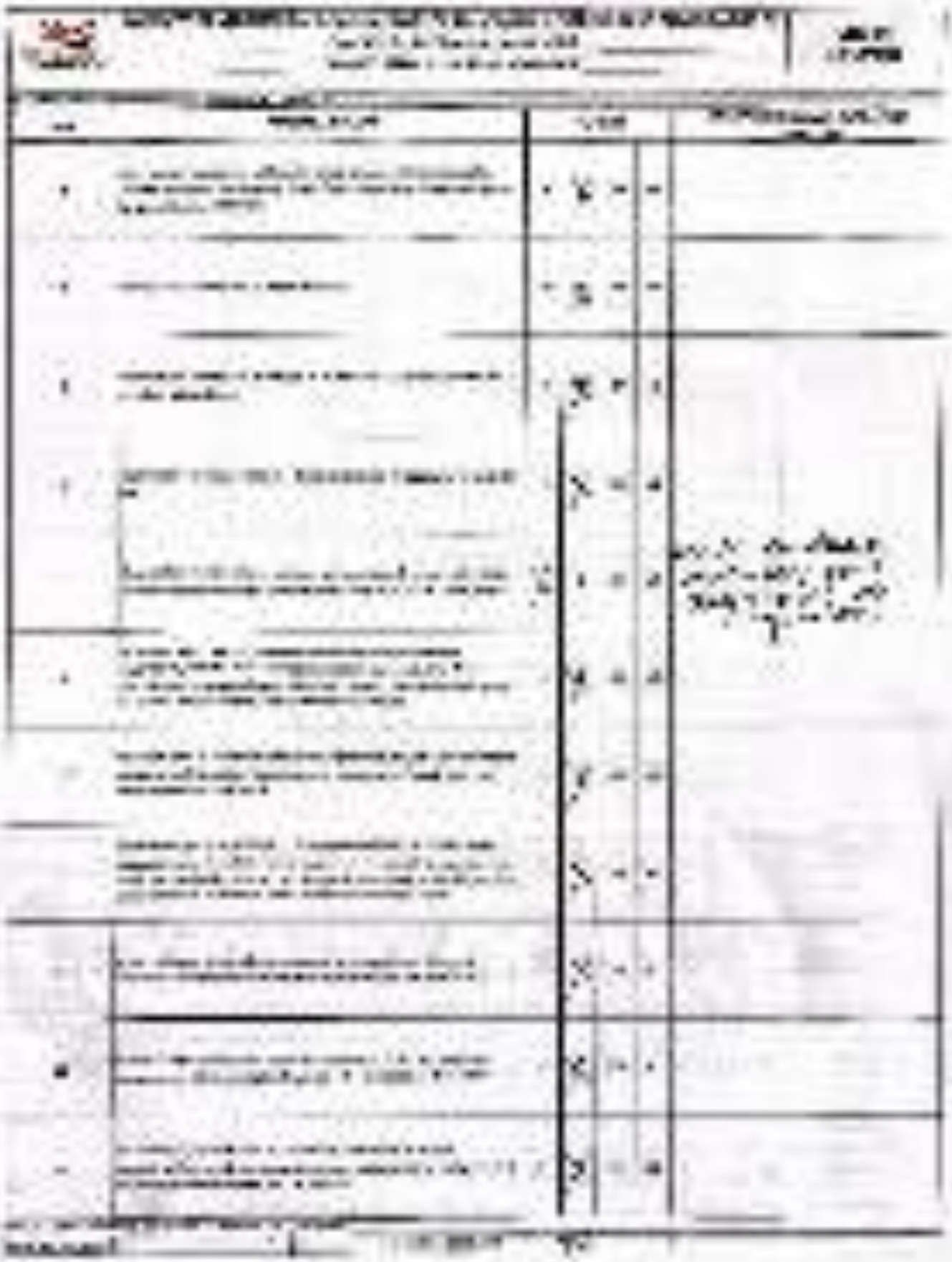
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600072	**FECHA**	2026-01-09	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600072_2003009_1_1769406874976.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 4 .jpeg





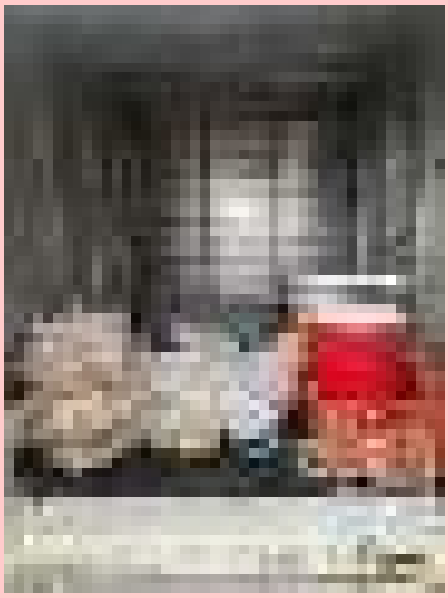




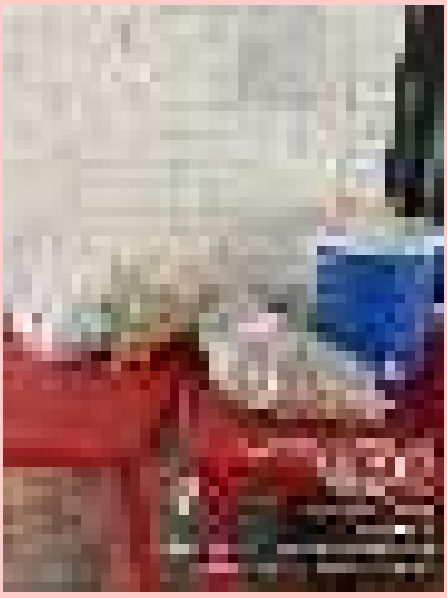
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600073_2001003_1_1769599182844.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 10.jpeg



ITV_2600073_2002006_1_1769600525917.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
VEHICULO DIA DEL 10 .jpeg



ITV_2600073_2003005_1_1769600710108.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA LA RIVERA DIA 10.jpeg



ITV_2600073_2003005_1_1769600729194.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA LA RIVERA .jpeg



ITV_2600073_2003006_1_1769601022165.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO EN RIVERA 1.jpeg



ITV_2600073_2003006_1_1769601036849.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO EN RIVERA 2 .jpeg



ITV_2600073_2003006_1_1769601052470.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO 3 .jpeg



ITV_2600073_2003009_1_1769601135698.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO EN RIVERA 1.jpeg



ITV_2600073_2003009_1_1769601153008.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO EN RIVERA 2 .jpeg



ITV_2600073_2003009_1_1769601170479.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO EN RIVERA 3 .jpeg



ITV_2600073_2003009_1_1769601186008.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO EN RIVERA 4 .jpeg



ITV_2600073_2003009_1_1769601204139.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO EN RIVERA 5.jpeg

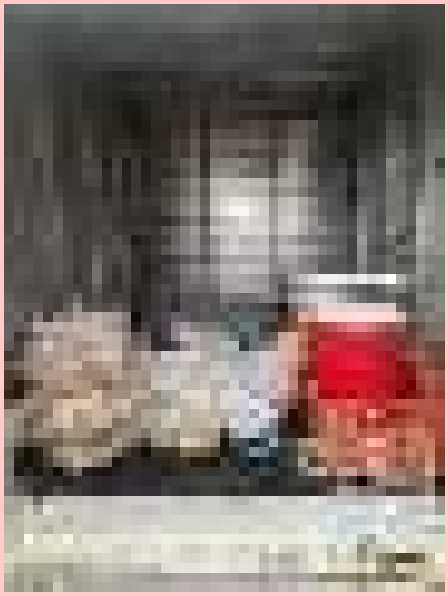
	
ITV_2600073_2003009_1_1769601224403.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). QUESO EN RIVERA 6.jpeg	

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600073	FECHA	2026-01-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

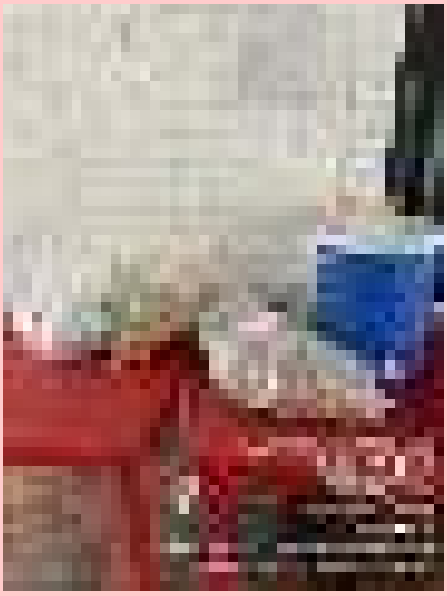
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600073_2001003_1_1769599182844.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 10.jpeg



ITV_2600073_2002006_1_1769600525917.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
VEHICULO DIA DEL 10 .jpeg



ITV_2600073_2003005_1_1769600710108.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA LA RIVERA DIA 10.jpeg



ITV_2600073_2003005_1_1769600729194.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA LA RIVERA .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600073	**FECHA**	2026-01-10	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600073_2003006_1_1769601022165.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO EN RIVERA 1.jpeg



ITV_2600073_2003006_1_1769601036849.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO EN RIVERA 2 .jpeg



ITV_2600073_2003006_1_1769601052470.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO 3 .jpeg



ITV_2600073_2003009_1_1769601135698.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO EN RIVERA 1.jpeg



ITV_2600073_2003009_1_1769601153008.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO EN RIVERA 2 .jpeg



ITV_2600073_2003009_1_1769601170479.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO EN RIVERA 3 .jpeg



ITV_2600073_2003009_1_1769601186008.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO EN RIVERA 4 .jpeg

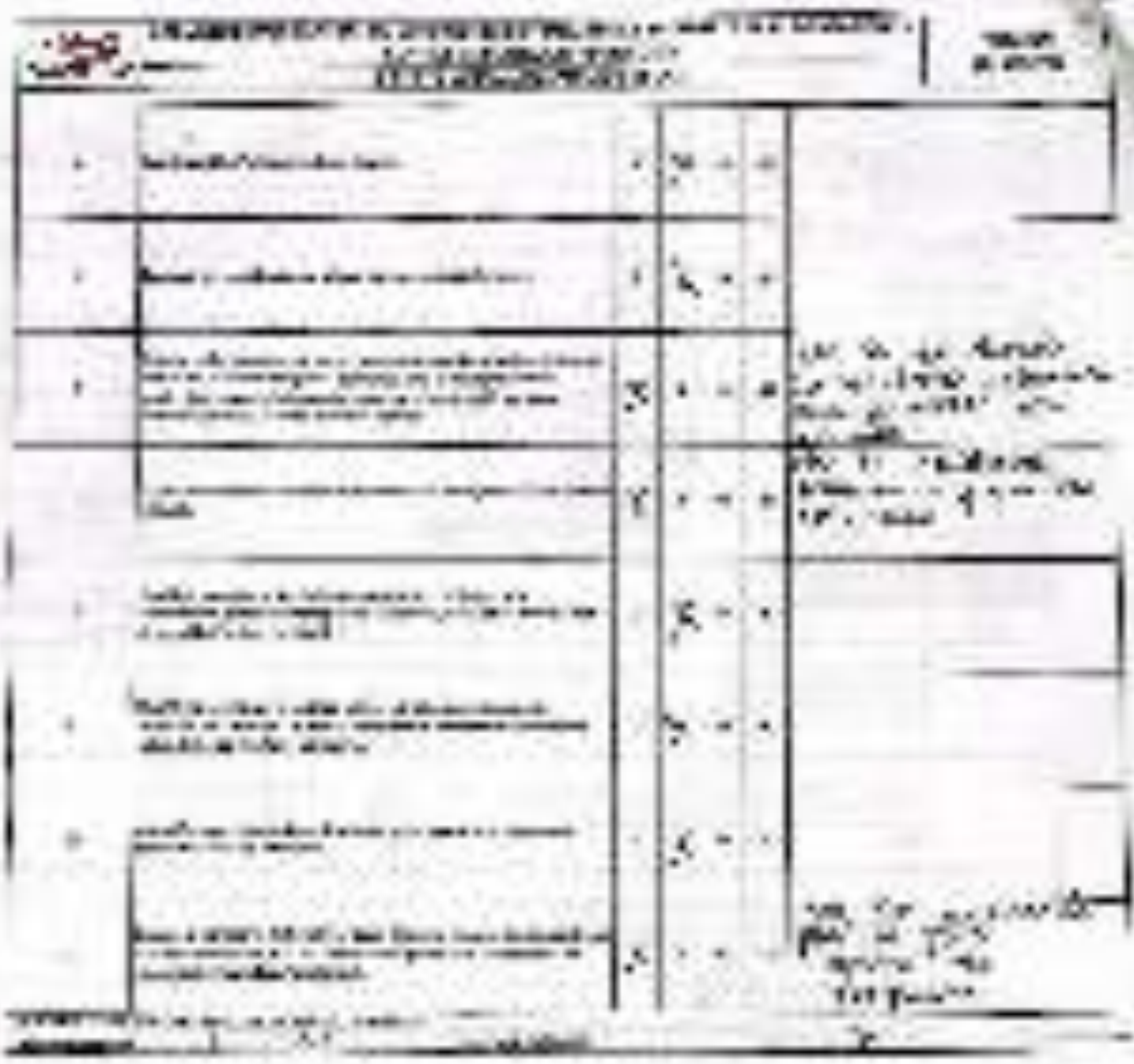


ITV_2600073_2003009_1_1769601204139.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO EN RIVERA 5.jpeg



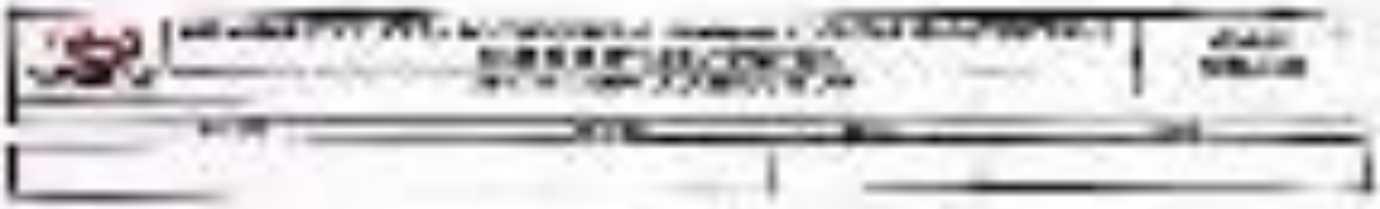
ITV_2600073_2003009_1_1769601224403.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO EN RIVERA 6.jpeg







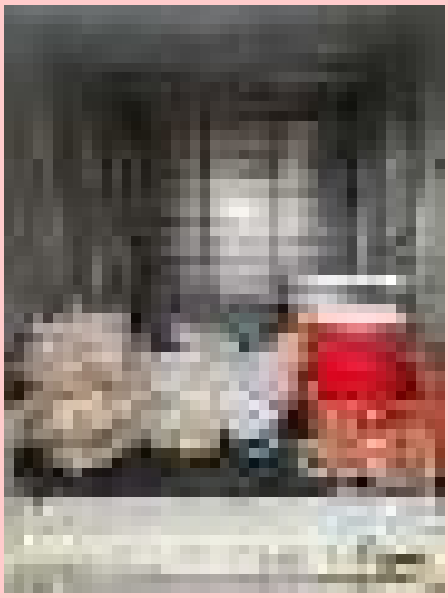




IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600074_2003009_1_1769533902755.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO 3 .jpeg



ITV_2600074_2002006_1_1769533343928.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
VEHICULO ALFONSO LOPEZ DIA 10 .jpeg



ITV_2600074_2002006_1_1769533370802.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA ALFONSO LOPEZ DIA 10.jpeg



ITV_2600074_2002006_1_1769533391499.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA ALFONSO LOPEZ DIA 10.jpeg



ITV_2600074_2003005_1_1769533474547.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA ALFONSO LOPEZ DIA 10.jpeg



ITV_2600074_2003006_1_1769533694930.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO 1 .jpeg



ITV_2600074_2003006_1_1769533713631.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO 2 .jpeg



ITV_2600074_2003006_1_1769533736756.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO 3 .jpeg



ITV_2600074_2003006_1_1769533759597.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO 4.jpeg



ITV_2600074_2003006_1_1769533782339.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO 6.jpeg



ITV_2600074_2003006_1_1769533803247.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO 5 .jpeg



ITV_2600074_2003006_1_1769533825573.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO 7 .jpeg



ITV_2600074_2003009_1_1769533860235.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO 1 .jpeg



ITV_2600074_2003009_1_1769533921516.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO 2 .jpeg



ITV_2600074_2003009_1_1769533940436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO 4.jpeg



ITV_2600074_2003009_1_1769533956321.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO 5 .jpeg



ITV_2600074_2003009_1_1769533977784.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO 6.jpeg



ITV_2600074_2003009_1_1769533993350.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO 7 .jpeg



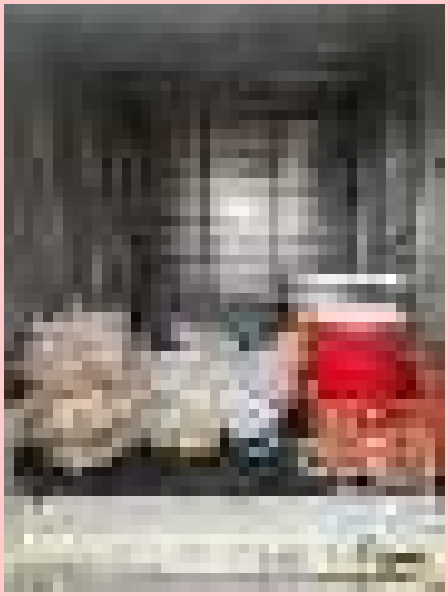
ITV_2600074_2003009_1_1769534008389.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO 8.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600074	FECHA	2026-01-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

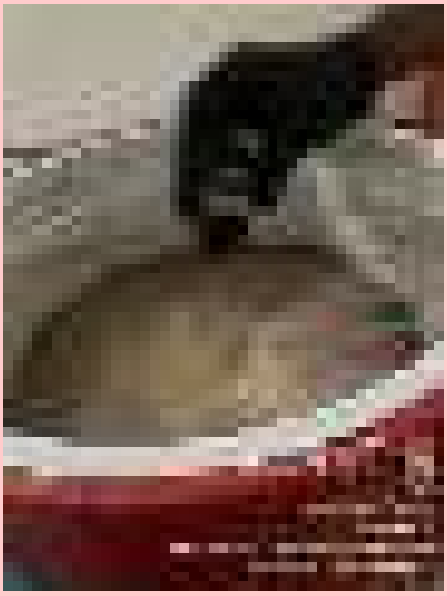
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600074_2003009_1_1769533902755.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO 3 .jpeg



ITV_2600074_2002006_1_1769533343928.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
VEHICULO ALFONSO LOPEZ DIA 10 .jpeg



ITV_2600074_2002006_1_1769533370802.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA ALFONSO LOPEZ DIA 10.jpeg



ITV_2600074_2002006_1_1769533391499.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA ALFONSO LOPEZ DIA 10.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600074	**FECHA**	2026-01-10	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600074_2003005_1_1769533474547.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA ALFONSO LOPEZ DIA 10.jpeg



ITV_2600074_2003006_1_1769533694930.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO 1 .jpeg



ITV_2600074_2003006_1_1769533713631.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO 2 .jpeg



ITV_2600074_2003006_1_1769533736756.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO 3 .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600074	**FECHA**	2026-01-10	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600074_2003006_1_1769533759597.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO 4.jpeg



ITV_2600074_2003006_1_1769533782339.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO 6.jpeg



ITV_2600074_2003006_1_1769533803247.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO 5 .jpeg



ITV_2600074_2003006_1_1769533825573.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO 7 .jpeg



ITV_2600074_2003009_1_1769533860235.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO 1 .jpeg



ITV_2600074_2003009_1_1769533921516.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO 2 .jpeg



ITV_2600074_2003009_1_1769533940436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO 4.jpeg



ITV_2600074_2003009_1_1769533956321.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO 5 .jpeg



ITV_2600074_2003009_1_1769533977784.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO 6.jpeg



ITV_2600074_2003009_1_1769533993350.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO 7 .jpeg



ITV_2600074_2003009_1_1769534008389.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO 8.jpeg











IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600075_2001003_1_1769601822128.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 10.jpeg



ITV_2600075_2002006_1_1769601942128.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA MUNICIPAL 10 .jpeg



ITV_2600075_2002006_1_1769601960176.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA MUNICIPAL .jpeg



ITV_2600075_2003005_1_1769602014532.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA MUNICIPAL 10 .jpeg



ITV_2600075_2003005_1_1769602033281.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA MUNICIPAL .jpeg



ITV_2600075_2003006_1_1769602183592.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO MUNICIPAL.jpeg



ITV_2600075_2003006_1_1769602199274.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO MUNICIPAL 2.jpeg



ITV_2600075_2003006_1_1769602219493.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO MUNICIPAL 3.jpeg



ITV_2600075_2003006_1_1769602236745.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO MUNICIPAL 4.jpeg



ITV_2600075_2003006_1_1769602264223.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO MUNICIPAL 5.jpeg



ITV_2600075_2003009_1_1769602290744.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO MUNICIPAL.jpeg



ITV_2600075_2003009_1_1769602307402.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO MUNICIPAL 2.jpeg



ITV_2600075_2003009_1_1769602325701.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO MUNICIPAL 3.jpeg



ITV_2600075_2003009_1_1769602344675.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO MUNICIPAL 4.jpeg



ITV_2600075_2003009_1_1769602365581.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO MUNICIPAL 5.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600075	FECHA	2026-01-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600075_2001003_1_1769601822128.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 10.jpeg



ITV_2600075_2002006_1_1769601942128.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA MUNICIPAL 10 .jpeg



ITV_2600075_2002006_1_1769601960176.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA MUNICIPAL .jpeg



ITV_2600075_2003005_1_1769602014532.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA MUNICIPAL 10 .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600075	**FECHA**	2026-01-10	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600075_2003005_1_1769602033281.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA MUNICIPAL .jpeg



ITV_2600075_2003006_1_1769602183592.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO MUNICIPAL.jpeg



ITV_2600075_2003006_1_1769602199274.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO MUNICIPAL 2.jpeg



ITV_2600075_2003006_1_1769602219493.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO MUNICIPAL 3.jpeg



ITV_2600075_2003006_1_1769602236745.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO MUNICIPAL 4.jpeg



ITV_2600075_2003006_1_1769602264223.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
QUESO MUNICIPAL 5.jpeg



ITV_2600075_2003009_1_1769602290744.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO MUNICIPAL.jpeg



ITV_2600075_2003009_1_1769602307402.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO MUNICIPAL 2.jpeg



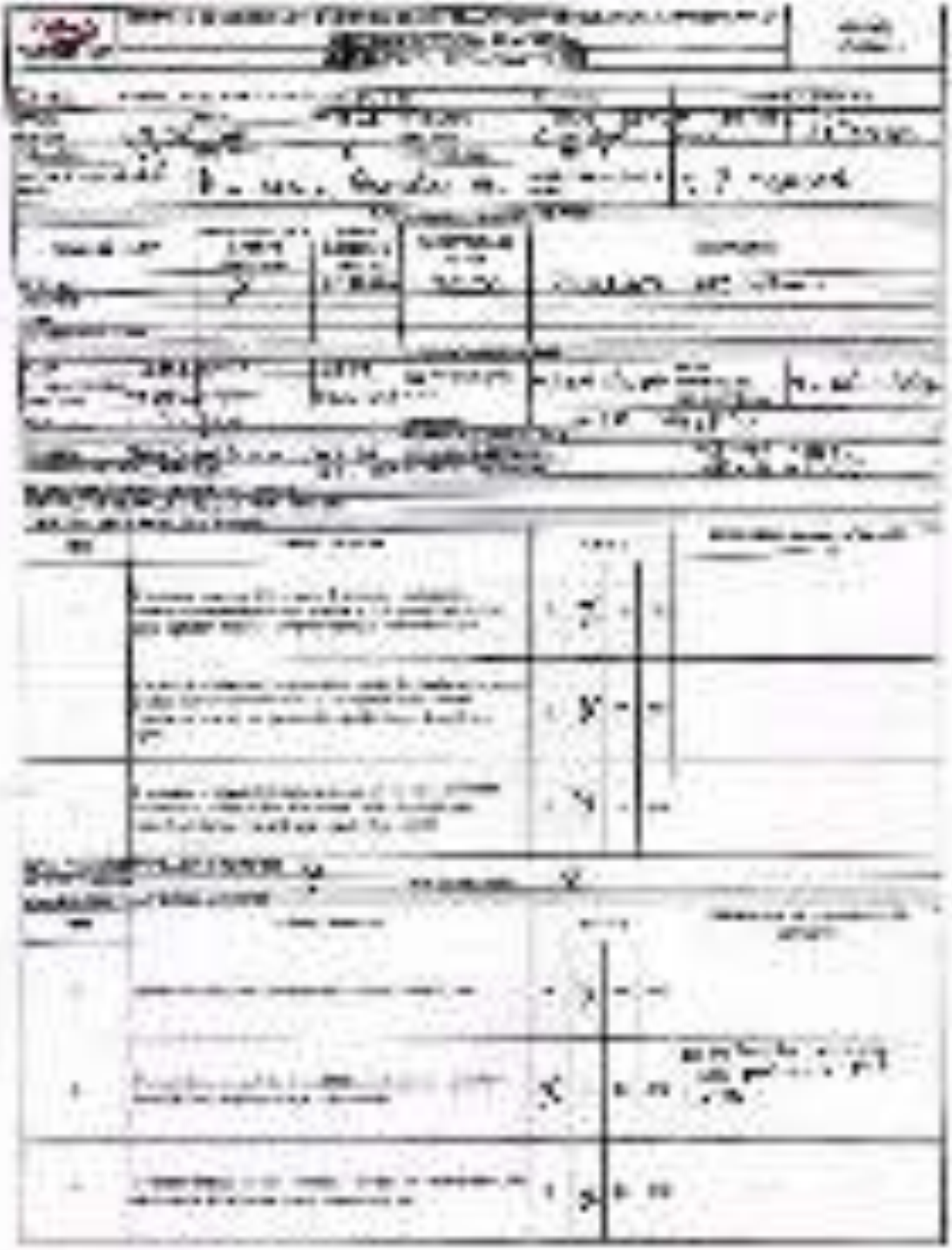
ITV_2600075_2003009_1_1769602325701.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO MUNICIPAL 3.jpeg

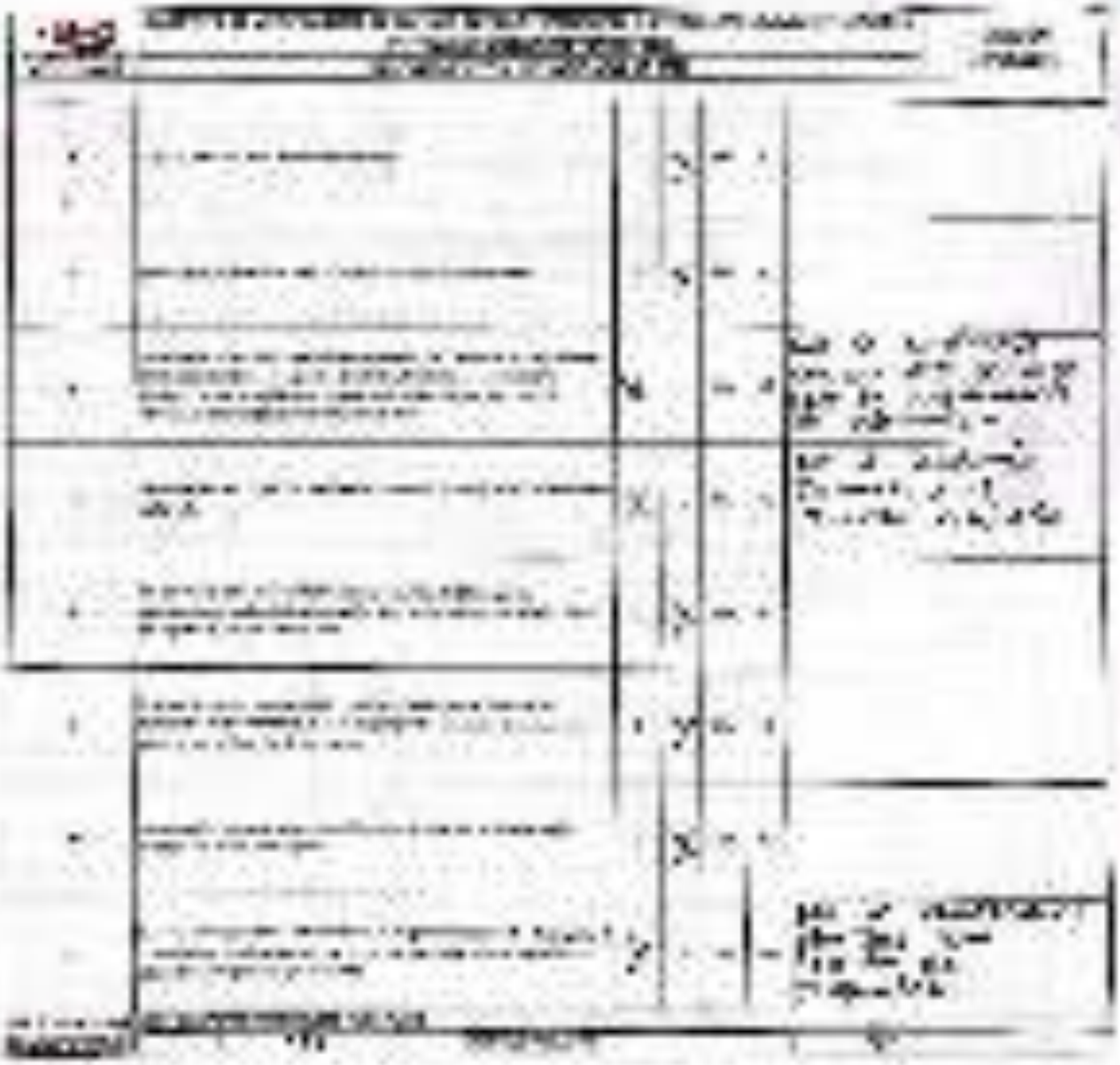


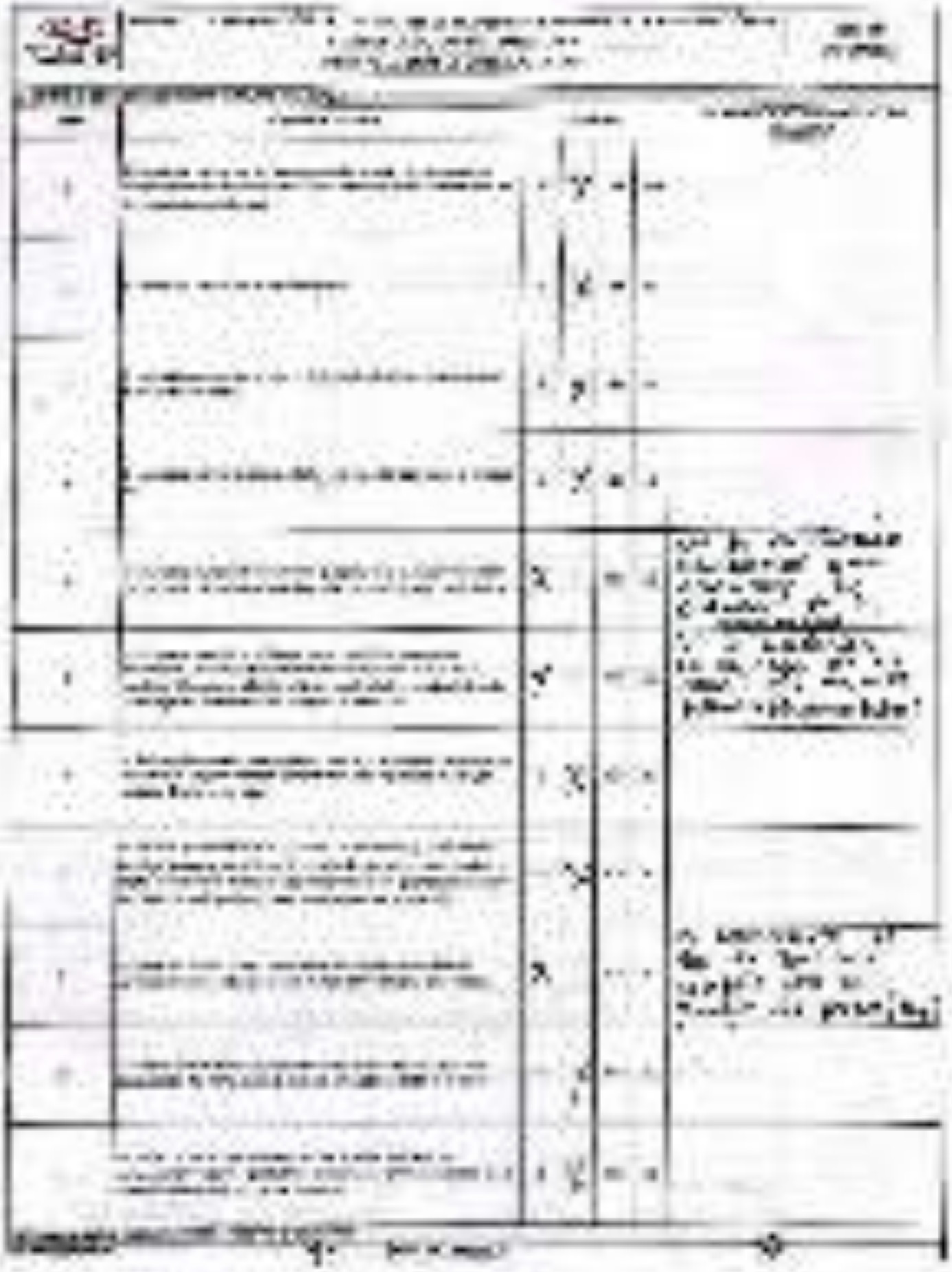
ITV_2600075_2003009_1_1769602344675.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO MUNICIPAL 4.jpeg



ITV_2600075_2003009_1_1769602365581.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
QUESO MUNICIPAL 5.jpeg









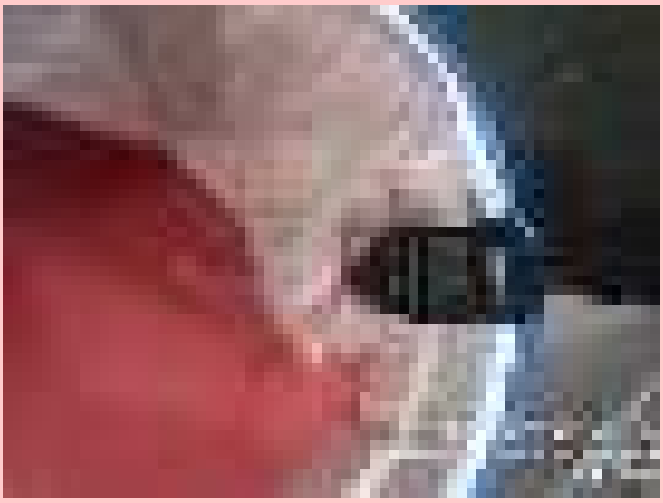
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600076_2002006_1_1769380091161.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



ITV_2600076_2002007_1_1769380115691.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600076_2003005_1_1769380313037.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
3..jpeg



ITV_2600076_2003006_1_1769380373672.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
4..jpeg



ITV_2600076_2003009_1_1769380407499.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5..jpeg



ITV_2600076_2003009_2_1769380407499.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6..jpeg

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600076_2002006_1_1769380091161.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



ITV_2600076_2002007_1_1769380115691.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600076_2003005_1_1769380313037.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
3..jpeg



ITV_2600076_2003006_1_1769380373672.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
4..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600076	**FECHA**	2026-01-11	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600076_2003009_1_1769380407499.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5..jpeg



ITV_2600076_2003009_2_1769380407499.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6..jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025
ID Visita:		Fecha: 11 Ene 2026	Nombre CDT:	F.P. Terron	
Dirección:	cll 19 Oe # 74-13		Hora inicio:	3:45 Pm	Hora fin:
Parte del día:	3A	Parte dietas:	Menú verificado:	5	
Nombre de quien atiende la visita:	Pedro Castillo D		Cargo de quien atiende la visita:	tecnico en cocina	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO				
CENA	X	5:14	21,8°C	T° bebida Cena
REFRIGERIO NOCTURNO	X	5:14		

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	FXU 006	MODELO:	2019	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	20072026
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	16 Oct 25	CONCEPTO:	Favorable	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	040926
TIPO:	furgon			CAPACIDAD:	780

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Juan Pablo Ortiz	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	14072025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	09 Oct 2027	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	23122025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
PUNTAJE ESPERADO: 3	PUNTAJE OBTENIDO: 3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	(1)	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	(1)	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencia los equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera pero no cuenta con certificado de Calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencia Planilla para registro de T°
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO: 11		PUNTAJE OBTENIDO: 6				

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	No se evidencia Mecanismos que garantice la Conservación de las T°
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	No se cumple con los gramajes establecidos en la Minuta Patron.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:		**PUNTAJE OBTENIDO:**				

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:	4	**PUNTAJE OBTENIDO:**	4
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA			
PUNTAJE ESPERADO:	28	**PUNTAJE OBTENIDO:**	23
% DE CUMPLIMIENTO:	82,14		

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Castillo	VT alimentum Integral.	Tec en cocina	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan Pablo Ot	VT. Alimentum Integral	conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Supervisor de campo	

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600077_2002006_1_1769380968406.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



ITV_2600077_2002007_1_1769380992265.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600077_2003005_1_1769381155384.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
3..jpeg



ITV_2600077_2003006_1_1769381186201.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
4..jpeg

	
ITV_2600077_2003009_1_1769381216518.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 5..jpeg	ITV_2600077_2003009_2_1769381216518.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 7..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600077	FECHA	2026-01-11	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



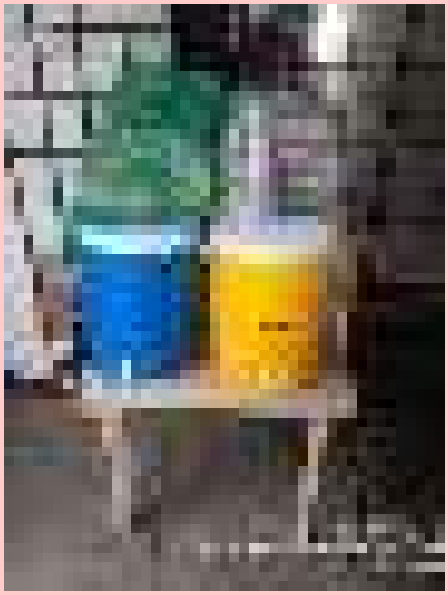
ITV_2600077_2002006_1_1769380968406.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



ITV_2600077_2002007_1_1769380992265.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600077_2003005_1_1769381155384.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
3..jpeg



ITV_2600077_2003006_1_1769381186201.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
4..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600077	**FECHA**	2026-01-11	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600077_2003009_1_1769381216518.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5..jpeg



ITV_2600077_2003009_2_1769381216518.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7..jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha:	11 Ene 2026	Nombre CDT:	F. P. Unión		
Dirección:	Cr 23b # 5A20			Hora inicio:	3:45pm	Hora fin:	
Parte del día:	58	Parte dietas:	0	Menú verificado:	S		
Nombre de quien atiende la visita:	Paola Castillo B.			Cargo de quien atiende la visita:		Tecnico en Cocina	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO				
CENA	X	5:33	22,3°C	T. bebida
REFRIGERIO NOCTURNO	X	5:33		

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	FXV806	MODELO:	2019	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	200726	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	040926
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	160425	CONCEPTO:	Favorable				
TIPO:	Furgon			CAPACIDAD:	780		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Jonpablo Ortiz	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	11072025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	09042027	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	23122025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO:	3	PUNTAJE OBTENIDO:	3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	(1)	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	(1)	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencian equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera pero no cuenta con certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencian Planilla Pare registro de T°
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO: 11		PUNTAJE OBTENIDO: 8				

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	No se evidencia Mecanismos que garanticen la conservación de los T.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	No se cumple con los gramajes establecidos en el menu patron
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO: 11		**PUNTAJE OBTENIDO:** 7				

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:	4	**PUNTAJE OBTENIDO:**	4

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	28	**PUNTAJE OBTENIDO:**	23	**% DE CUMPLIMIENTO:**	82,14

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Cabrera	Ut alimentar Integral	Tec en Com	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan Pablo ort	Ut. Alimentacion Integral	conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Supervisor de Centro	

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



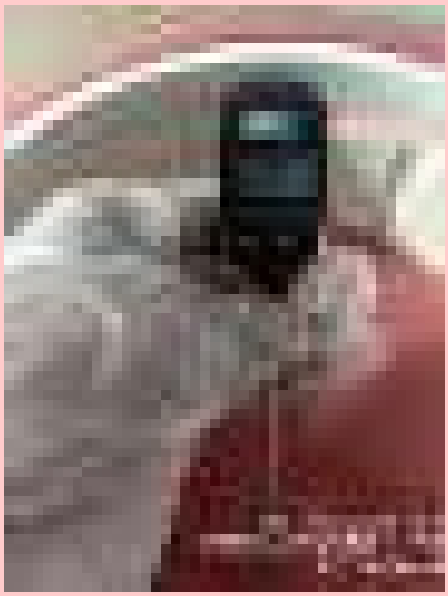
ITV_2600078_2002006_1_1769384202308.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



ITV_2600078_2002007_1_1769384226742.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600078_2002011_1_1769384248169.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
3..jpeg



ITV_2600078_2003005_1_1769384303044.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
4..jpeg



ITV_2600078_2003006_1_1769384333168.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
5..jpeg



ITV_2600078_2003009_1_1769384370888.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6..jpeg



ITV_2600078_2003009_2_1769384370888.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600078	FECHA	2026-01-11	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



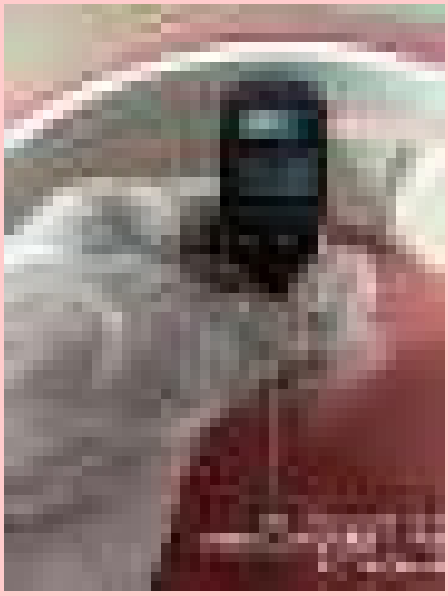
ITV_2600078_2002006_1_1769384202308.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



ITV_2600078_2002007_1_1769384226742.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600078_2002011_1_1769384248169.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
3..jpeg



ITV_2600078_2003005_1_1769384303044.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
4..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600078	**FECHA**	2026-01-11	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600078_2003006_1_1769384333168.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
5..jpeg



ITV_2600078_2003009_1_1769384370888.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6..jpeg



ITV_2600078_2003009_2_1769384370888.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7..jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			**No. Contrato:**	4161.010.26.1.1588.2025		
ID Visita:		**Fecha:**	11 Ene/2026	**Nombre CDT:**	F.P. Finca Dem		
Dirección:	Cl 2 13 # 13-72			**Hora inicio:**	3:45pm	**Hora fin:**	
Parte del día:	109	**Parte dietas:**	0	**Menú verificado:**	5		
Nombre de quien atiende la visita:	Pedro Carlos B			**Cargo de quien atiende la visita:**	técnico en cocina		

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO				
CENA	X	5:59	T° 22,7°C	bebida
REFRIGERIO NOCTURNO	X	3:59	T 24,9°C	

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	EXU 806	**MODELO:**	2019	**FECHA VENCIMIENTO SOAT:**	200726	**FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:**	040926
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	16Oct25	**CONCEPTO:**	Favorable				
TIPO:	Furgon			**CAPACIDAD:**	780		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Juan Pablo Ortiz	**FECHA EXÁMENES MÉDICOS:**	17072025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	09Oct2027	**FECHA CAPACITACIÓN BPM:**	23122025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO:	3	**PUNTAJE OBTENIDO:**	3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	(1)	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	(1)	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencia de los equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Se evidencia Termometro y Gramera pero no cuenta con Certificado de Calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencia Planilla para registro de T°.
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	8			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	No se evidencia Mecanismo que garantice la conservacion de los T°
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	No se cumple con los gramajes establecidos en la minuta Patron.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	**PUNTAJE OBTENIDO:**	8			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	1	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	1	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO						
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4			
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA						
PUNTAJE ESPERADO:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	23	% DE CUMPLIMIENTO:	82,14	

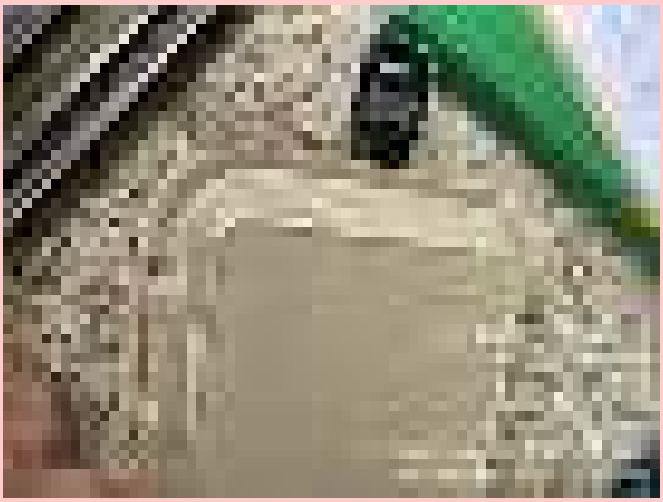
CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Cortés	Vt alimentos Integral	tendero	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan Pablo ort	VH Alimentos Integral	conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Supervisor de campo	

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



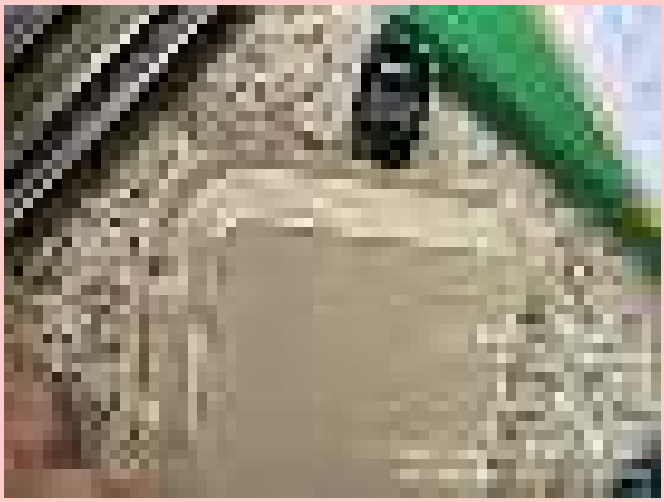
ITV_2500079_2002006_1_1769522410199.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temperatura desepaz .jpeg



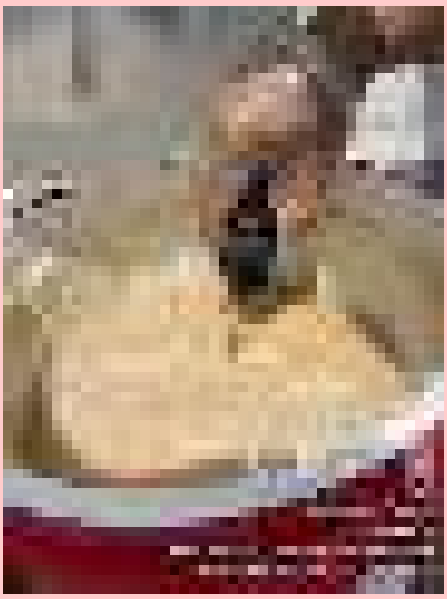
ITV_2500079_2002006_1_1769522429484.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega desepaz.jpeg



ITV_2500079_2003005_1_1769522526092.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
entrega desepaz.jpeg



ITV_2500079_2003005_1_1769522543885.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temperatura desepaz .jpeg



ITV_2500079_2003005_1_1769522574997.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temperatura jugo desepaz.jpeg



ITV_2500079_2003008_1_1769522626297.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
entrega desepaz.jpeg



ITV_2500079_2003009_1_1769522942197.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra desepaz 1 .jpeg



ITV_2500079_2003009_1_1769522957887.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra desepaz 2 .jpeg



ITV_2500079_2003009_1_1769522973254.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra desepaz 3 .jpeg



ITV_2500079_2003009_1_1769522988803.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra desepaz 4.jpeg



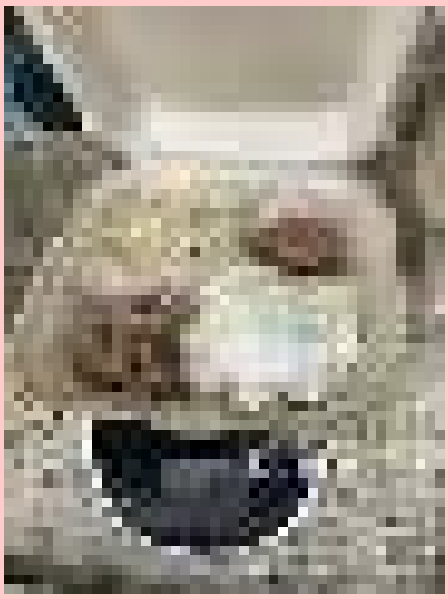
ITV_2500079_2003009_1_1769523005495.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra desepaz 5.jpeg



ITV_2500079_2003009_1_1769523021777.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra desepaz 6.jpeg



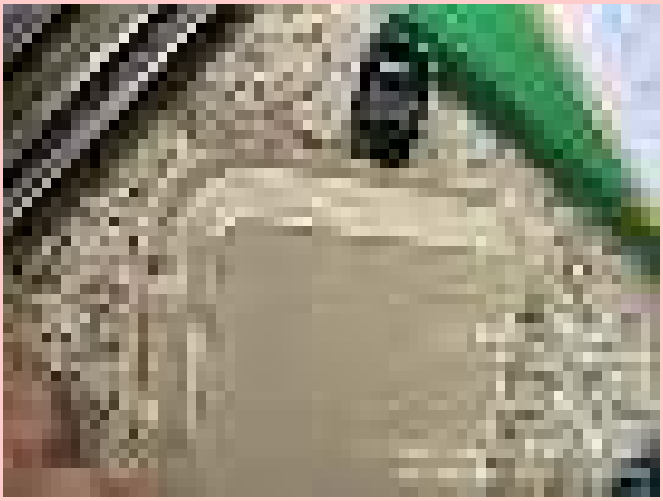
ITV_2500079_2003009_1_1769523043686.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra desepaz 7.jpeg



ITV_2500079_2003009_1_1769523063262.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra desepaz 8.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2500079	FECHA	2026-01-12	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



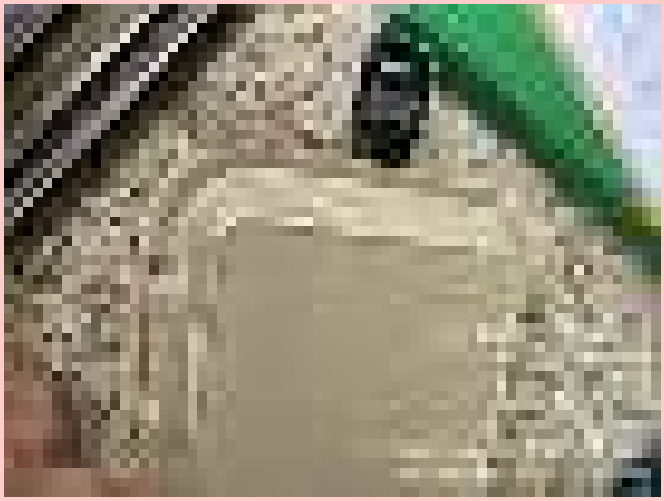
ITV_2500079_2002006_1_1769522410199.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temperatura desepaz .jpeg



ITV_2500079_2002006_1_1769522429484.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega desepaz.jpeg



ITV_2500079_2003005_1_1769522526092.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
entrega desepaz.jpeg



ITV_2500079_2003005_1_1769522543885.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temperatura desepaz .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2500079	FECHA	2026-01-12	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2500079_2003005_1_1769522574997.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temperatura jugo desepaz.jpeg



ITV_2500079_2003008_1_1769522626297.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
entrega desepaz.jpeg



ITV_2500079_2003009_1_1769522942197.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra desepaz 1 .jpeg



ITV_2500079_2003009_1_1769522957887.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra desepaz 2 .jpeg



ITV_2500079_2003009_1_1769522973254.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra desepaz 3 .jpeg



ITV_2500079_2003009_1_1769522988803.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra desepaz 4.jpeg



ITV_2500079_2003009_1_1769523005495.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra desepaz 5.jpeg

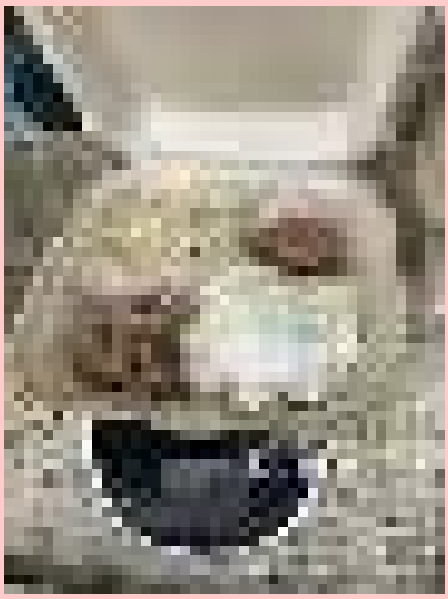


ITV_2500079_2003009_1_1769523021777.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra desepaz 6.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2500079	**FECHA**	2026-01-12	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

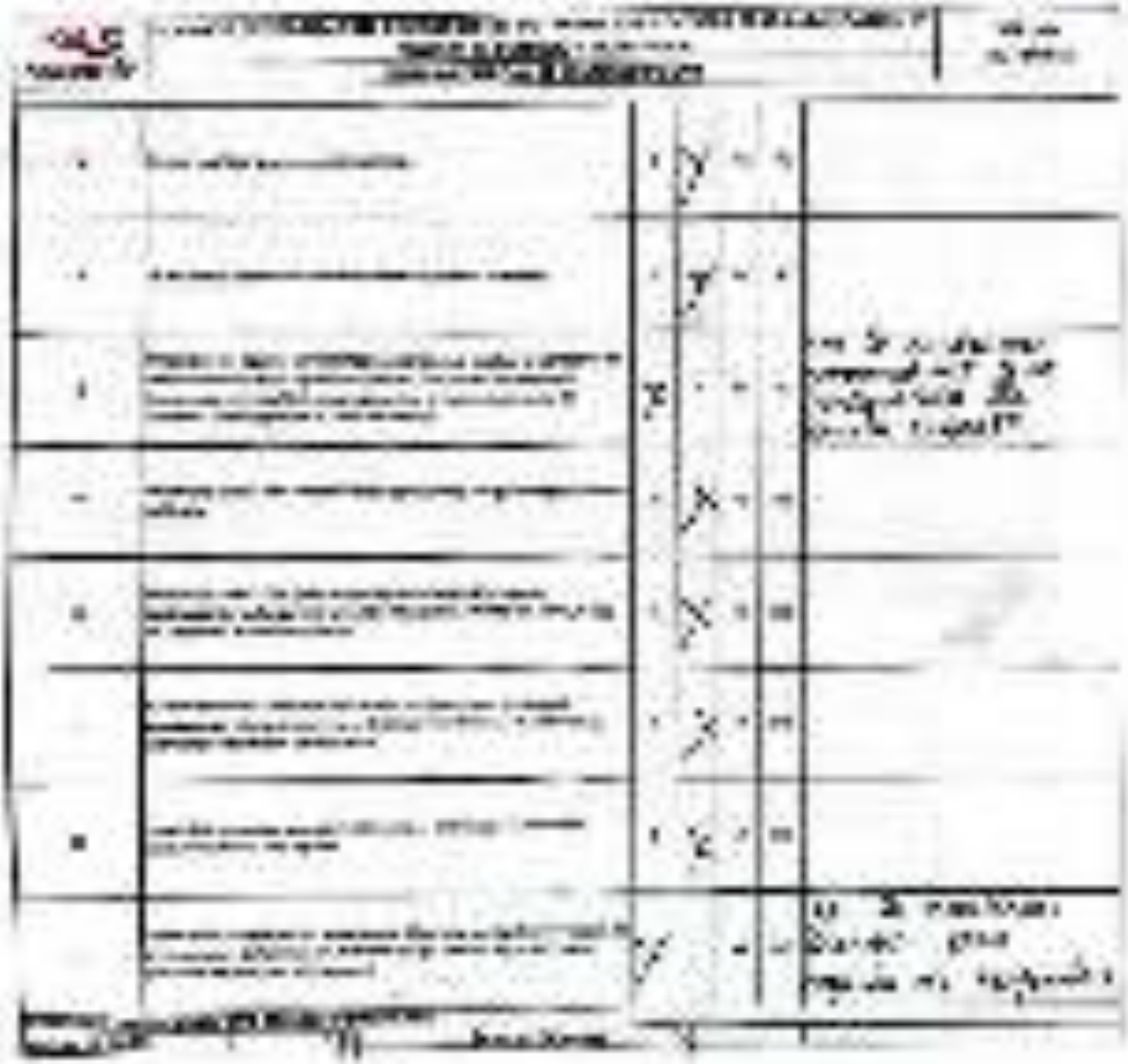


ITV_2500079_2003009_1_1769523043686.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra desepaz 7.jpeg

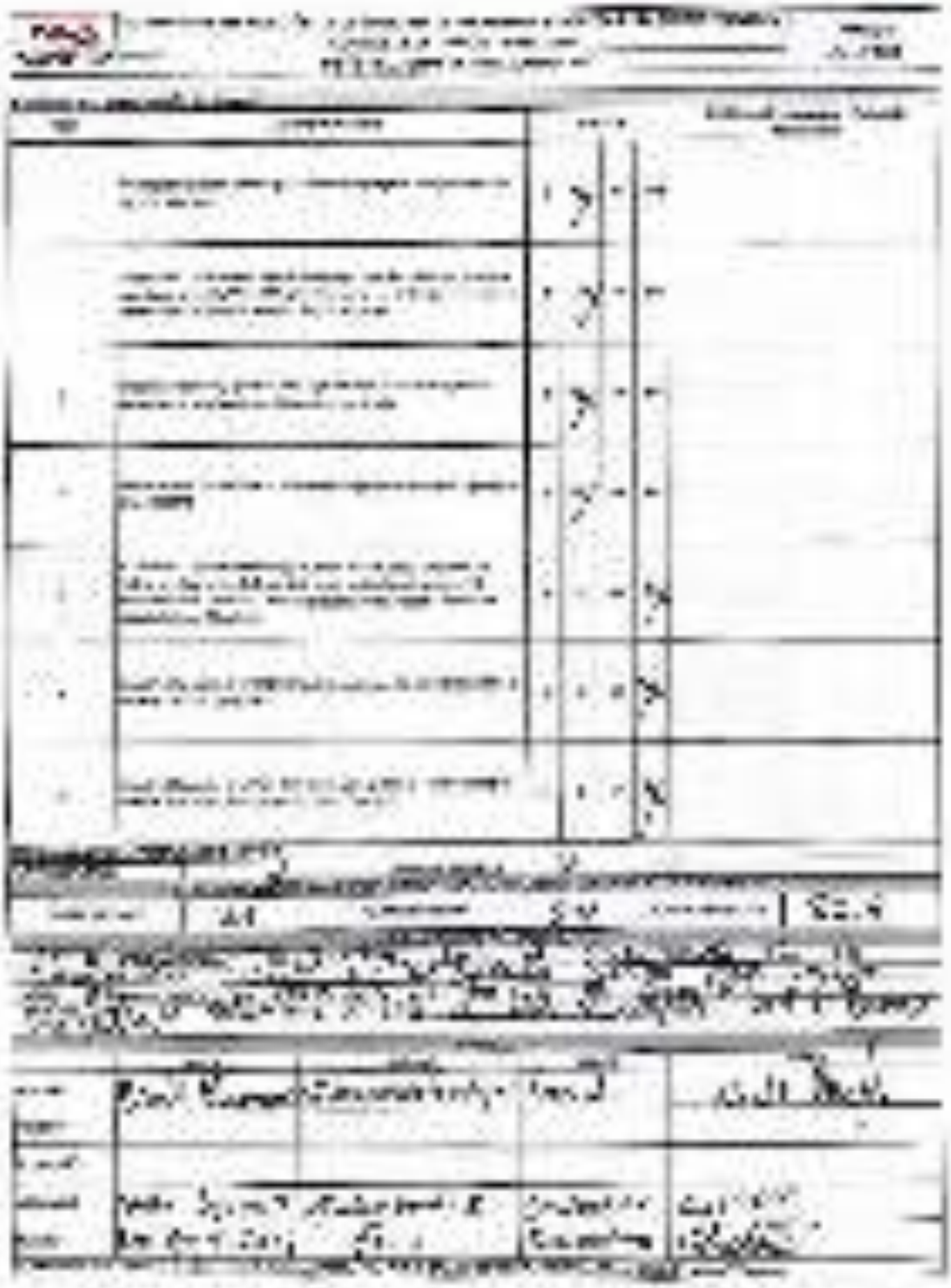


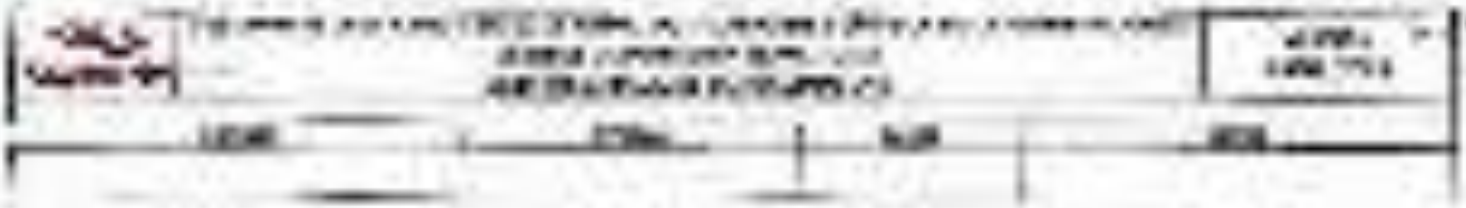
ITV_2500079_2003009_1_1769523063262.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra desepaz 8.jpeg











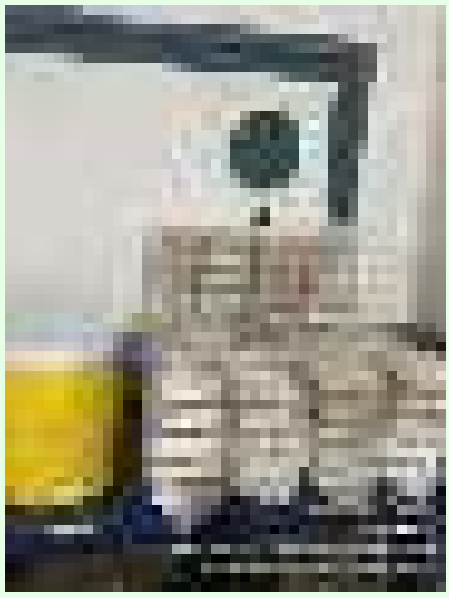
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600080_2001003_1_1769470207440.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 12 .jpeg



ITV_2600080_2002006_1_1769470372210.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA FLORESTA DIA 12 .jpeg



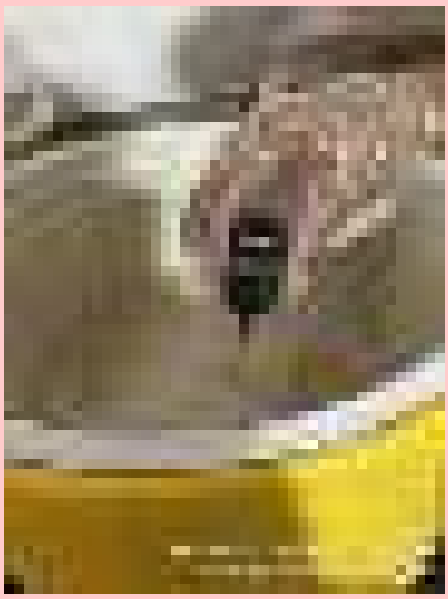
ITV_2600080_2003003_1_1769471044395.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
ENTREGA FLORESTA DIA 12 .jpeg



ITV_2600080_2003005_1_1769470425558.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA FLORESTA DIA 12 .jpeg



ITV_2600080_2003005_1_1769470444325.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
vehiculo dia 12 .jpeg



ITV_2600080_2003005_1_1769470936452.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA FLORESTA .jpeg



ITV_2600080_2003009_1_1769470483946.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra floresta 1.jpeg



ITV_2600080_2003009_1_1769470501010.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra floresta 2.jpeg



ITV_2600080_2003009_1_1769470517537.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra floresta 4.jpeg



ITV_2600080_2003009_1_1769470533866.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra floresta 5.jpeg



ITV_2600080_2003009_1_1769470552484.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra floresta 6.jpeg



ITV_2600080_2003009_1_1769470572724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra floresta 7.jpeg

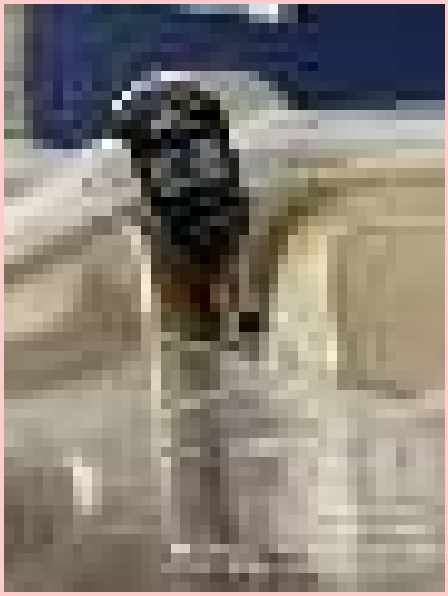
	
ITV_2600080_2003009_1_1769470829458.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). MUESTRA FLORESTA 3 .jpeg	

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600080	FECHA	2026-01-12	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

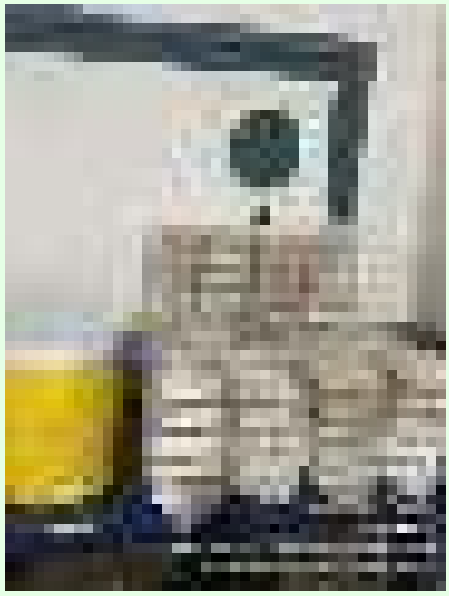
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



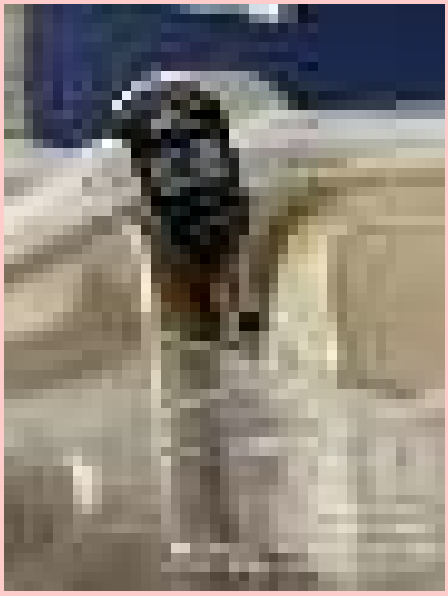
ITV_2600080_2001003_1_1769470207440.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 12 .jpeg



ITV_2600080_2002006_1_1769470372210.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA FLORESTA DIA 12 .jpeg



ITV_2600080_2003003_1_1769471044395.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
ENTREGA FLORESTA DIA 12 .jpeg

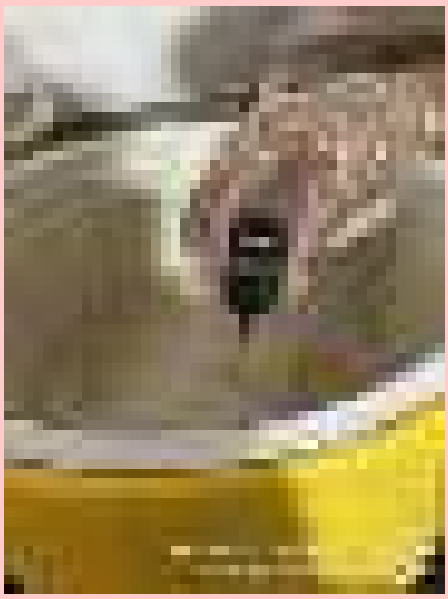


ITV_2600080_2003005_1_1769470425558.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA FLORESTA DIA 12 .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600080	FECHA	2026-01-12	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600080_2003005_1_1769470444325.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
vehiculo dia 12 .jpeg



ITV_2600080_2003005_1_1769470936452.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA FLORESTA .jpeg



ITV_2600080_2003009_1_1769470483946.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra floresta 1.jpeg



ITV_2600080_2003009_1_1769470501010.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra floresta 2.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600080	**FECHA**	2026-01-12	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600080_2003009_1_1769470517537.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra floresta 4.jpeg



ITV_2600080_2003009_1_1769470533866.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra floresta 5.jpeg



ITV_2600080_2003009_1_1769470552484.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra floresta 6.jpeg

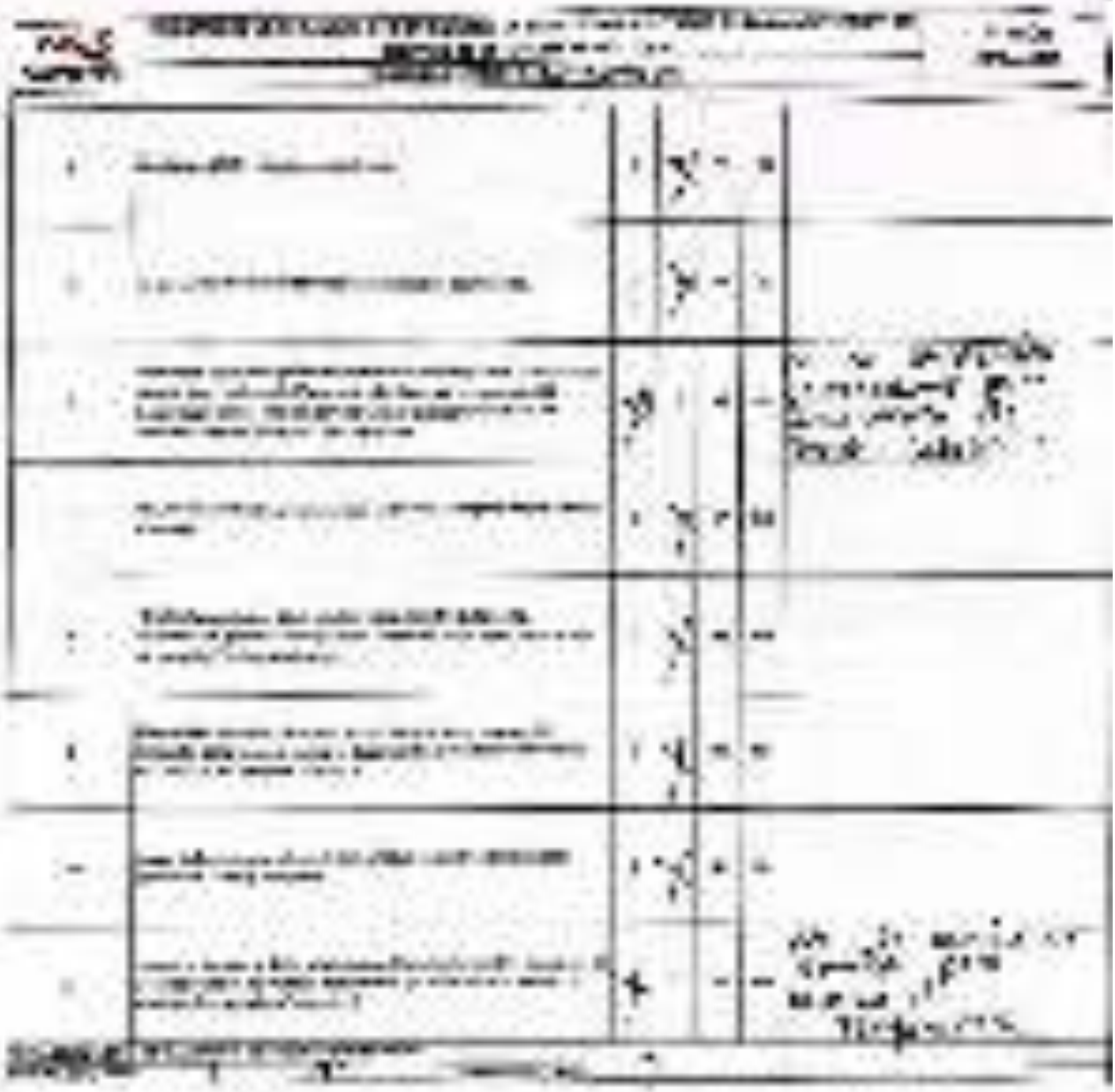


ITV_2600080_2003009_1_1769470572724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra floresta 7.jpeg

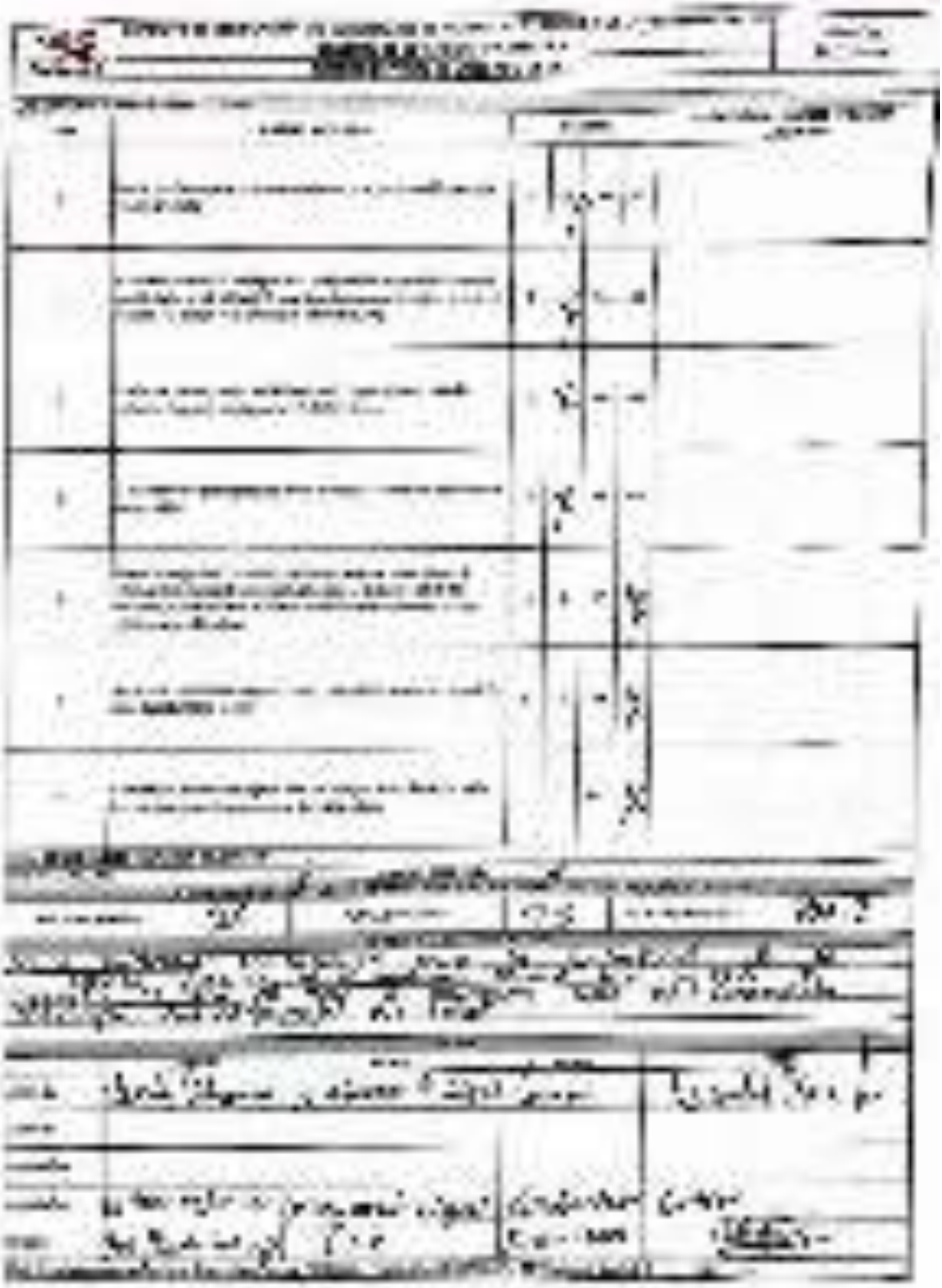
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600080	**FECHA**	2026-01-12	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

	
ITV_2600080_2003009_1_1769470829458.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). MUESTRA FLORESTA 3 .jpeg	











IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600081_2003009_1_1769408632157.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra los mangos 3.jpeg



ITV_2600081_2001003_1_1769407836806.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 12 .jpeg



ITV_2600081_2002006_1_1769407900279.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA LOS MANGOS DIA 12 .jpeg



ITV_2600081_2002006_1_1769407983451.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA LOS MANGOS .jpeg



ITV_2600081_2002006_1_1769408065726.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
vehiculo dia 12 .jpeg



ITV_2600081_2003005_1_1769408410822.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
vehiculo dia 12 .jpeg



ITV_2600081_2003005_1_1769408431679.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA LOS MANGOS DIA 12 .jpeg



ITV_2600081_2003009_1_1769408589452.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra los mangos 1.jpeg



ITV_2600081_2003009_1_1769408612765.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra los mangos 2.jpeg



ITV_2600081_2003009_1_1769408654760.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra los mangos 4.jpeg



ITV_2600081_2003009_1_1769408673790.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra los mangos 6.jpeg



ITV_2600081_2003009_1_1769408694212.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra los mangos 7.jpeg

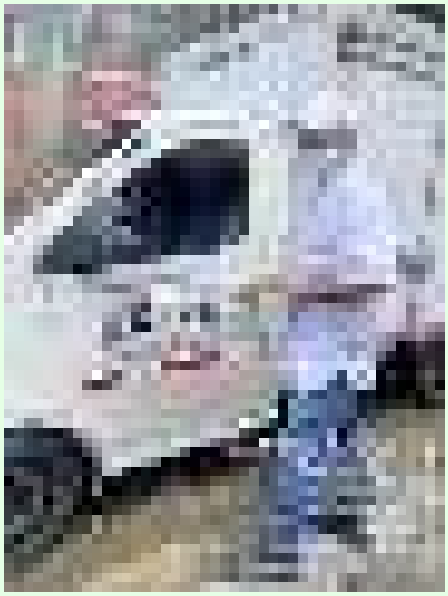
	
ITV_2600081_2003009_1_1769409475593.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). muestra los mangos 8.jpeg	

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600081	FECHA	2026-01-12	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600081_2003009_1_1769408632157.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra los mangos 3.jpeg



ITV_2600081_2001003_1_1769407836806.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 12 .jpeg



ITV_2600081_2002006_1_1769407900279.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA LOS MANGOS DIA 12 .jpeg



ITV_2600081_2002006_1_1769407983451.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA LOS MANGOS .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600081	**FECHA**	2026-01-12	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600081_2002006_1_1769408065726.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
vehiculo dia 12 .jpeg



ITV_2600081_2003005_1_1769408410822.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
vehiculo dia 12 .jpeg



ITV_2600081_2003005_1_1769408431679.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA LOS MANGOS DIA 12 .jpeg



ITV_2600081_2003009_1_1769408589452.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra los mangos 1.jpeg



ITV_2600081_2003009_1_1769408612765.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra los mangos 2.jpeg



ITV_2600081_2003009_1_1769408654760.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra los mangos 4.jpeg



ITV_2600081_2003009_1_1769408673790.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra los mangos 6.jpeg

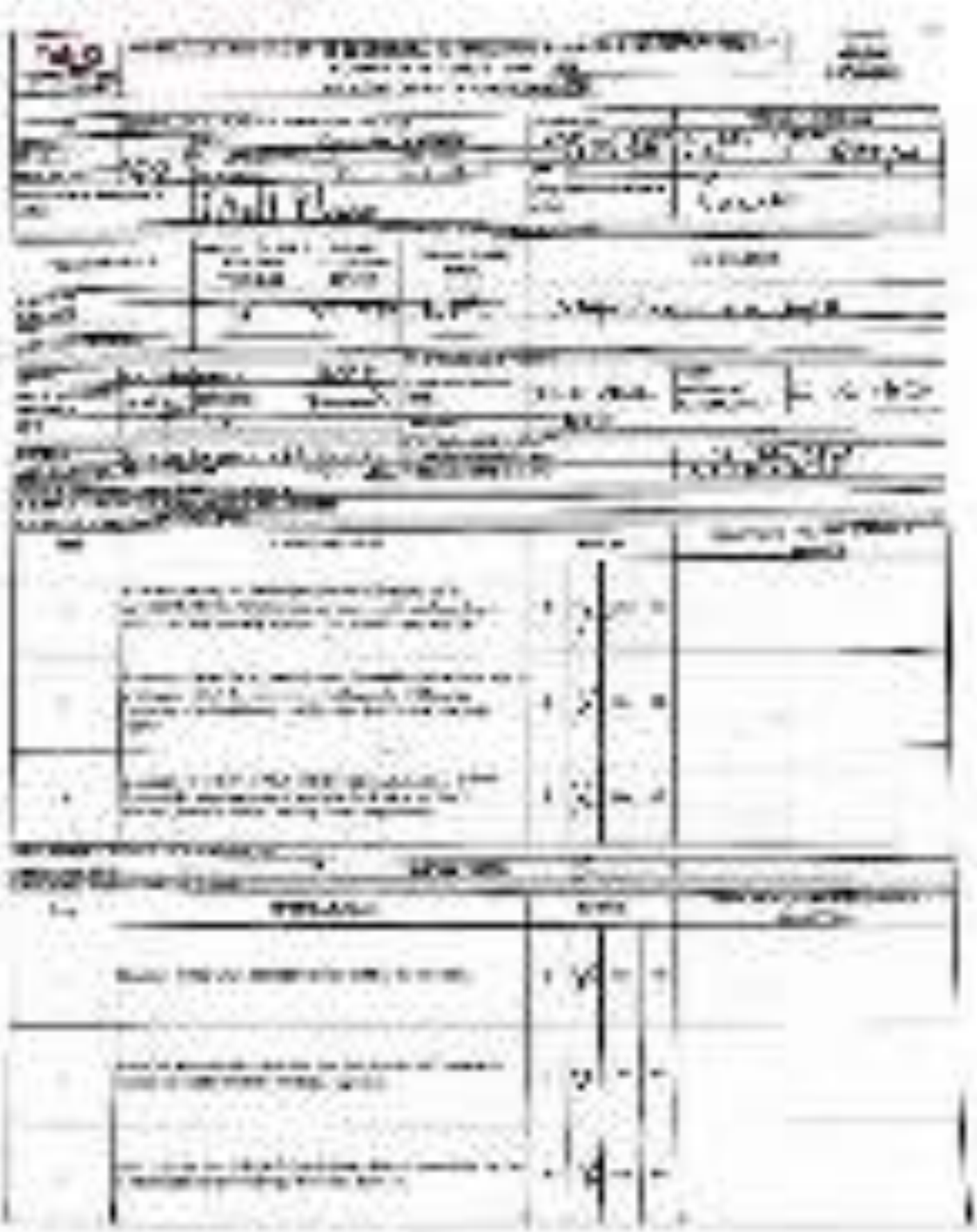


ITV_2600081_2003009_1_1769408694212.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra los mangos 7.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600081	**FECHA**	2026-01-12	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

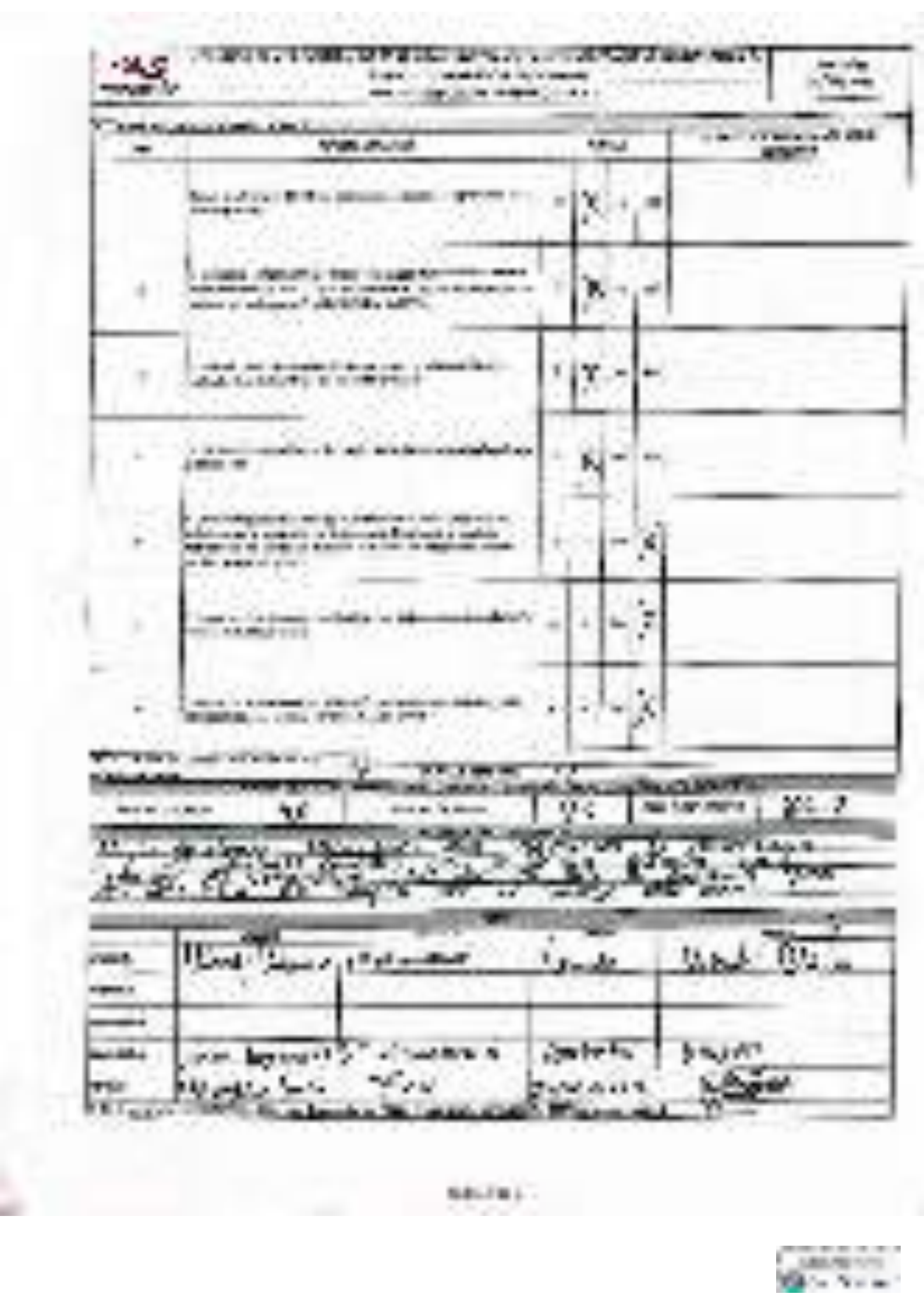


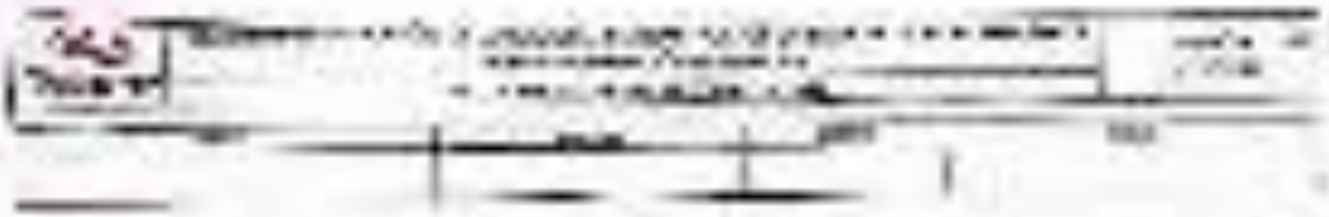
ITV_2600081_2003009_1_1769409475593.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra los mangos 8.jpeg











IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



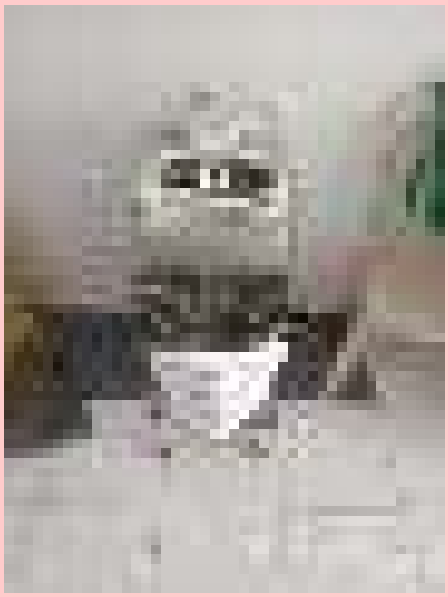
ITV_2600082_1001001_1_1770174917644.jpeg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.34 PM (2) (1).jpeg



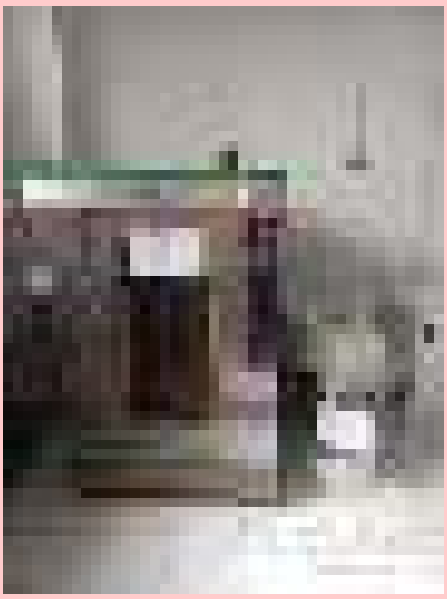
ITV_2600082_1001002_1_1770174949957.jpeg
1.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previso.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.33 PM (4).jpeg



ITV_2600082_1001003_1_1770174990320.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.36 PM (5).jpeg



ITV_2600082_1001003_1_1770175000527.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.36 PM (4) (1).jpeg



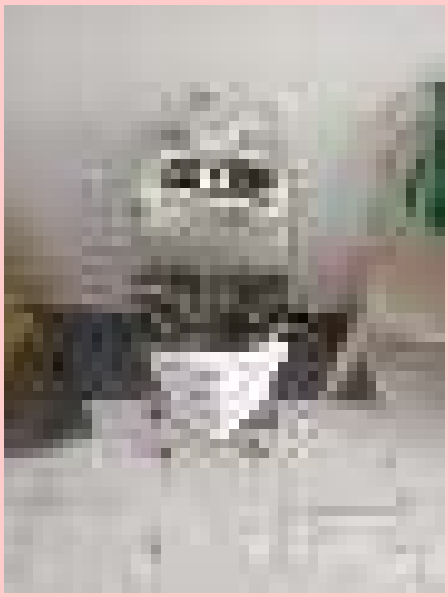
ITV_2600082_1001003_1_1770175010041.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.36 PM (3) (1).jpeg



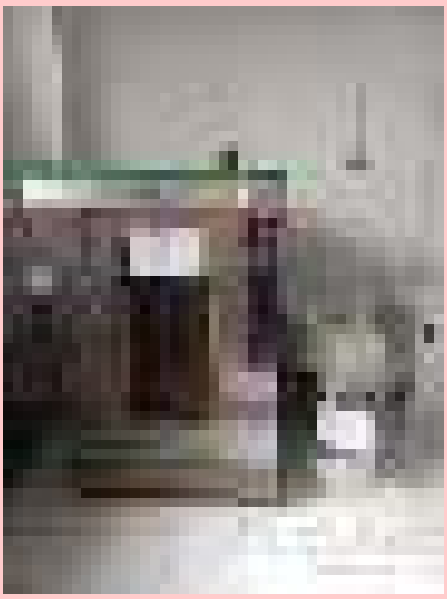
ITV_2600082_1001003_1_1770175019921.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.36 PM (2) (1).jpeg



ITV_2600082_1001004_1_1770175049877.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.36 PM (5).jpeg



ITV_2600082_1001004_1_1770175059075.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.36 PM (4) (1).jpeg



ITV_2600082_1001004_1_1770175069406.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.36 PM (3) (1).jpeg



ITV_2600082_1001004_1_1770175080205.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.36 PM (2) (1).jpeg



ITV_2600082_1003003_1_1770175351872.jpeg
3.3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.38 PM (6).jpeg



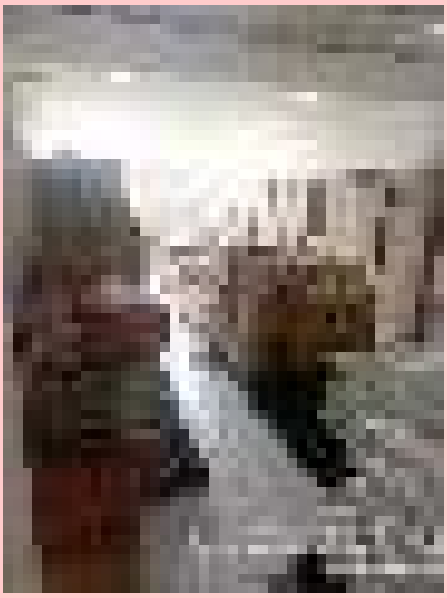
ITV_2600082_1004005_1_1770175422835.jpeg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.38 PM (3) (1).jpeg



ITV_2600082_1004006_1_1770175469121.jpeg
4.6. ALMACENAMIENTO: El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.34 PM (3) (1).jpeg



ITV_2600082_1004007_1_1770175488935.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.34 PM (2) (2).jpeg



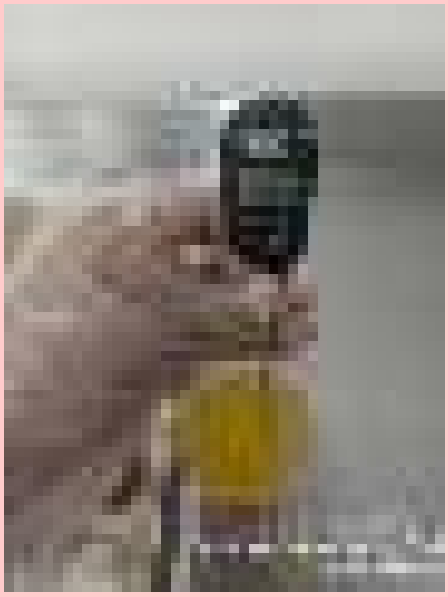
ITV_2600082_1004012_1_1770175537814.jpeg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.37 PM (1) (1).jpeg



ITV_2600082_1005003_1_1770175640456.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.21 PM (2).jpeg



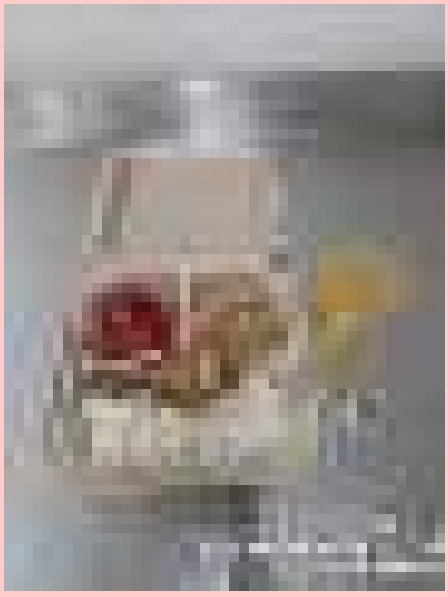
ITV_2600082_1005003_1_1770175650211.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.20 PM (3).jpeg



ITV_2600082_1005003_1_1770175660219.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.30 PM (5).jpeg



ITV_2600082_1007001_1_1770175757118.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.31 PM (3) (1).jpeg



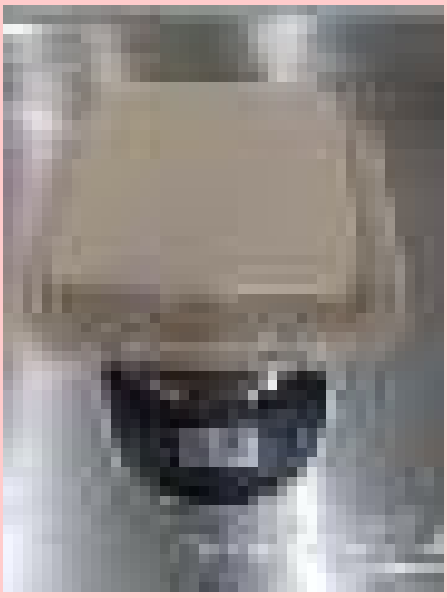
ITV_2600082_1007001_1_1770175767120.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.31 PM (4).jpeg



ITV_2600082_1007001_1_1770175776555.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.32 PM (2) (2).jpeg



ITV_2600082_1007003_1_1770175824080.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.19 PM (2) (1).jpeg



ITV_2600082_1007003_1_1770175832644.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.19 PM (3).jpeg



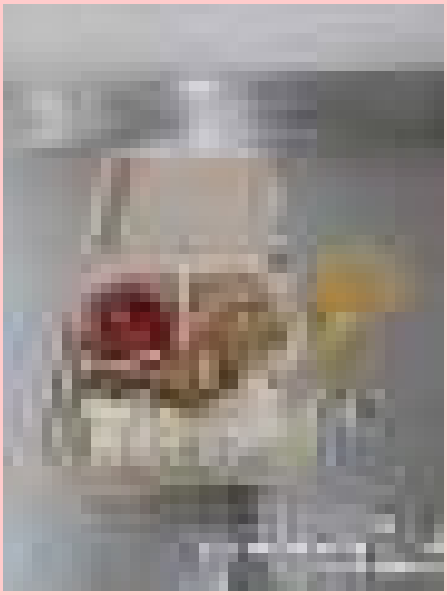
ITV_2600082_1007003_1_1770175841118.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.31 PM (2) (1).jpeg



ITV_2600082_1007003_1_1770175849491.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.31 PM (3) (2).jpeg



ITV_2600082_1007003_1_1770175859884.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.31 PM (3) (1).jpeg



ITV_2600082_1007003_1_1770175877327.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.31 PM (4).jpeg



ITV_2600082_1009001_1_1770176122594.jpeg
9.1. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.
WhatsApp Image 2026-02-03 at 10.32.43 PM.jpeg



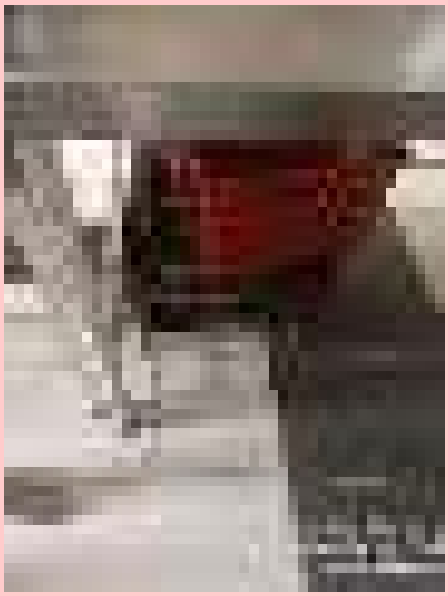
ITV_2600082_1009003_1_1770176314769.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-02-03 at 10.36.30 PM.jpeg



ITV_2600082_1009003_1_1770176323636.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-02-03 at 10.37.00 PM.jpeg



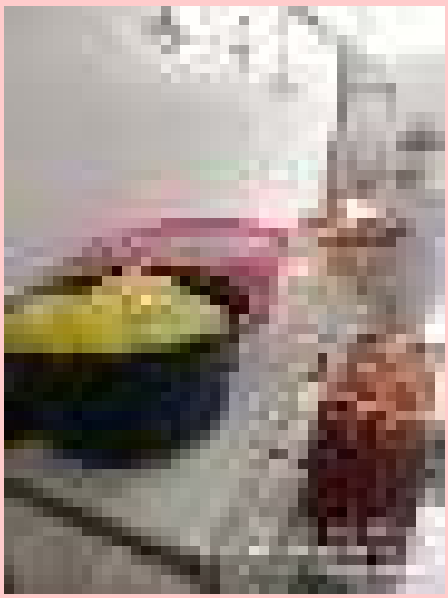
ITV_2600082_1009004_1_1770176367910.jpeg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.35 PM (5).jpeg



ITV_2600082_1009004_1_1770176376760.jpeg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.34 PM (1) (2).jpeg



ITV_2600082_1009004_1_1770176386354.jpeg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.33 PM (3) (2).jpeg



ITV_2600082_1009010_1_1770176442302.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.36 PM (1) (1).jpeg



ITV_2600082_1009013_1_1770176517313.jpeg
9.13. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.33 PM (2) (2).jpeg



ITV_2600082_1009013_1_1770176526821.jpeg
9.13. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.33 PM (1) (2).jpeg

4. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



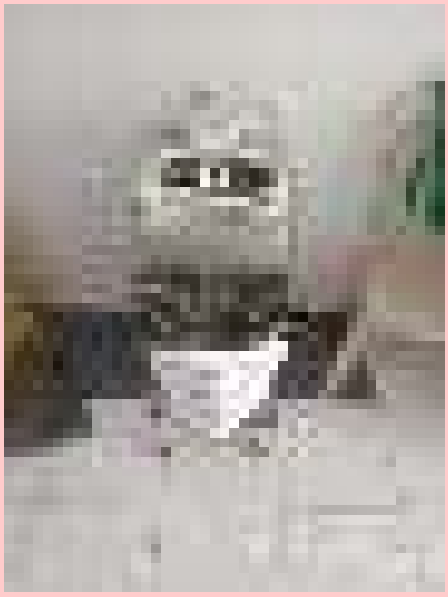
ITV_2600082_1001001_1_1770174917644.jpeg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.34 PM (2) (1).jpeg



ITV_2600082_1001002_1_1770174949957.jpeg
1.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previso.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.33 PM (4).jpeg

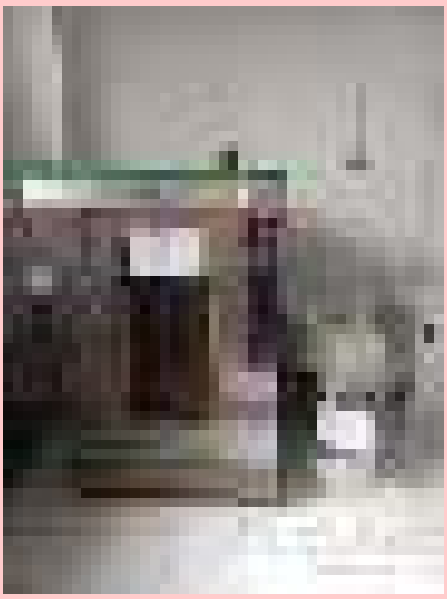


ITV_2600082_1001003_1_1770174990320.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.36 PM (5).jpeg



ITV_2600082_1001003_1_1770175000527.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.36 PM (4) (1).jpeg

ID VISITA	2600082	FECHA	2026-01-13	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



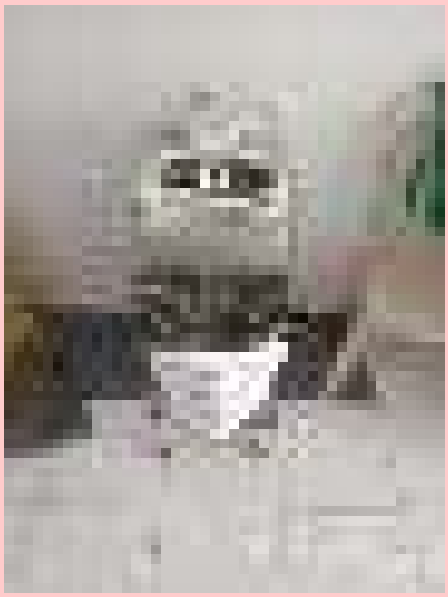
ITV_2600082_1001003_1_1770175010041.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.36 PM (3) (1).jpeg



ITV_2600082_1001003_1_1770175019921.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.36 PM (2) (1).jpeg

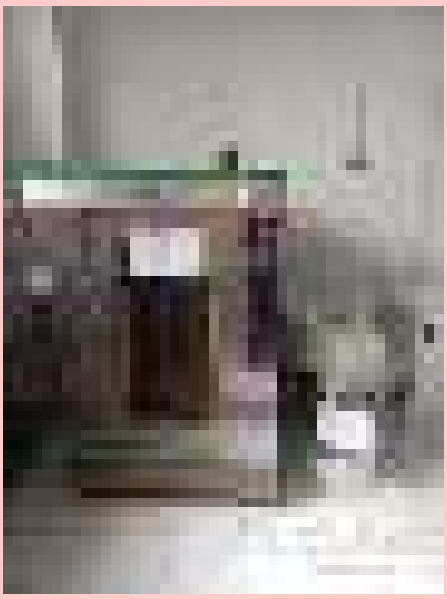


ITV_2600082_1001004_1_1770175049877.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.36 PM (5).jpeg



ITV_2600082_1001004_1_1770175059075.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.36 PM (4) (1).jpeg

ID VISITA	2600082	FECHA	2026-01-13	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600082_1001004_1_1770175069406.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.36 PM (3) (1).jpeg



ITV_2600082_1001004_1_1770175080205.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.36 PM (2) (1).jpeg



ITV_2600082_1003003_1_1770175351872.jpeg
3.3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.38 PM (6).jpeg



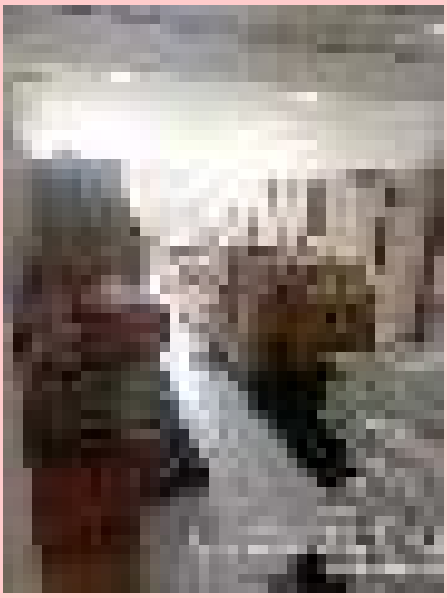
ITV_2600082_1004005_1_1770175422835.jpeg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.38 PM (3) (1).jpeg



ITV_2600082_1004006_1_1770175469121.jpeg
4.6. ALMACENAMIENTO: El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.34 PM (3) (1).jpeg



ITV_2600082_1004007_1_1770175488935.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.34 PM (2) (2).jpeg



ITV_2600082_1004012_1_1770175537814.jpeg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.37 PM (1) (1).jpeg

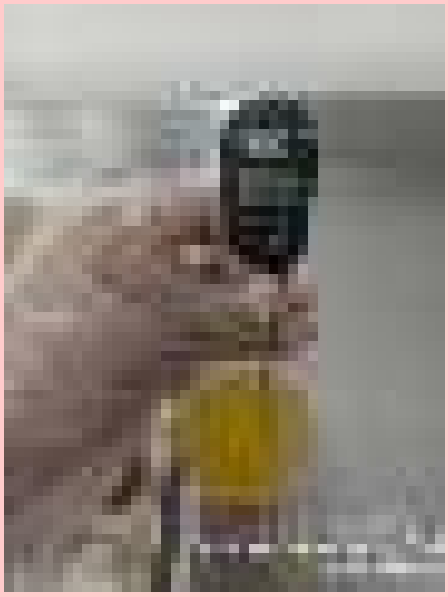


ITV_2600082_1005003_1_1770175640456.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.21 PM (2).jpeg

ID VISITA	2600082	FECHA	2026-01-13	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



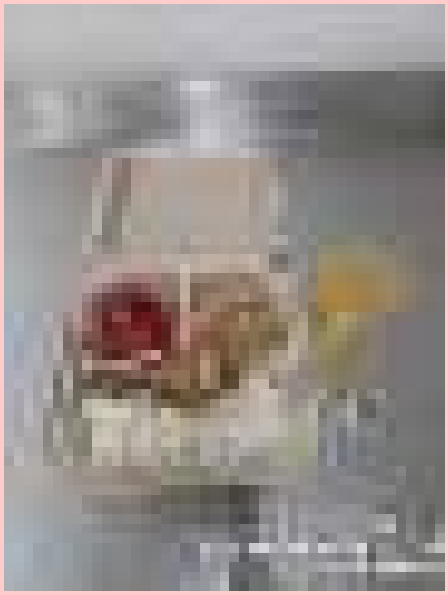
ITV_2600082_1005003_1_1770175650211.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.20 PM (3).jpeg



ITV_2600082_1005003_1_1770175660219.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.30 PM (5).jpeg



ITV_2600082_1007001_1_1770175757118.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.31 PM (3) (1).jpeg



ITV_2600082_1007001_1_1770175767120.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.31 PM (4).jpeg

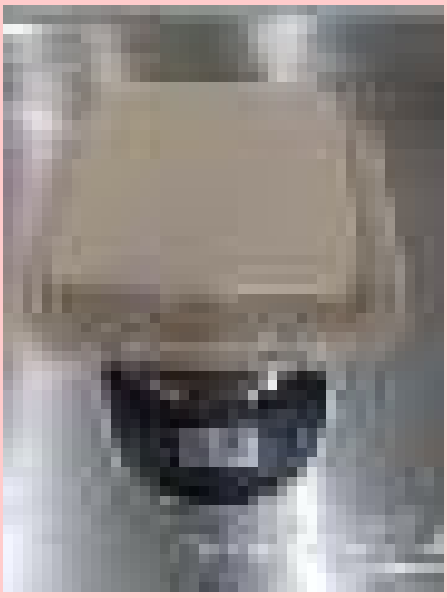
ID VISITA	2600082	FECHA	2026-01-13	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600082_1007001_1_1770175776555.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.32 PM (2) (2).jpeg



ITV_2600082_1007003_1_1770175824080.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.19 PM (2) (1).jpeg



ITV_2600082_1007003_1_1770175832644.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.19 PM (3).jpeg



ITV_2600082_1007003_1_1770175841118.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.31 PM (2) (1).jpeg



ITV_2600082_1007003_1_1770175849491.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.31 PM (3) (2).jpeg



ITV_2600082_1007003_1_1770175859884.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.31 PM (3) (1).jpeg



ITV_2600082_1007003_1_1770175877327.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.31 PM (4).jpeg



ITV_2600082_1009001_1_1770176122594.jpeg
9.1. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.
WhatsApp Image 2026-02-03 at 10.32.43 PM.jpeg

ID VISITA	2600082	FECHA	2026-01-13	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



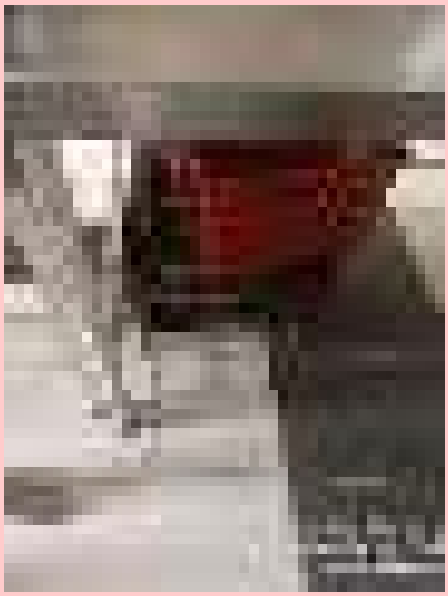
ITV_2600082_1009003_1_1770176314769.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-02-03 at 10.36.30 PM.jpeg



ITV_2600082_1009003_1_1770176323636.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-02-03 at 10.37.00 PM.jpeg



ITV_2600082_1009004_1_1770176367910.jpeg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.35 PM (5).jpeg

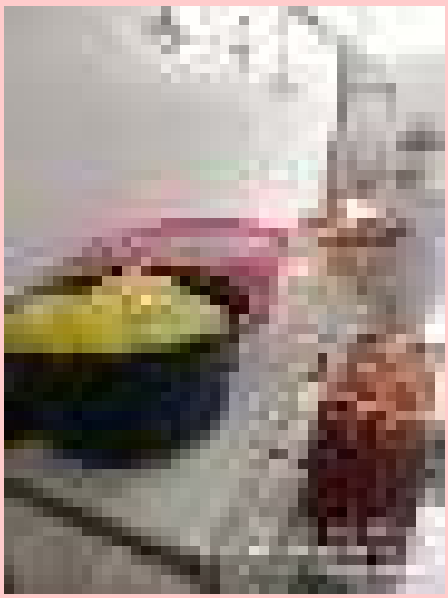


ITV_2600082_1009004_1_1770176376760.jpeg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.34 PM (1) (2).jpeg

ID VISITA	2600082	FECHA	2026-01-13	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600082_1009004_1_1770176386354.jpeg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.33 PM (3) (2).jpeg



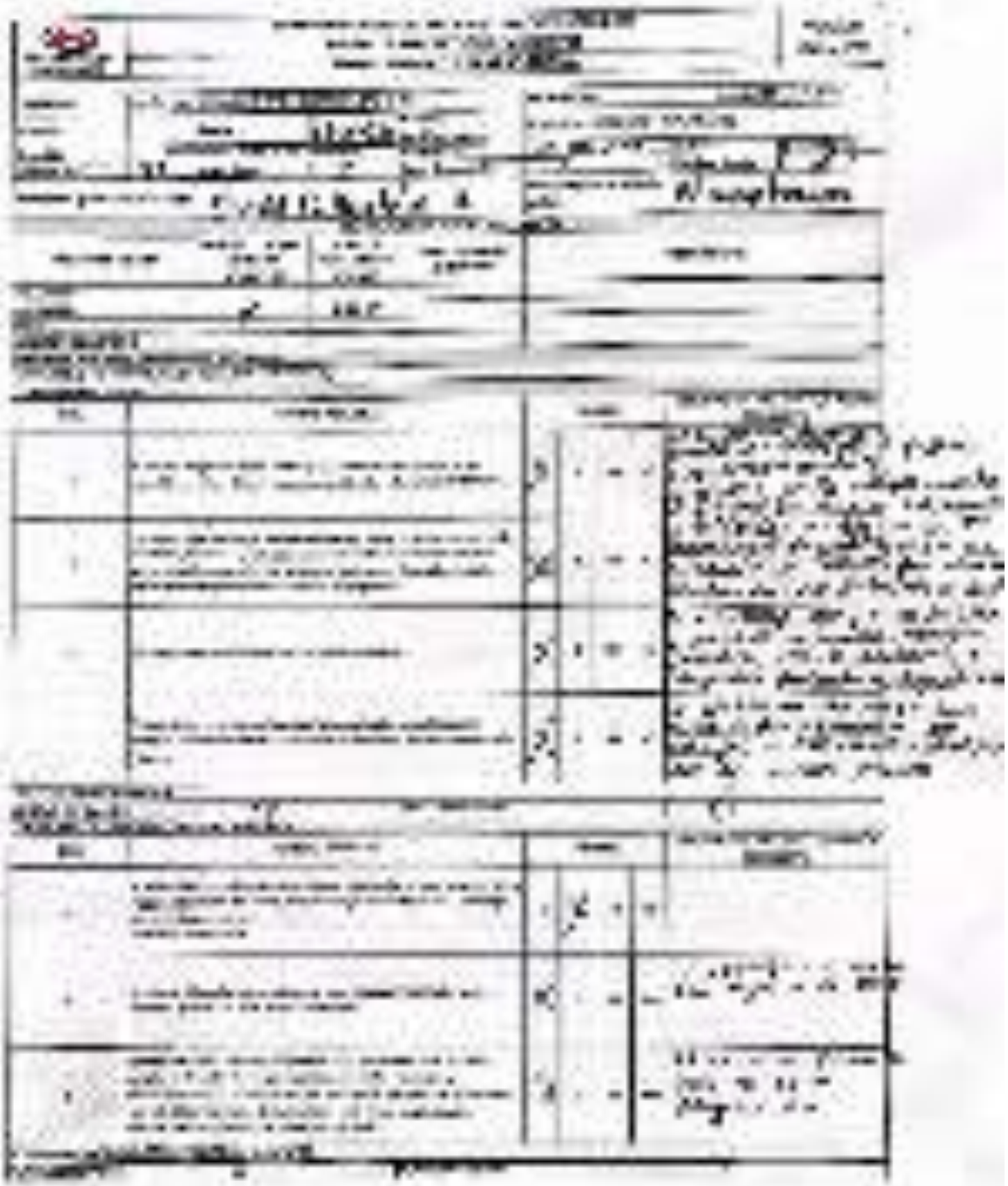
ITV_2600082_1009010_1_1770176442302.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.36 PM (1) (1).jpeg



ITV_2600082_1009013_1_1770176517313.jpeg
9.13. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.33 PM (2) (2).jpeg

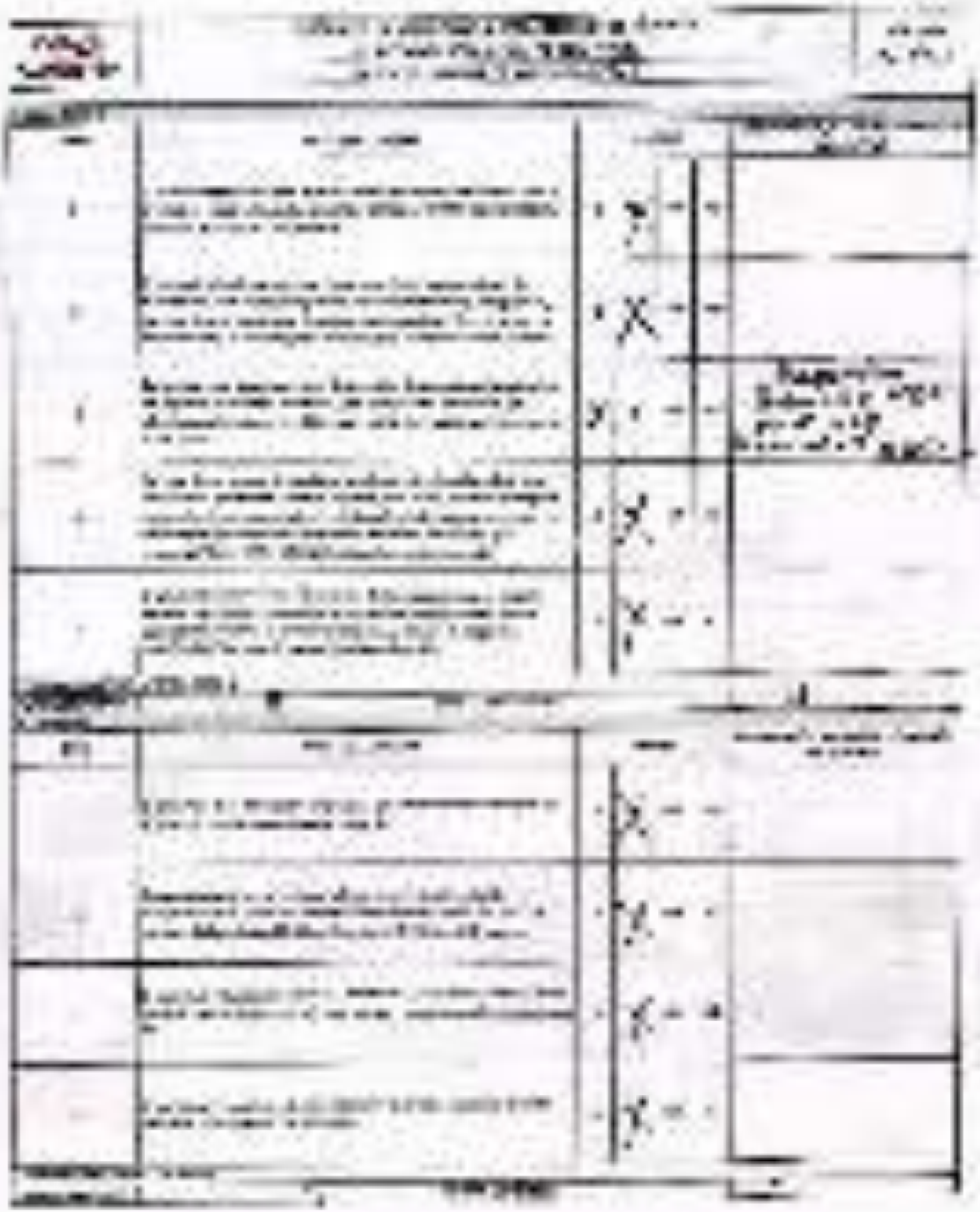


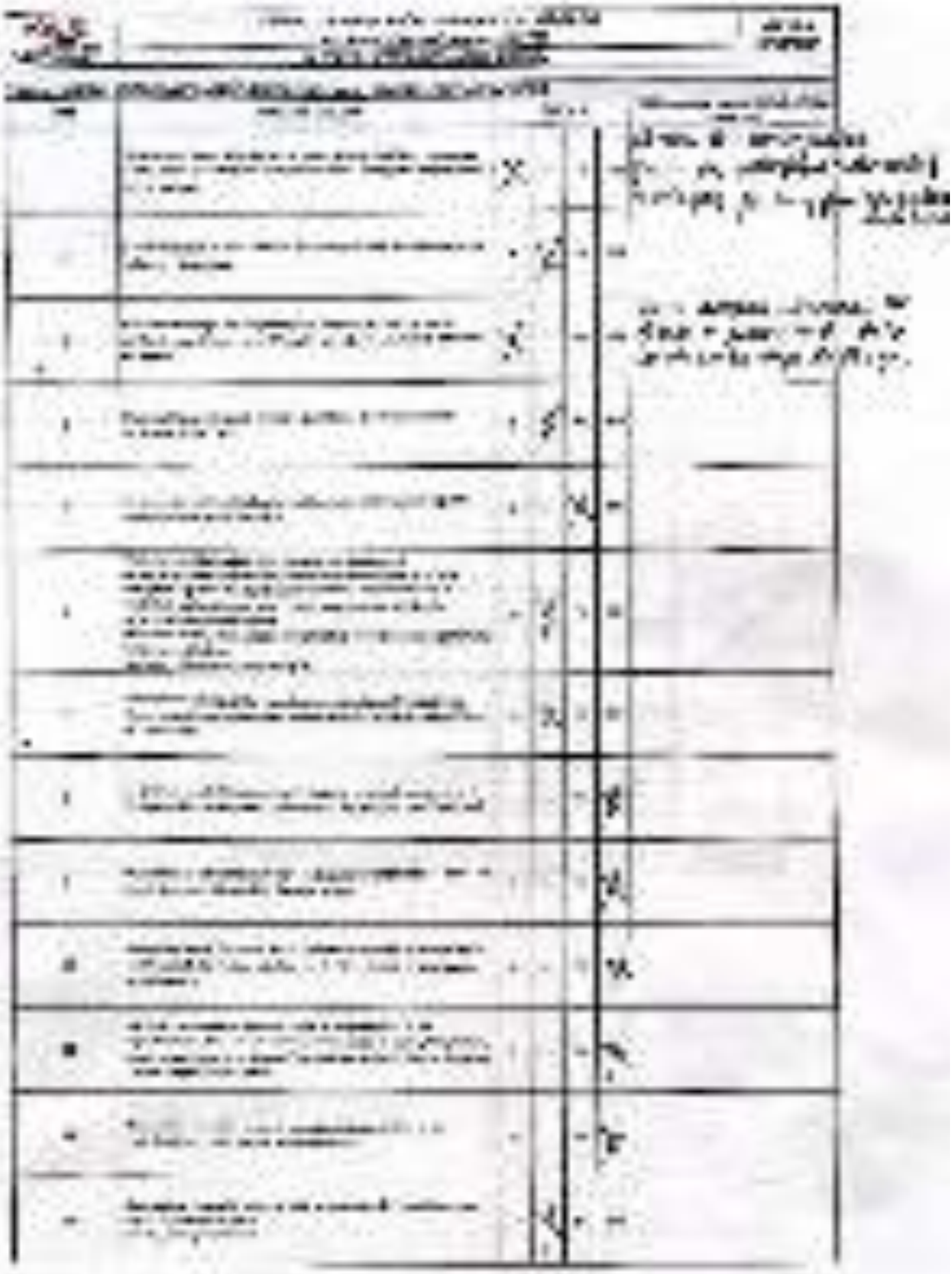
ITV_2600082_1009013_1_1770176526821.jpeg
9.13. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.
WhatsApp Image 2026-01-13 at 3.50.33 PM (1) (2).jpeg

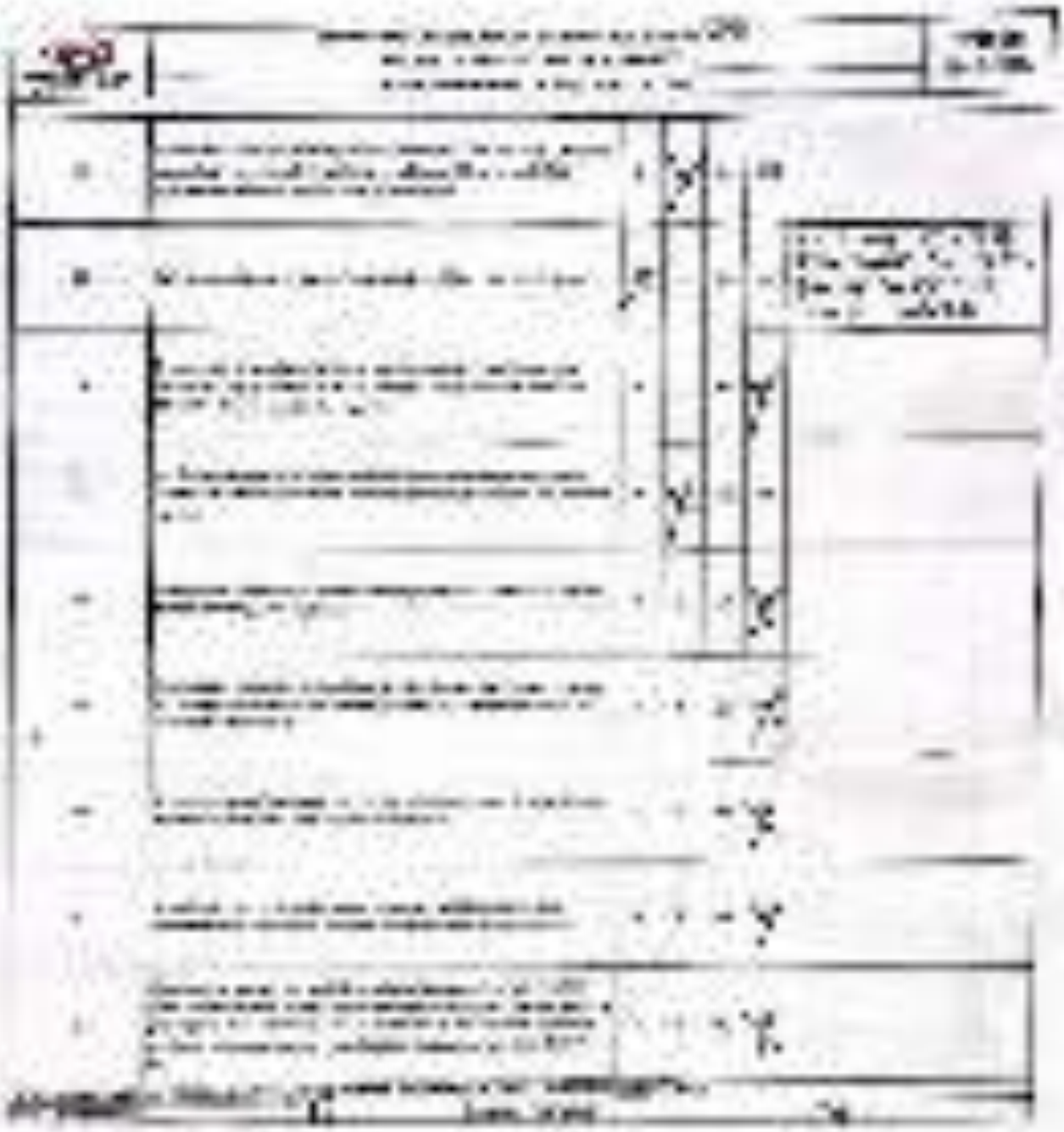


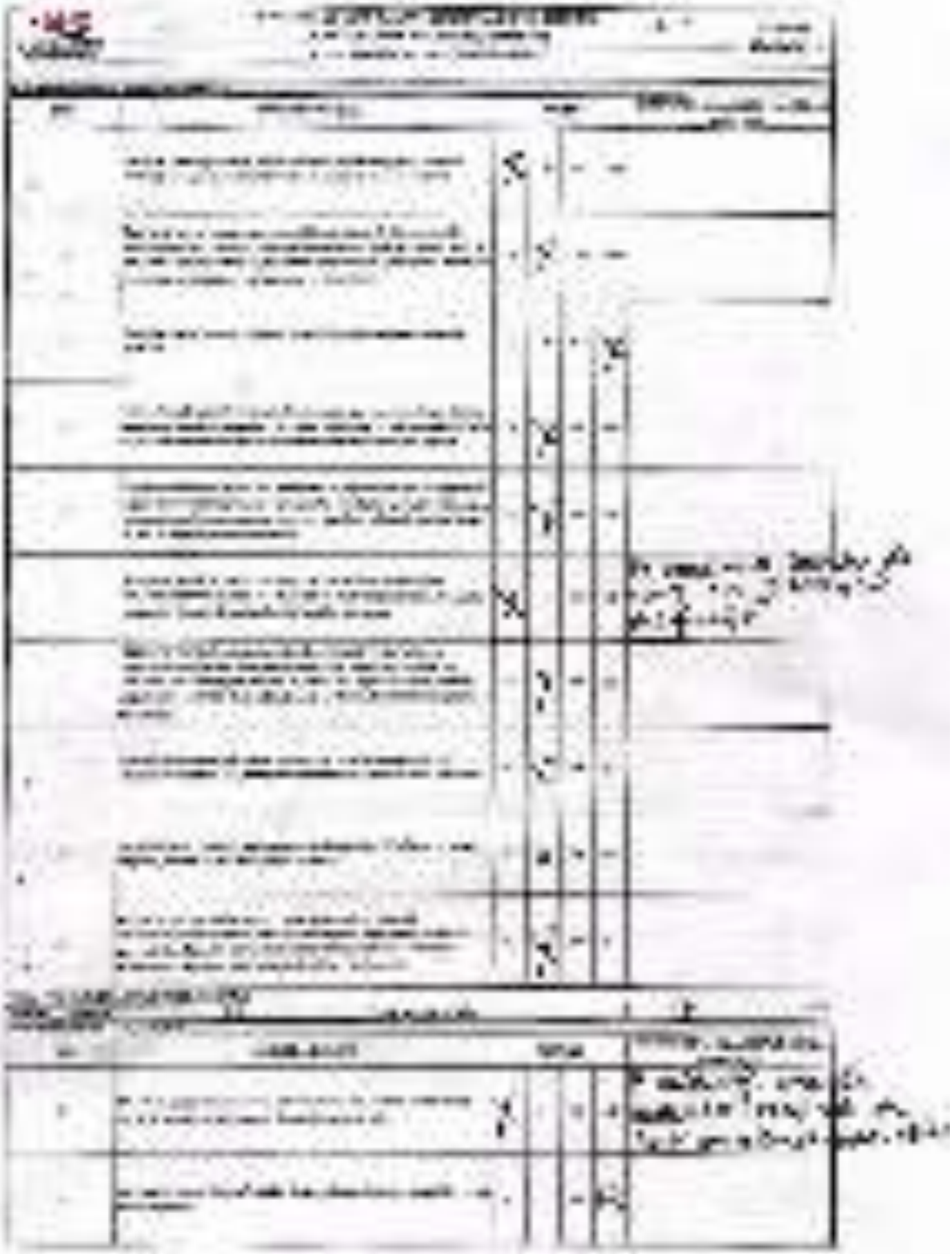


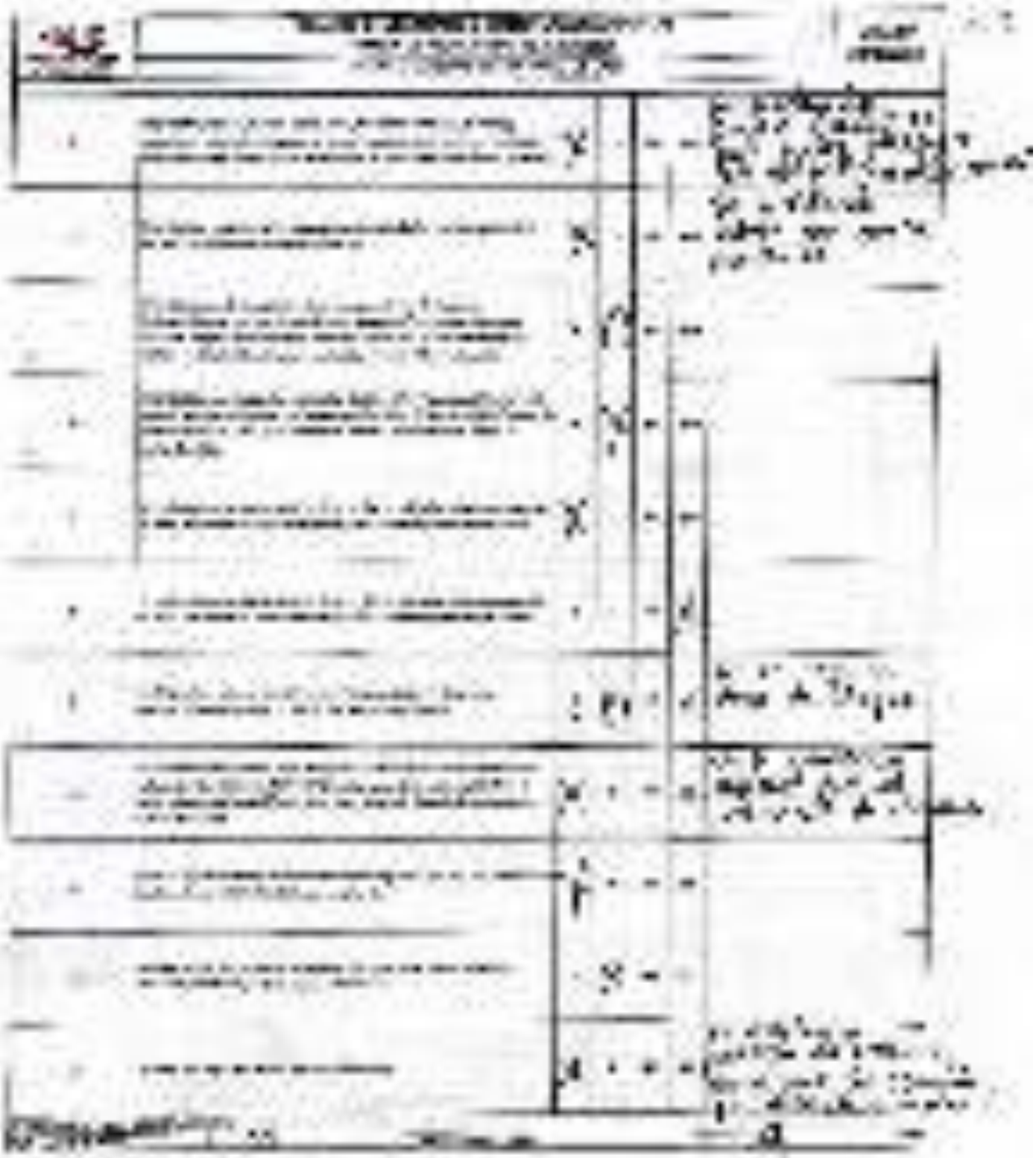


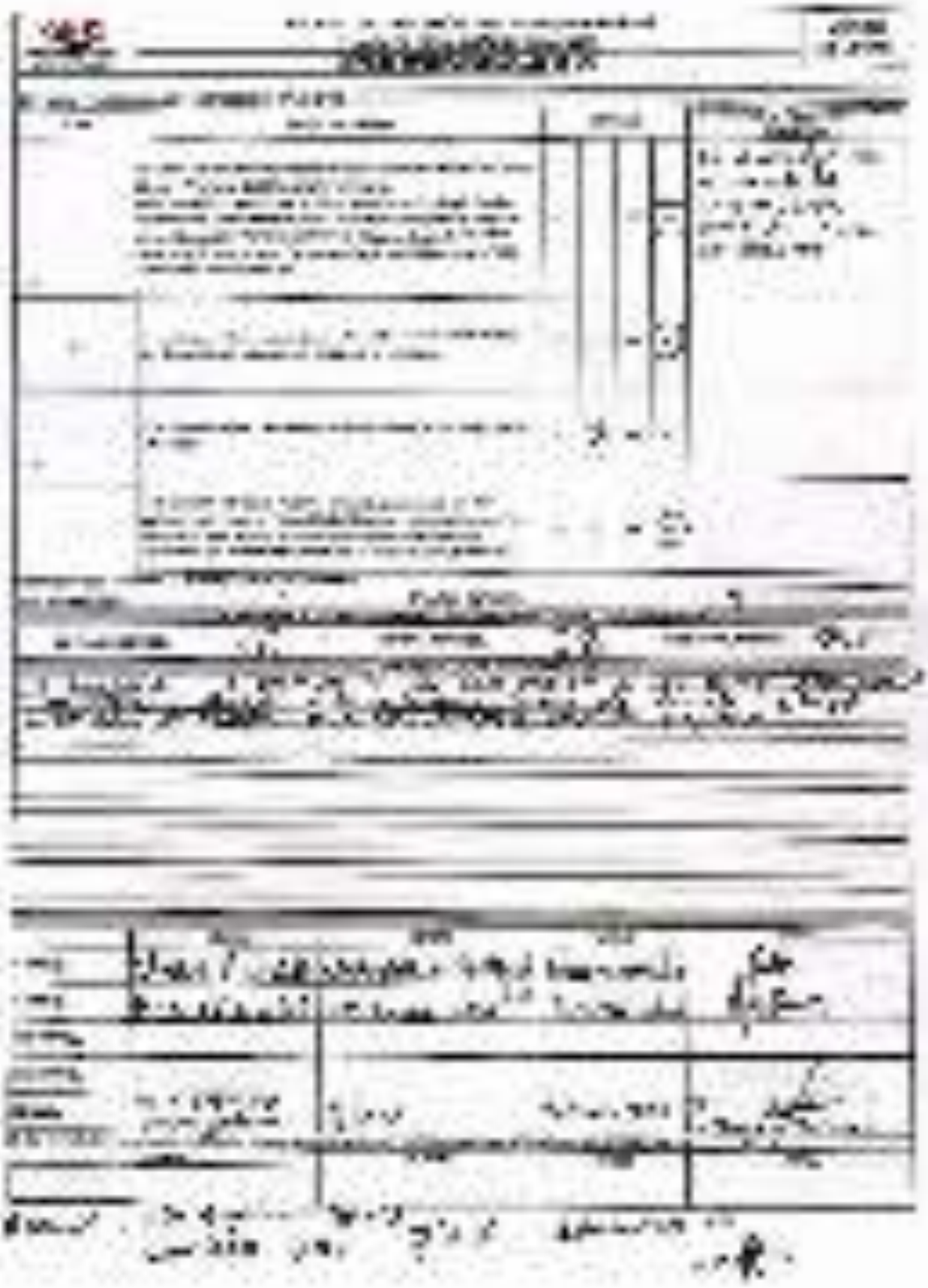






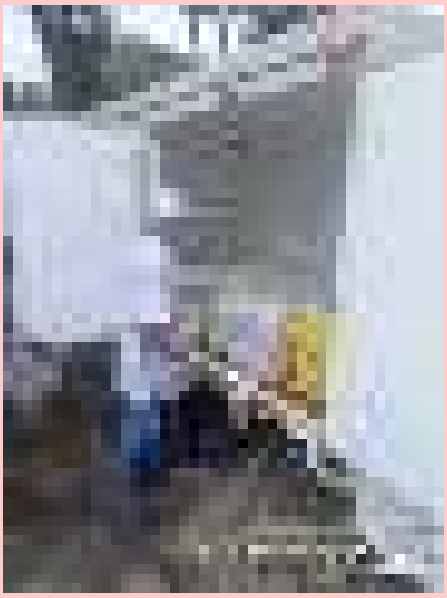




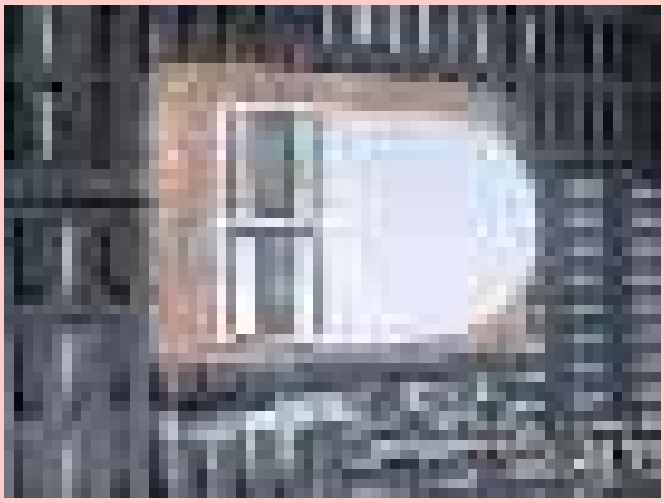




IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



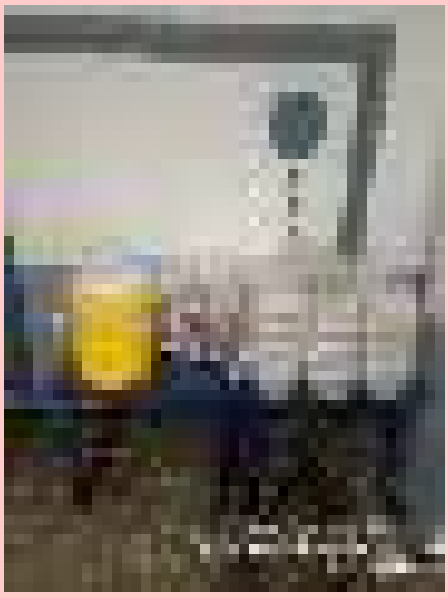
ITV_2600083_2002006_1_1769385286871.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
5..jpeg



ITV_2600083_2002007_1_1769385315869.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



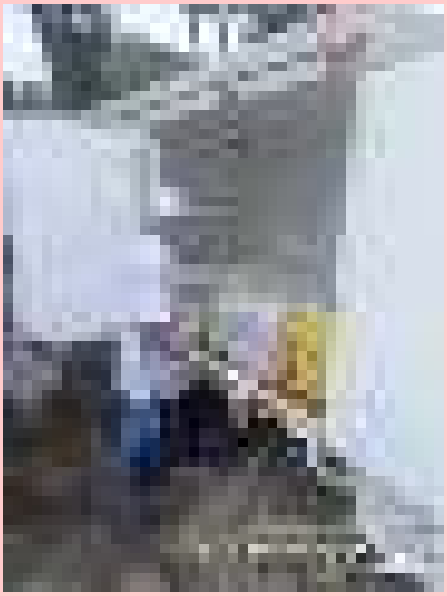
ITV_2600083_2003005_1_1769385463934.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
3..jpeg



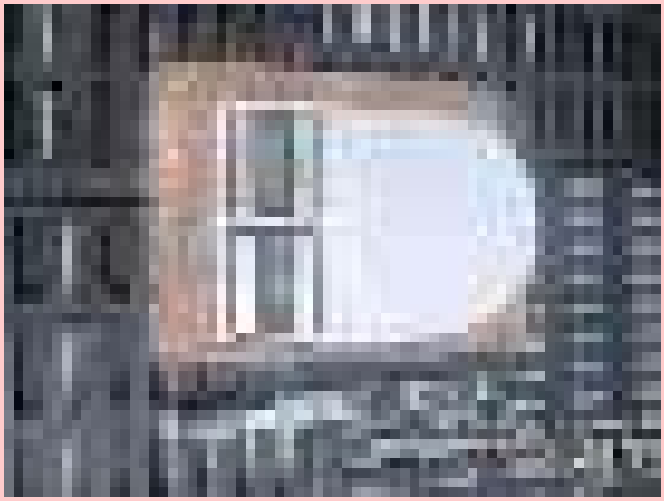
ITV_2600083_2003006_1_1769385493276.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
4..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600083	FECHA	2026-01-16	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



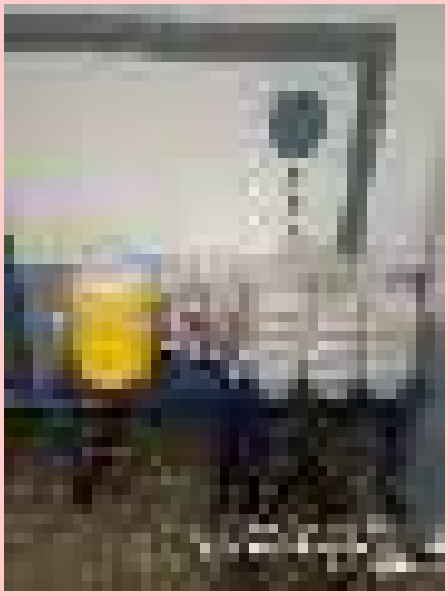
ITV_2600083_2002006_1_1769385286871.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
5..jpeg



ITV_2600083_2002007_1_1769385315869.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600083_2003005_1_1769385463934.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
3..jpeg



ITV_2600083_2003006_1_1769385493276.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
4..jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha: 16 Ene 2026	Nombre CDT:	F. Prieto Fbeste	
Dirección:	Cll 14 # 2-41		Hora inicio: 12:19	Hora fin:	
Parte del día:	PM	Parte dietas: 0	Menú verificado: 10		
Nombre de quien atiende la visita:	Ana Milena Gonzalez		Cargo de quien atiende la visita:	Sup. Calidad.	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	12:35	23,4 °C	T bebida.
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	EXZ666	MODELO:	2019	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	21 Nov 26	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	27 Jun 26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	16 10 25	CONCEPTO:	Favorable	CAPACIDAD:	780		
TIPO:	Furgón						

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Wilson Bejarano	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	17 Oct 2025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	13 Nov 26	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	17 Oct 2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo categoricen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección)	0	1	NA	NO	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO: 3		PUNTAJE OBTENIDO: 3				

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	NO	

Scanned by TapScanner

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencia de los equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera pero no cuenta con certificados de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencia planilla para registro de T° de los mismos.
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	8			

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	No se evidencia Mecanismo que garantice la Cadena frio de los T.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, selladas para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	(1)	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	(1)	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.3 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	9			

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA

PUNTAJE ESPERADO:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	24	% DE CUMPLIMIENTO:	82,75

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Ana Milena Gonzalez B.	U.T. Alimentos Jo 25-26	Sup. calidad	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Carlos Restrepo	U.T. Alimentos Integral	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Supervisor de campo	

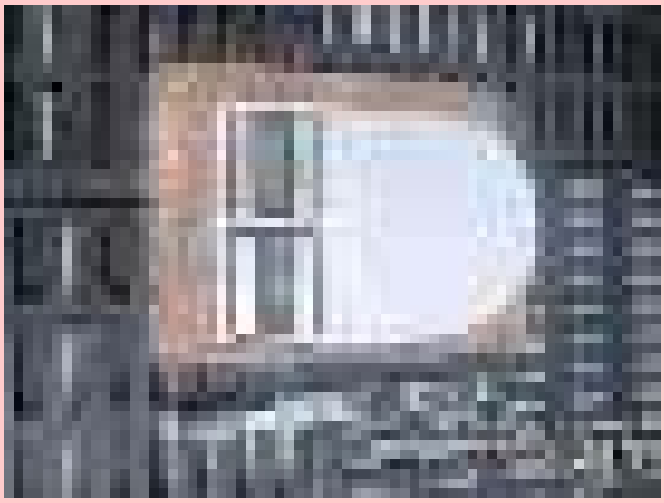
El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI ( ) NO

Scanned by TapScanner

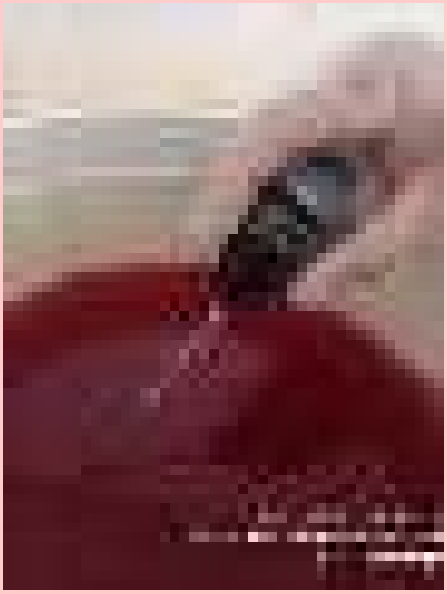
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600084_2002006_1_1769386220763.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



ITV_2600084_2002007_1_1769386245262.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600084_2003005_1_1769386314082.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
3..jpeg

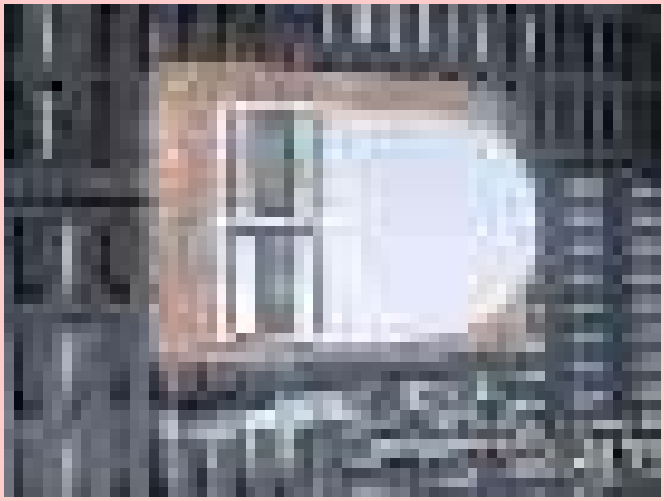


ITV_2600084_2003006_1_1769386344417.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
4..jpeg

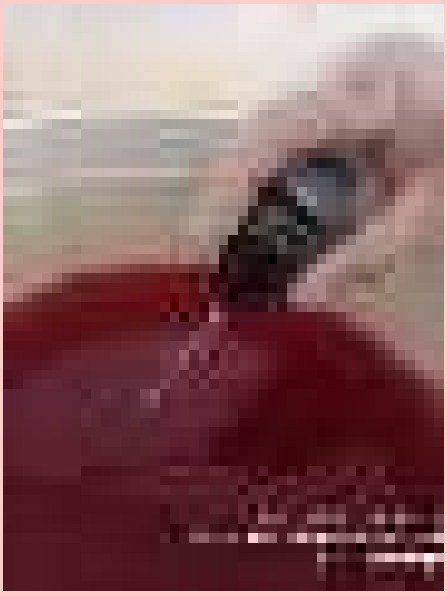
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600084_2002006_1_1769386220763.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



ITV_2600084_2002007_1_1769386245262.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600084_2003005_1_1769386314082.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
3..jpeg



ITV_2600084_2003006_1_1769386344417.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
4..jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4761.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:	Fecha: 16 Ene 2026	Nombre CDT:			
Dirección:	Cll 73 N #2-03	Hora inicio: 12:13		Hora fin:	
Parte del día:	Tarde	Parte dieta: D	Menú verificado:		
Nombre de quien atiende la visita:	Ana Nilsa Gonzalez B		Cargo de quien atiende la visita:	Sup. Calidad.	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	1:04	24,2°C	T bebida.
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	EXZ666	MODELO:	2019		
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	161025	CONCEPTO:	Favorable	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	21Nov26
TIPO:	Furgón	CAPACIDAD:	700	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	27Jun26

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE: Wilson Bejarano	FECHA EXÁMENES MÉDICOS: 17 Oct 2025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN: 13Mar26	FECHA CAPACITACIÓN BPM: 17 Oct 2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO: 3		PUNTAJE OBTENIDO: 3	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	(1)	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	(1)	NA	NO	

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los frios.	0	1	NA	NO	No se evidencia los equipos necesarios y elementos para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera pero no cuentan con certificados de calibracion.
8	El vehiculo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehiculo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehiculos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones fisicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencia Planilla para registro de T° de los mismos.
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	8			

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	No se evidencia Mecanismos que garantice la Conservación de las T°.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	Las bolsas de no se entregan de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	(1)	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	(1)	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	9			

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:		PUNTAJE OBTENIDO:	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	24	% DE CUMPLIMIENTO:	82,75

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Arq. Helena G B	UT. Alimenta. Int. Cds-16	Sup. calidad	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson Bejarano	UT. Alimentación Integral.	Conductor.	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Supervisor de campo	

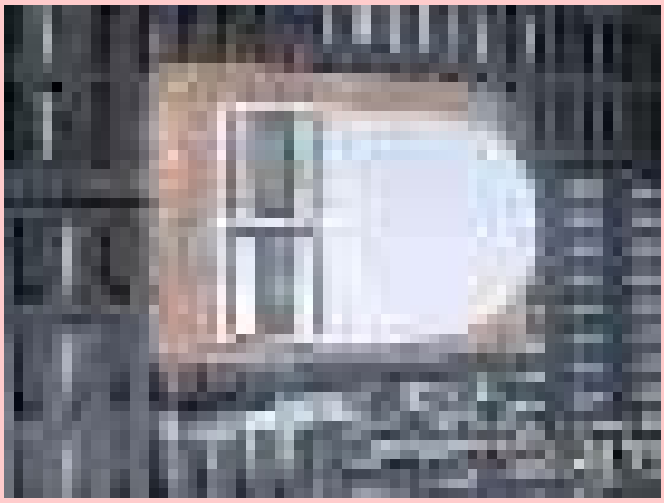
El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI NO

Scanned by TapScanner

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



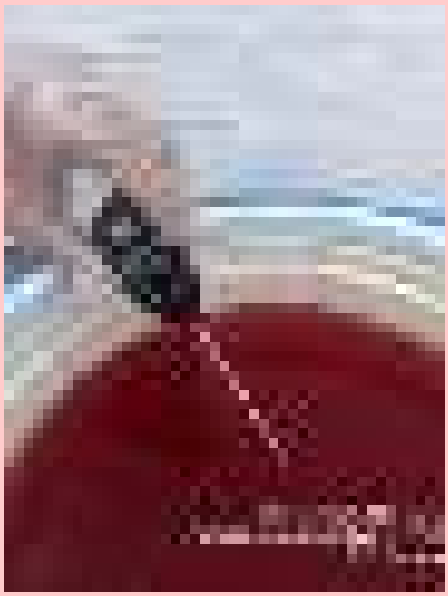
ITV_2600085_2002006_1_1769387176680.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



ITV_2600085_2002007_1_1769387206571.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600085_2002011_1_1769387326511.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
3..jpeg



ITV_2600085_2003005_1_1769387391242.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
4..jpeg

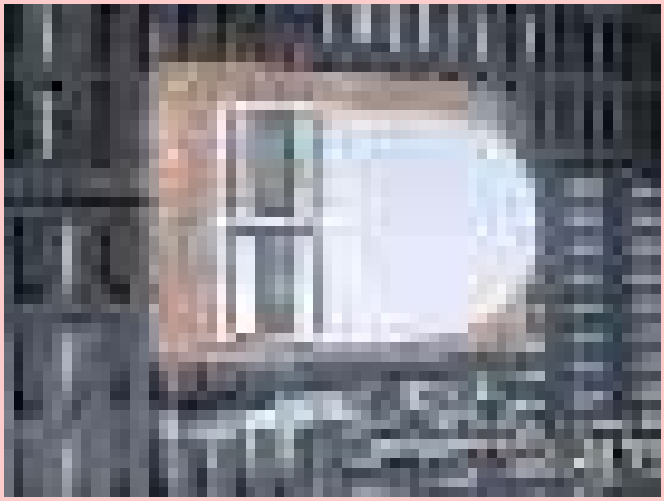
	
ITV_2600085_2003006_1_1769387420608.jpeg 3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación. 5..jpeg	ITV_2600085_2003008_1_1769387448279.jpeg 3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo). 5..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600085	FECHA	2026-01-16	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

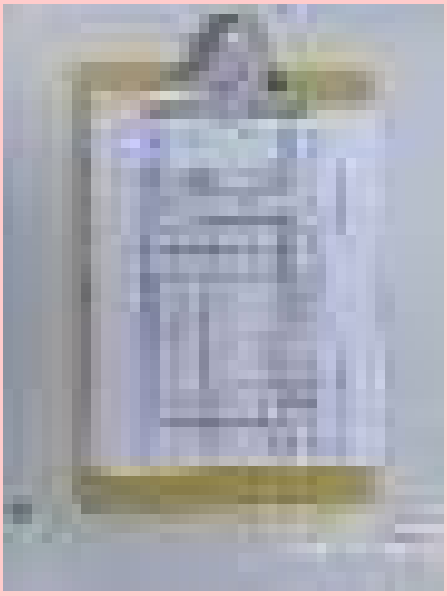
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



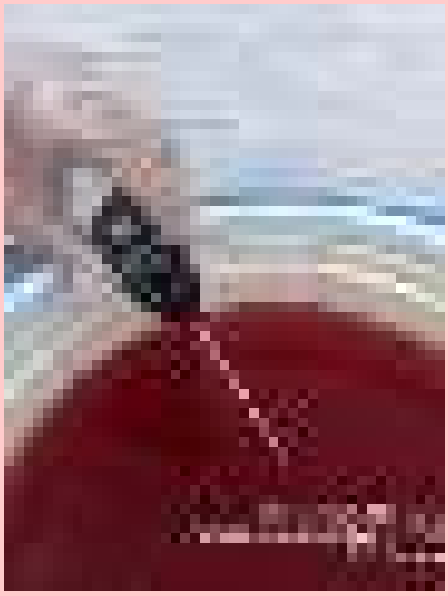
ITV_2600085_2002006_1_1769387176680.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



ITV_2600085_2002007_1_1769387206571.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600085_2002011_1_1769387326511.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
3..jpeg



ITV_2600085_2003005_1_1769387391242.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
4..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600085	**FECHA**	2026-01-16	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600085_2003006_1_1769387420608.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
5..jpeg



ITV_2600085_2003008_1_1769387448279.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
5..jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25			No. Contrato:	4181.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha:	16 Feb 2026	Nombre CDT:	Fabian Decerf	
Dirección:	Cl 121 #25 Out			Hora Inicio:	8:13	Hora fin:
Parte del día:	93	Parte dietas:	0	Menú verificado:	10	
Nombre de quien atiende la visita:	Ana Milena Gonzalez B			Cargo de quien atiende la visita:	Sup calidad	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	1:20	23,5 °C	T. bebida.
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	EXZ 066	MODELO:	2019	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	21 Nov 26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	16/10/25	CONCEPTO:	Favorable	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	27 Jun 26
TIPO:	Furgon			CAPACIDAD:	780

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Wilson Bejarano	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	17 Oct 2025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	13 Nov 26	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	17 Oct 2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO:	3	PUNTAJE OBTENIDO:	3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	NO	

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No Evidencia de los Equipos y elementos necesarios para la Conservación de los alimentos.
7	El vehiculo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Se evidencia Termometro y gramera pero no Cuenta Con certificados de Calibración.
8	El vehiculo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehiculo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehiculos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones fisicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencia Planilla Para registro de T° de los Mismos.
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO: 11			PUNTAJE OBTENIDO: 8			

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	No se evidencia Mecanismos que garantice la conservación de la T.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentran bajo techo).	(0)	1	NA	NO	No se evidencia Protección de los alimentos por Medio de instalación de Carpas cuando se la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados)	0	(1)	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO: 11		PUNTAJE OBTENIDO: 8				

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4		
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	23	% DE CUMPLIMIENTO:	79,31

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Ana Milena Cano B.	U.T. Alimenta Univalle	Sup. Cali	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson Bejarano	U.T. Alimentación Integral	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño H.	FUV	Supervisor de campo	

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

Scanned by TapScanner

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600210_2002006_1_1770351735169.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.12 PM (3).jpeg



ITV_2600210_2002011_1_1770351819141.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.11 PM (2).jpeg



ITV_2600210_2003001_1_1770352026717.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.12 PM (2).jpeg



ITV_2600210_2003002_1_1770352071913.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.12 PM (4).jpeg



ITV_2600210_2003005_1_1770351902402.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.12 PM (3).jpeg



ITV_2600210_2003006_1_1770351946293.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.12 PM (2).jpeg



ITV_2600210_2003009_1_1770352261370.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.15 PM (1).jpeg



ITV_2600210_2003009_10_1770352261371.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.12 PM (2).jpeg



ITV_2600210_2003009_11_1770352261371.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.12 PM (1).jpeg



ITV_2600210_2003009_2_1770352261370.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.15 PM.jpeg



ITV_2600210_2003009_3_1770352261370.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.14 PM.jpeg



ITV_2600210_2003009_4_1770352261370.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.13 PM (3).jpeg



ITV_2600210_2003009_5_1770352261370.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.13 PM (2).jpeg



ITV_2600210_2003009_6_1770352261370.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.13 PM (1).jpeg



ITV_2600210_2003009_7_1770352261370.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.13 PM.jpeg



ITV_2600210_2003009_8_1770352261371.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.12 PM (5).jpeg

	
ITV_2600210_2003009_9_1770352261371.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.12 PM (4).jpeg	

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600210	FECHA	2026-01-16	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600210_2002006_1_1770351735169.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.12 PM (3).jpeg



ITV_2600210_2002011_1_1770351819141.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.11 PM (2).jpeg



ITV_2600210_2003001_1_1770352026717.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.12 PM (2).jpeg



ITV_2600210_2003002_1_1770352071913.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.12 PM (4).jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600210	**FECHA**	2026-01-16	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600210_2003005_1_1770351902402.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.12 PM (3).jpeg



ITV_2600210_2003006_1_1770351946293.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.12 PM (2).jpeg



ITV_2600210_2003009_1_1770352261370.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.15 PM (1).jpeg



ITV_2600210_2003009_10_1770352261371.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.12 PM (2).jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600210	FECHA	2026-01-16	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600210_2003009_11_1770352261371.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.12 PM (1).jpeg



ITV_2600210_2003009_2_1770352261370.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.15 PM.jpeg



ITV_2600210_2003009_3_1770352261370.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.14 PM.jpeg



ITV_2600210_2003009_4_1770352261370.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.13 PM (3).jpeg



ITV_2600210_2003009_5_1770352261370.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.13 PM (2).jpeg



ITV_2600210_2003009_6_1770352261370.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.13 PM (1).jpeg



ITV_2600210_2003009_7_1770352261370.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.13 PM.jpeg

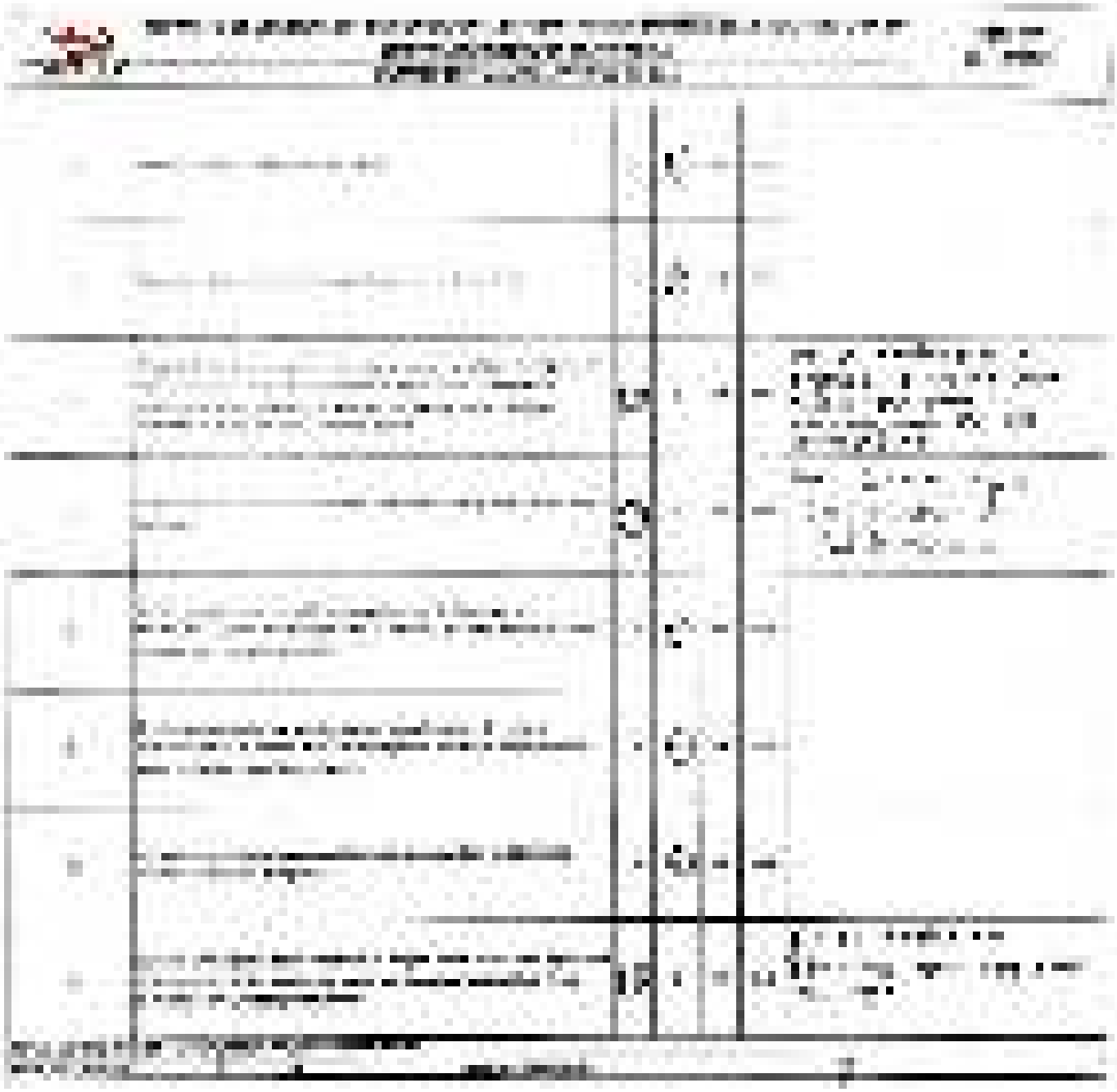


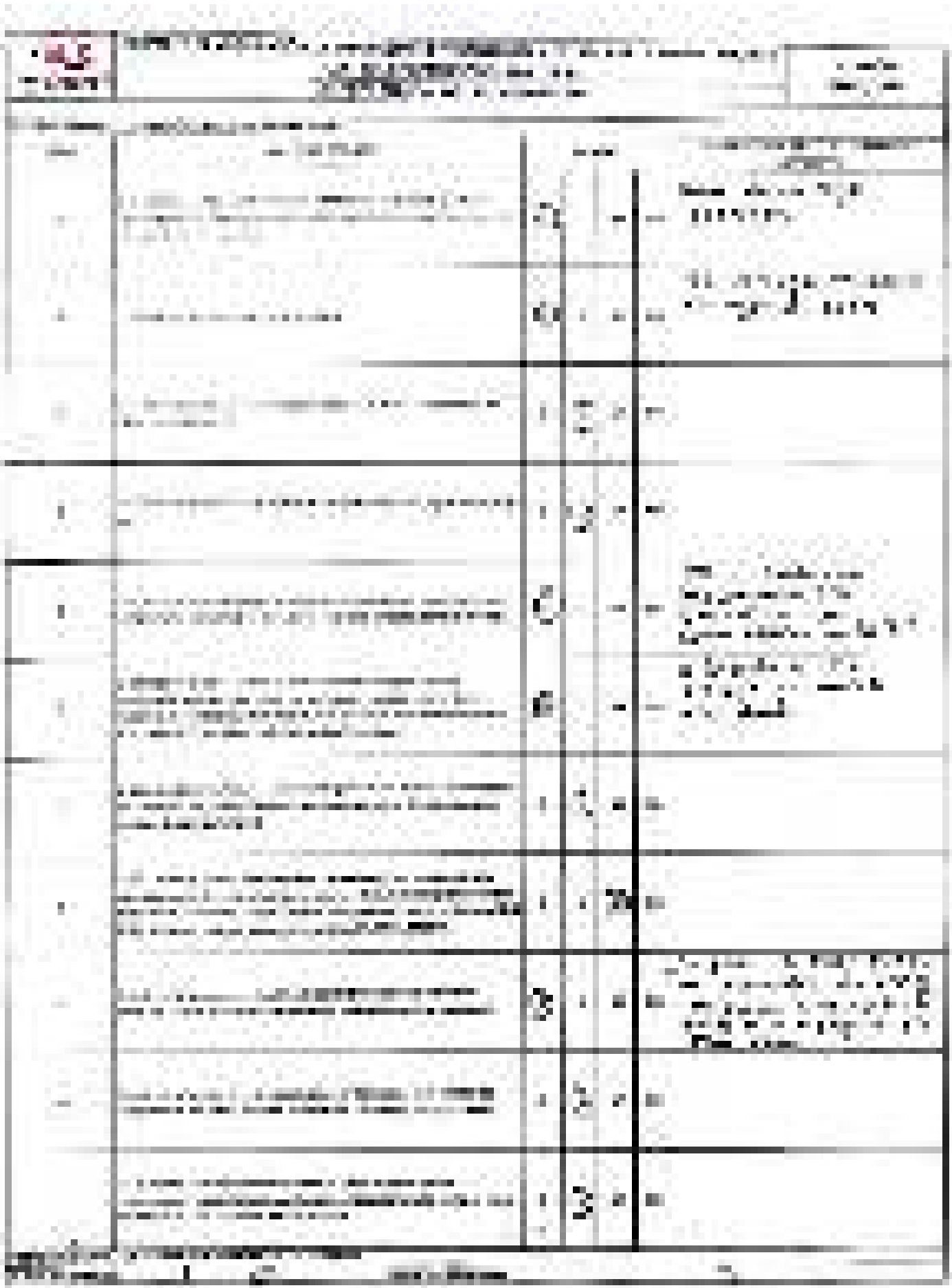
ITV_2600210_2003009_8_1770352261371.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.12 PM (5).jpeg

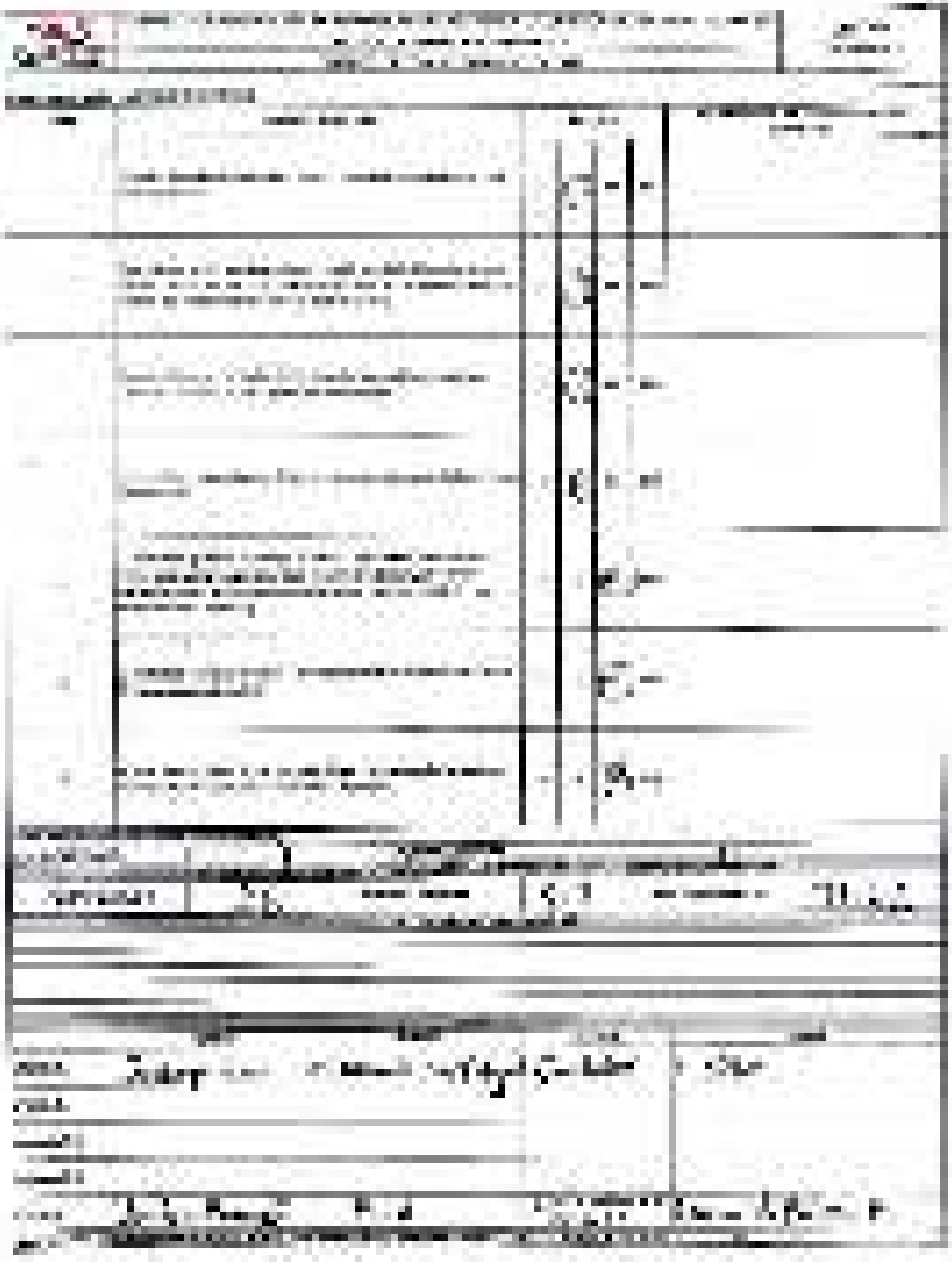


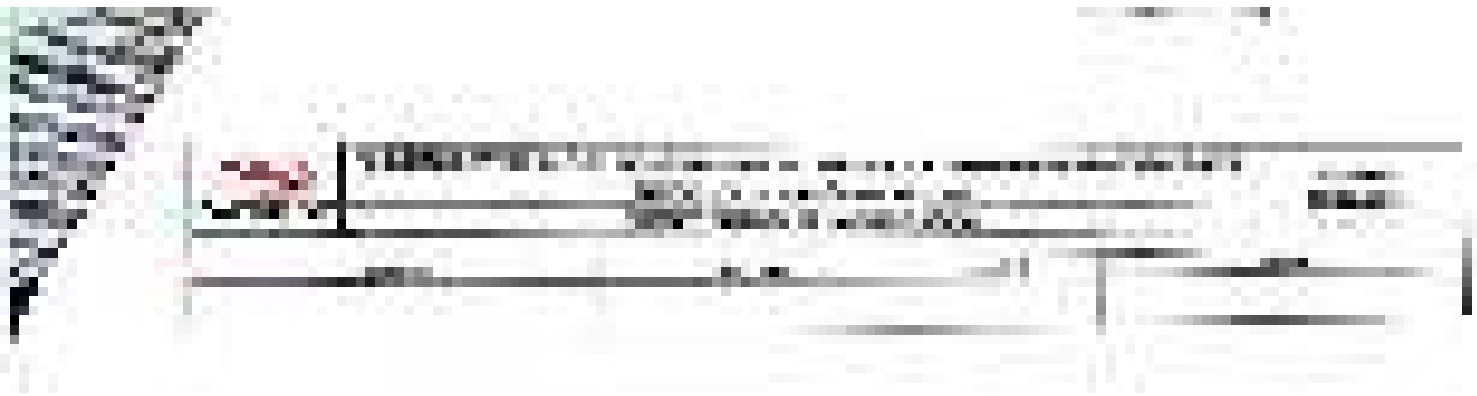
ITV_2600210_2003009_9_1770352261371.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.12 PM (4).jpeg











IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600211_2002006_1_1770352786525.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.11 PM.jpeg



ITV_2600211_2002011_1_1770352811214.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.11 PM (2).jpeg



ITV_2600211_2003001_1_1770352881230.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.06 PM.jpeg



ITV_2600211_2003002_1_1770352912335.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.07 PM.jpeg



ITV_2600211_2003006_1_1770352935906.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.11 PM.jpeg



ITV_2600211_2003007_1_1770352968374.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.11 PM (1).jpeg



ITV_2600211_2003009_1_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.10 PM (2).jpeg



ITV_2600211_2003009_10_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.07 PM (1).jpeg



ITV_2600211_2003009_2_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.10 PM (1).jpeg



ITV_2600211_2003009_3_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.10 PM.jpeg



ITV_2600211_2003009_4_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.09 PM (2).jpeg



ITV_2600211_2003009_5_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.09 PM (1).jpeg



ITV_2600211_2003009_6_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.09 PM.jpeg



ITV_2600211_2003009_7_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.08 PM (2).jpeg



ITV_2600211_2003009_8_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.08 PM (1).jpeg



ITV_2600211_2003009_9_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.08 PM.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600211	FECHA	2026-01-16	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600211_2002006_1_1770352786525.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.11 PM.jpeg



ITV_2600211_2002011_1_1770352811214.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.11 PM (2).jpeg



ITV_2600211_2003001_1_1770352881230.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.06 PM.jpeg



ITV_2600211_2003002_1_1770352912335.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.07 PM.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600211	FECHA	2026-01-16	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600211_2003006_1_1770352935906.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.11 PM.jpeg



ITV_2600211_2003007_1_1770352968374.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.11 PM (1).jpeg



ITV_2600211_2003009_1_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.10 PM (2).jpeg



ITV_2600211_2003009_10_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.07 PM (1).jpeg



ITV_2600211_2003009_2_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.10 PM (1).jpeg



ITV_2600211_2003009_3_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.10 PM.jpeg



ITV_2600211_2003009_4_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.09 PM (2).jpeg



ITV_2600211_2003009_5_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.09 PM (1).jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600211	**FECHA**	2026-01-16	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600211_2003009_6_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.09 PM.jpeg



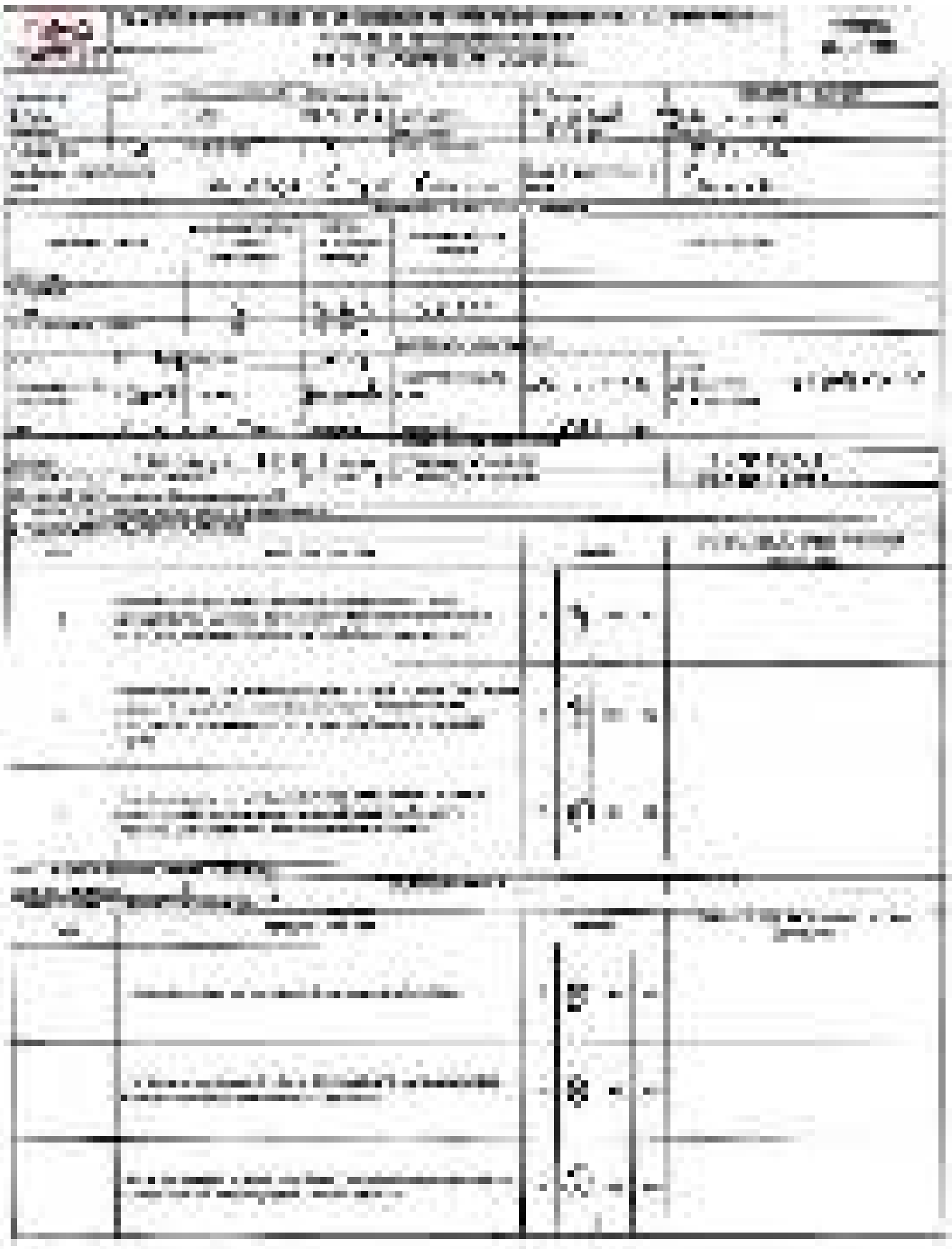
ITV_2600211_2003009_7_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.08 PM (2).jpeg

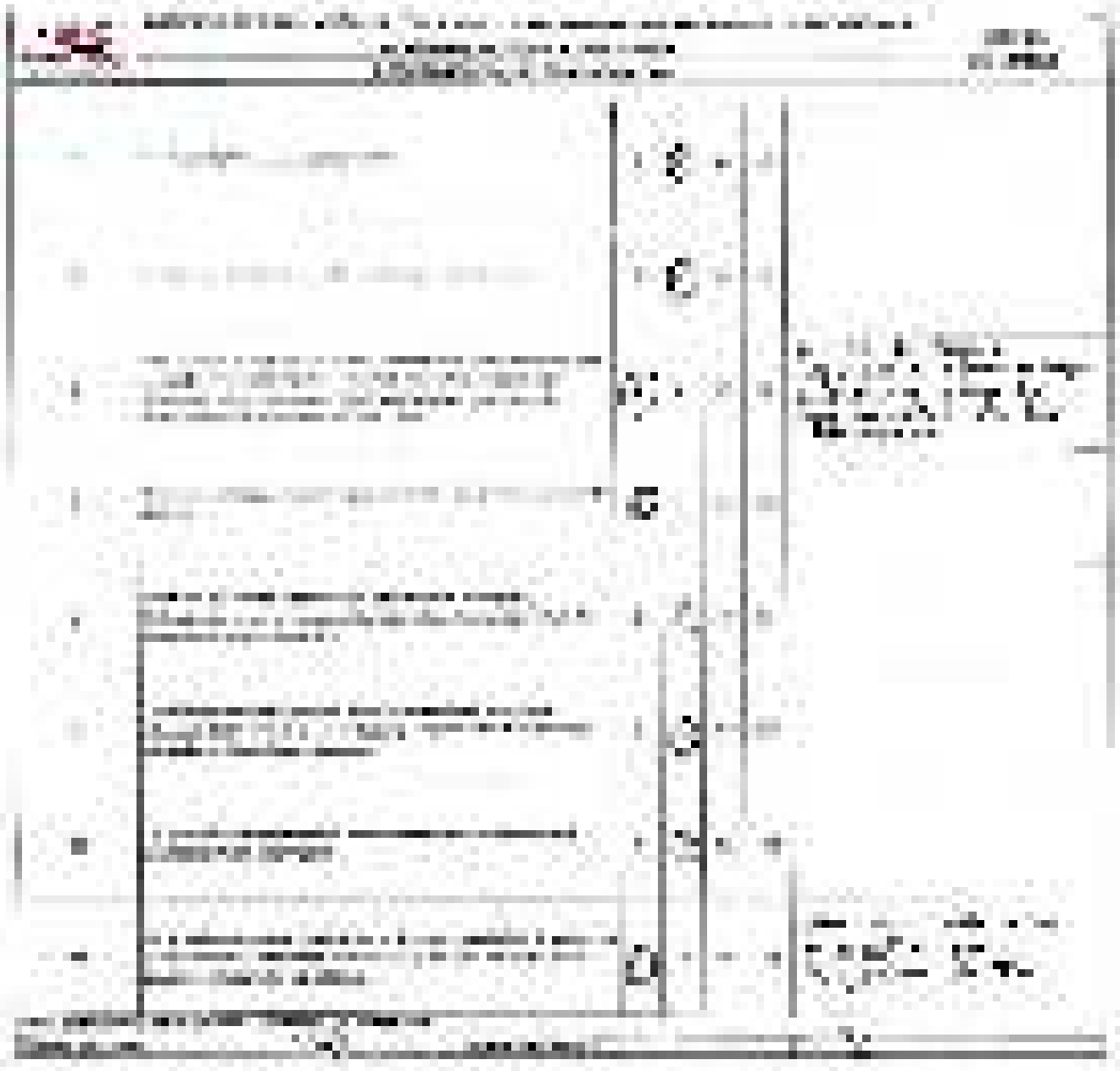


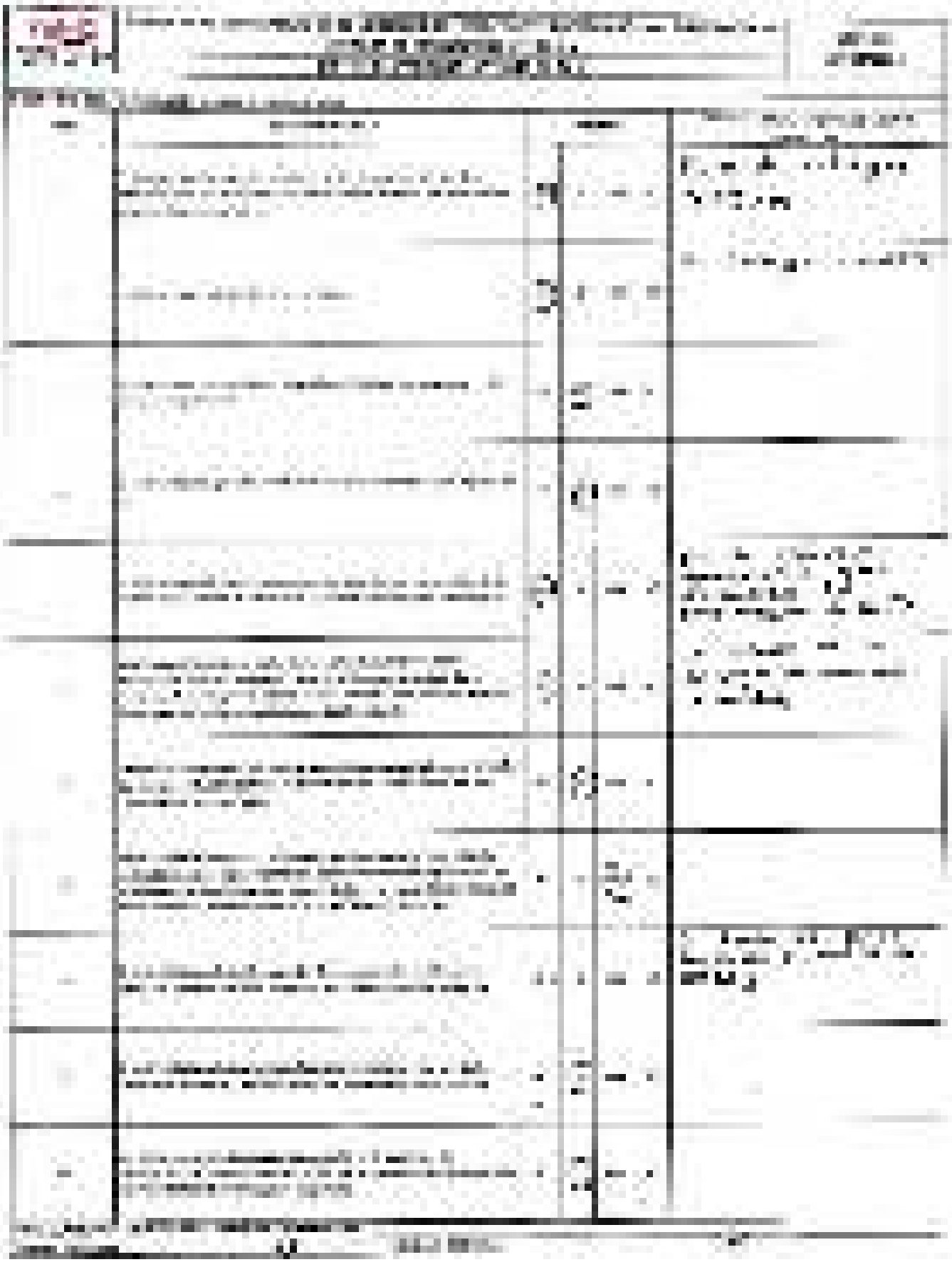
ITV_2600211_2003009_8_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.08 PM (1).jpeg

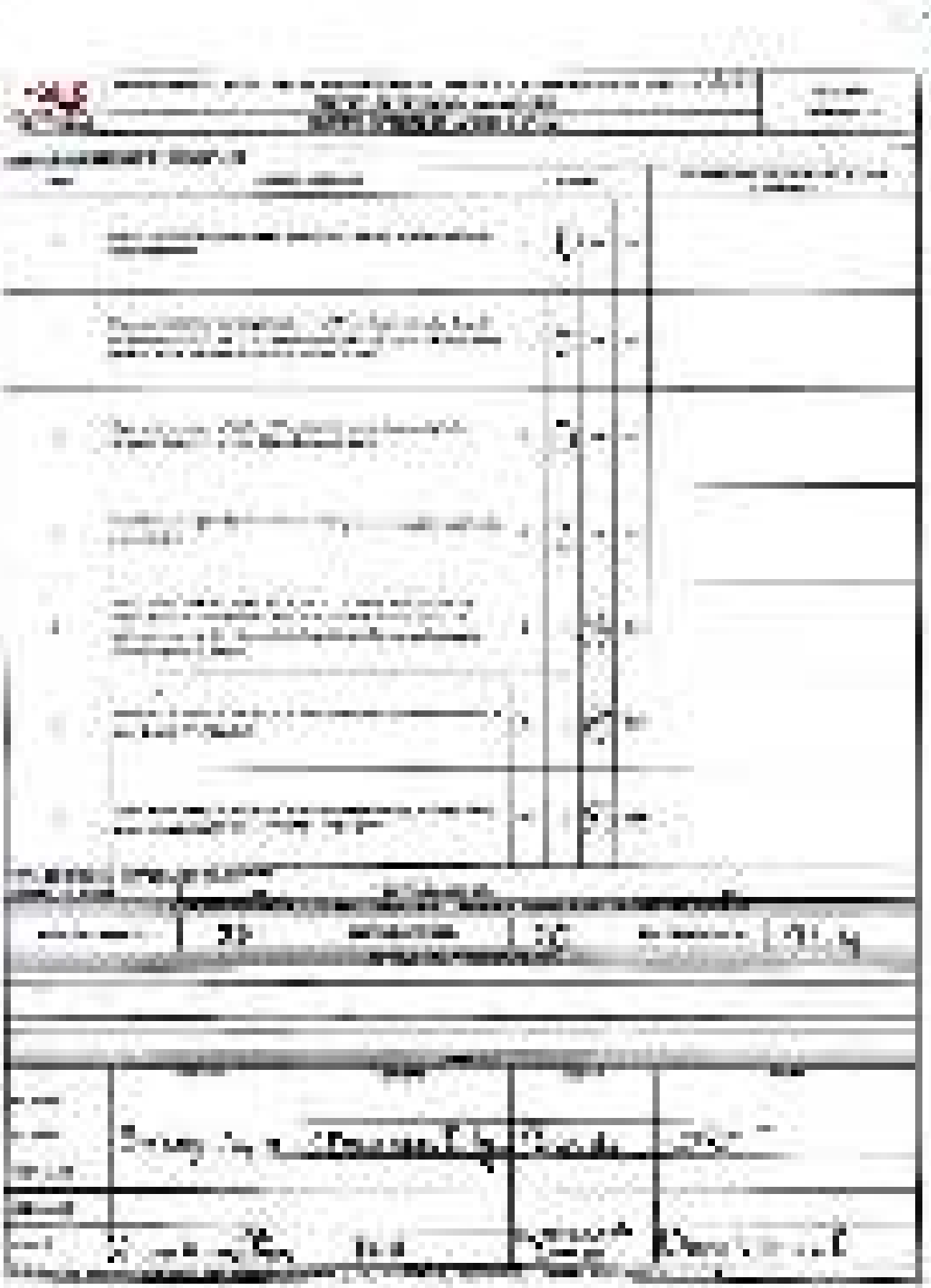


ITV_2600211_2003009_9_1770353055754.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.09.08 PM.jpeg











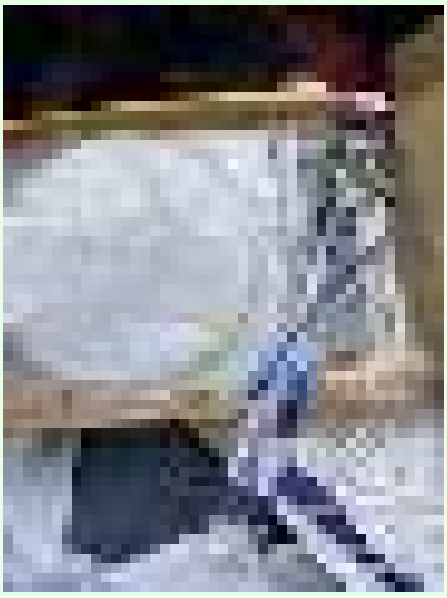
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600213_2001003_1_1770350144575.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor del 16 enero.jpeg



ITV_2600213_2002006_1_1770350349103.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega guabal 16 enero.jpeg



ITV_2600213_2002007_1_1770350500970.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
termometro y gramera 16 enero .jpeg



ITV_2600213_2002008_1_1770350603298.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
kit 16 de enero.jpeg



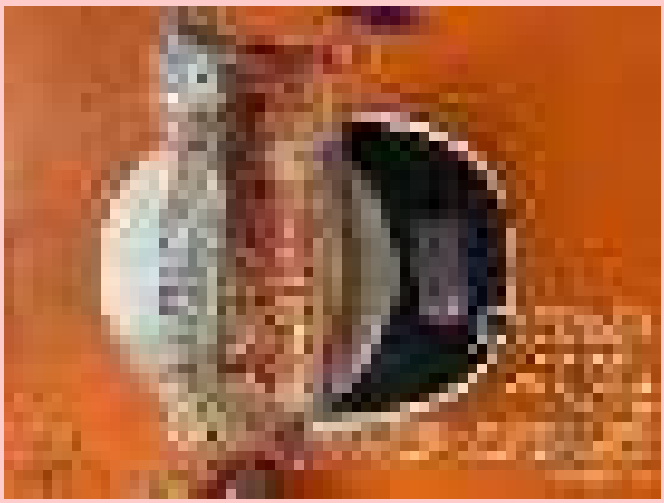
ITV_2600213_2003001_1_1770350724417.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
entrega guabal 16 enero.jpeg



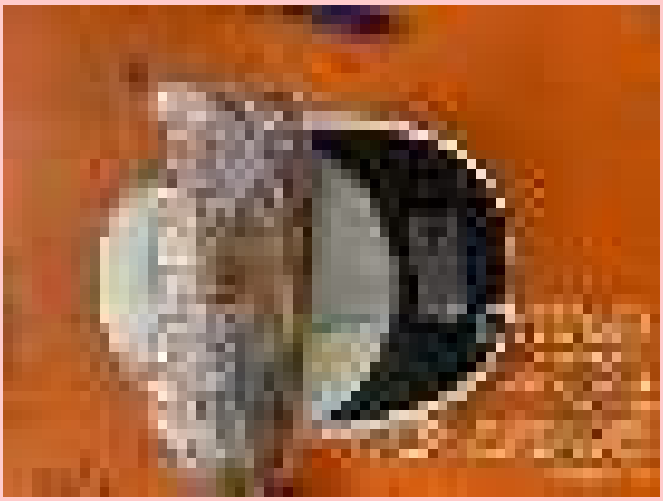
ITV_2600213_2003002_1_1770351671564.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 1 guabal.jpeg



ITV_2600213_2003002_1_1770351687715.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 2 guabal.jpeg



ITV_2600213_2003002_1_1770351705911.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 3 guabal.jpeg



ITV_2600213_2003002_1_1770351730322.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 4 guabal.jpeg

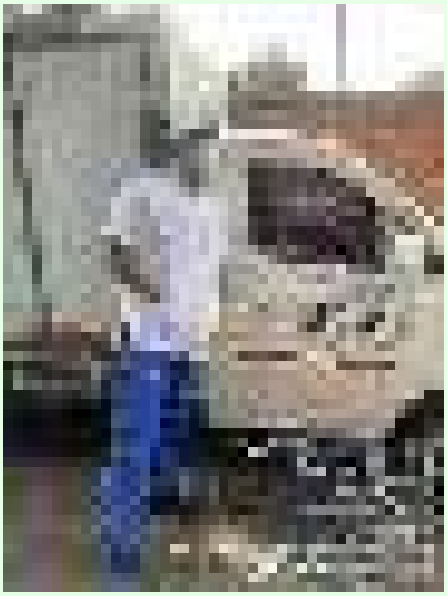


ITV_2600213_2003002_1_1770351762801.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 5 guabal.jpeg



ITV_2600213_2003005_1_1770351834471.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
entrega guabal 16 enero.jpeg

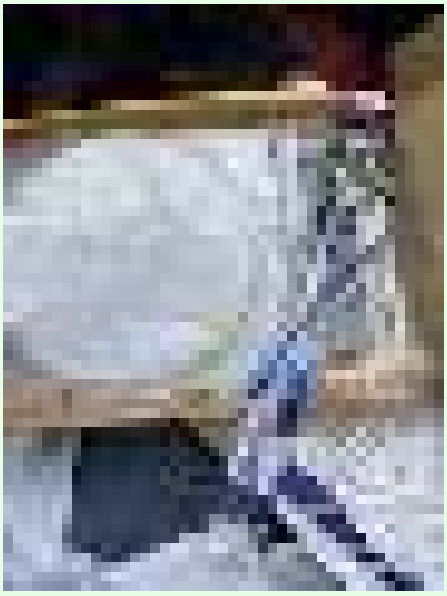
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600213_2001003_1_1770350144575.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor del 16 enero.jpeg



ITV_2600213_2002006_1_1770350349103.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega guabal 16 enero.jpeg



ITV_2600213_2002007_1_1770350500970.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
termometro y gramera 16 enero .jpeg



ITV_2600213_2002008_1_1770350603298.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
kit 16 de enero.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600213	FECHA	2026-01-16	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



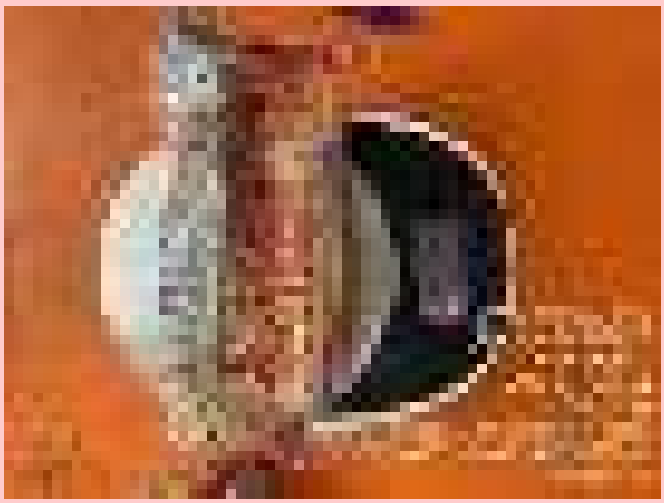
ITV_2600213_2003001_1_1770350724417.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
entrega guabal 16 enero.jpeg



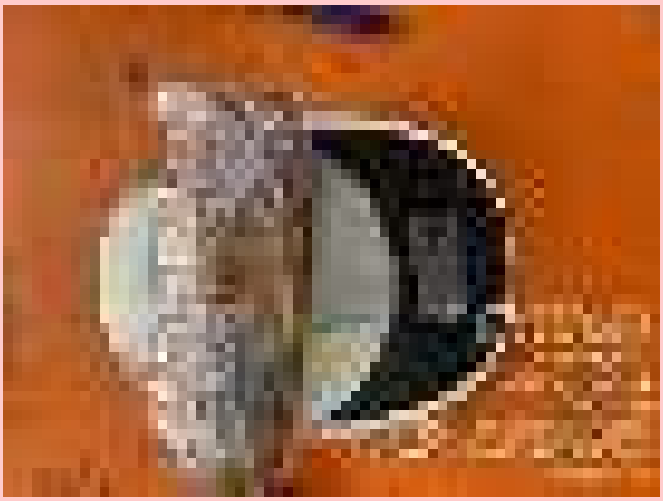
ITV_2600213_2003002_1_1770351671564.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 1 guabal.jpeg



ITV_2600213_2003002_1_1770351687715.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 2 guabal.jpeg



ITV_2600213_2003002_1_1770351705911.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 3 guabal.jpeg



ITV_2600213_2003002_1_1770351730322.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 4 guabal.jpeg



ITV_2600213_2003002_1_1770351762801.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 5 guabal.jpeg



ITV_2600213_2003005_1_1770351834471.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
entrega guabal 16 enero.jpeg



IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



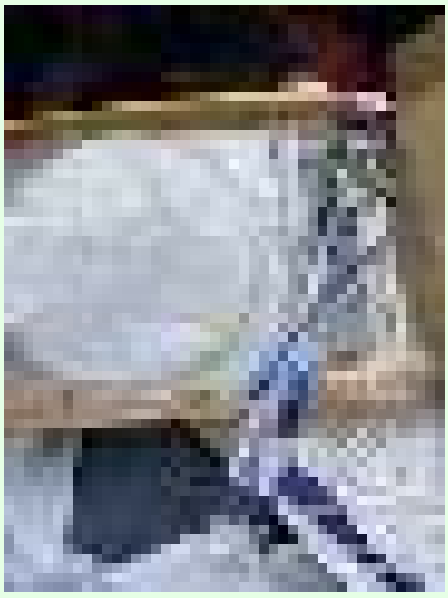
ITV_2600214_2001003_1_1770354806059.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor del 16 enero.jpeg



ITV_2600214_2002006_1_1770355056821.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA EL LIDO 16 ENERO.jpeg



ITV_2600214_2002006_1_1770355077670.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA BEBIDA EL LIO 16 ENERO.jpeg



ITV_2600214_2002007_1_1770355119628.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
termometro y gramera 16 enero .jpeg



ITV_2600214_2002008_1_1770355154627.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
kit 16 de enero.jpeg



ITV_2600214_2003001_1_1770355325065.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA EL LIDO 16 ENERO.jpeg



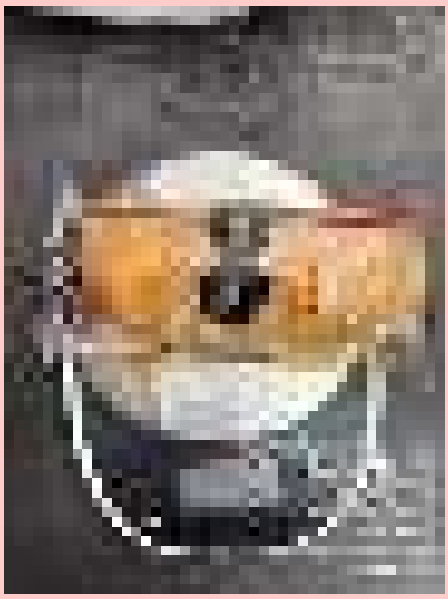
ITV_2600214_2003002_1_1770355679232.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan lido 16 enero.jpeg



ITV_2600214_2003002_1_1770355694693.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 2 lido 16 enero.jpeg



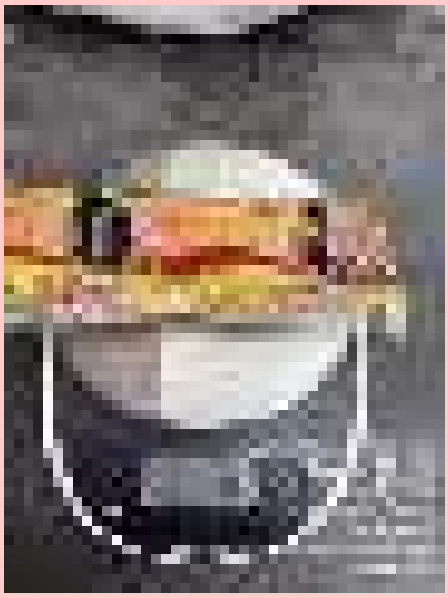
ITV_2600214_2003002_1_1770355713977.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 3 lido 16 enero.jpeg



ITV_2600214_2003002_1_1770355727371.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 4 lido 16 enero.jpeg



ITV_2600214_2003002_1_1770355743607.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 5 el lido 16 enero.jpeg



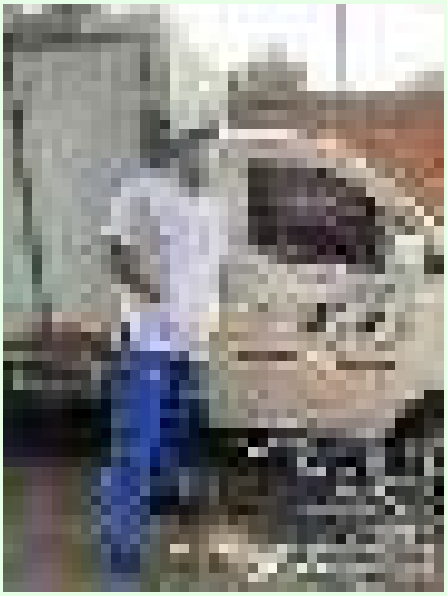
ITV_2600214_2003002_1_1770355758390.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 6 lido 16 enero.jpeg



ITV_2600214_2003005_1_1770355824432.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA EL LIDO 16 ENERO.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600214	FECHA	2026-01-16	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



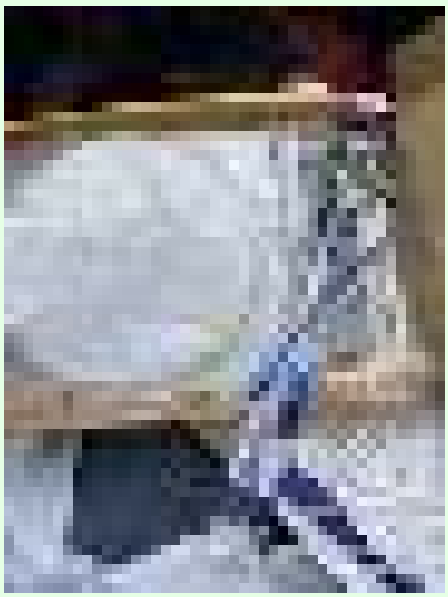
ITV_2600214_2001003_1_1770354806059.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor del 16 enero.jpeg



ITV_2600214_2002006_1_1770355056821.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA EL LIDO 16 ENERO.jpeg



ITV_2600214_2002006_1_1770355077670.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA BEBIDA EL LIO 16 ENERO.jpeg



ITV_2600214_2002007_1_1770355119628.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
termometro y gramera 16 enero .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600214	**FECHA**	2026-01-16	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600214_2002008_1_1770355154627.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
kit 16 de enero.jpeg



ITV_2600214_2003001_1_1770355325065.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA EL LIDO 16 ENERO.jpeg



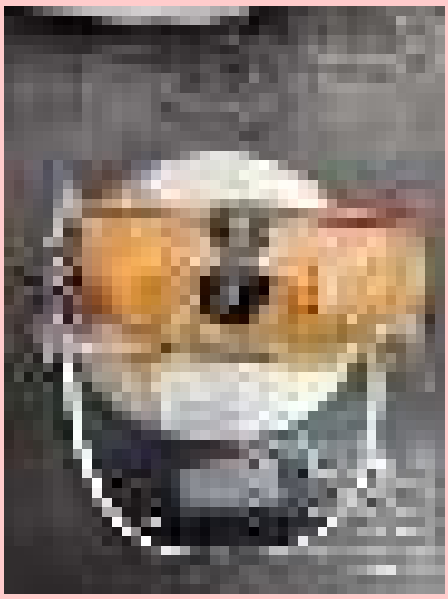
ITV_2600214_2003002_1_1770355679232.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan lido 16 enero.jpeg



ITV_2600214_2003002_1_1770355694693.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 2 lido 16 enero.jpeg



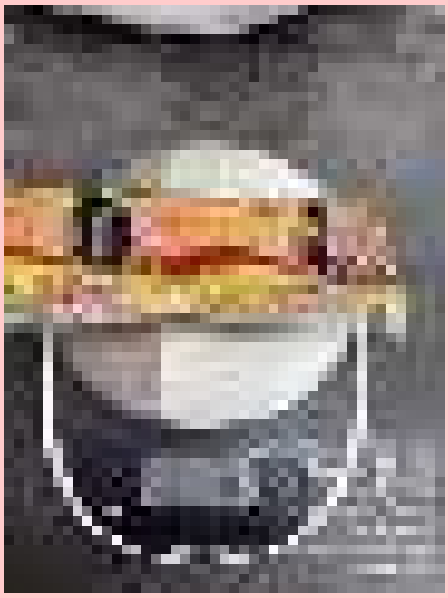
ITV_2600214_2003002_1_1770355713977.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 3 lido 16 enero.jpeg



ITV_2600214_2003002_1_1770355727371.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 4 lido 16 enero.jpeg



ITV_2600214_2003002_1_1770355743607.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 5 el lido 16 enero.jpeg



ITV_2600214_2003002_1_1770355758390.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
pan 6 lido 16 enero.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600214	**FECHA**	2026-01-16	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



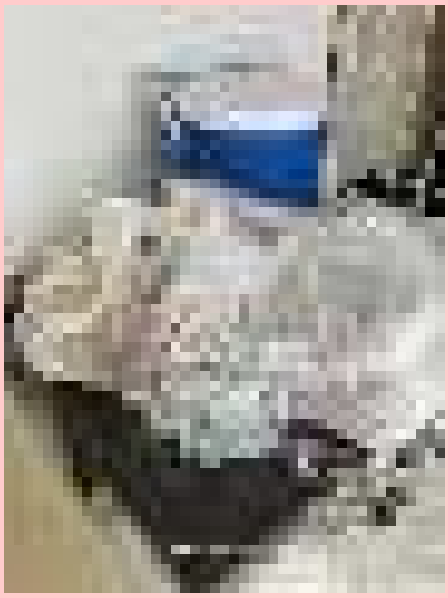
ITV_2600214_2003005_1_1770355824432.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA EL LIDO 16 ENERO.jpeg



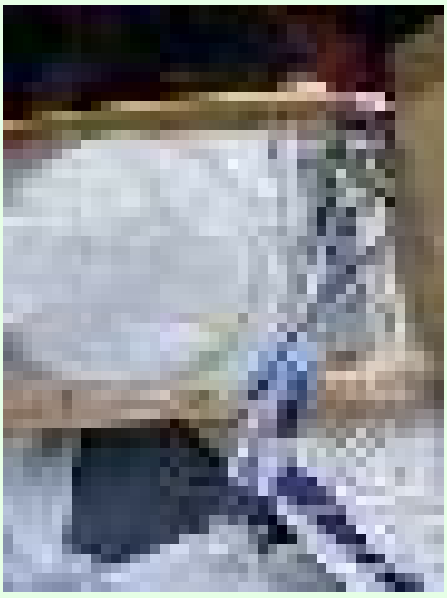
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600215_2001003_1_1770358234741.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor del 16 enero.jpeg



ITV_2600215_2002006_1_1770358435341.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA MELENDEZ 16 ENERO.jpeg



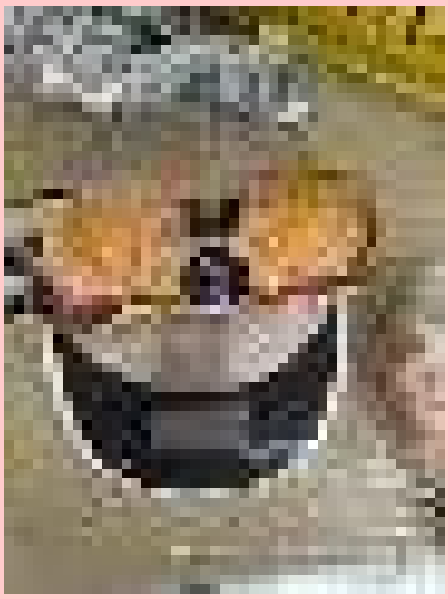
ITV_2600215_2002007_1_1770358497725.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
termometro y gramera 16 enero .jpeg



ITV_2600215_2002008_1_1770358541793.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
kit 16 de enero.jpeg



ITV_2600215_2003001_1_1770358741625.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA EL LIDO 16 ENERO.jpeg



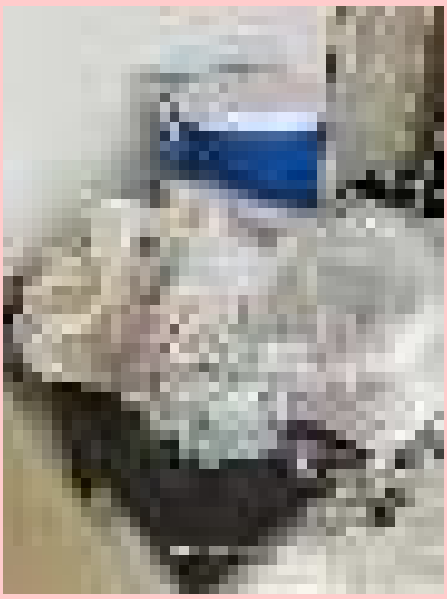
ITV_2600215_2003002_1_1770359046878.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
PAN 1 MELENDEZ 16 ENERO.jpeg



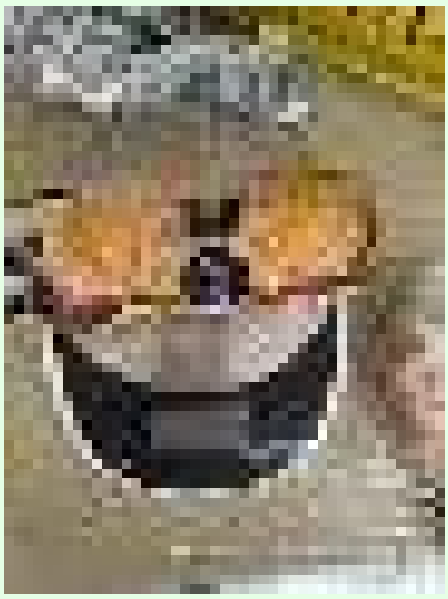
ITV_2600215_2003002_1_1770359062044.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
PAN 2 MELENDEZ 16 ENERO.jpeg



ITV_2600215_2003002_1_1770359078452.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
PAN 3 MELENDEZ 16 ENERO.jpeg



ITV_2600215_2003005_1_1770359184535.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA MELENDEZ 16 ENERO.jpeg



ITV_2600215_2003009_1_1770359923660.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 1 MELENDEZ 16 ENERO.jpeg



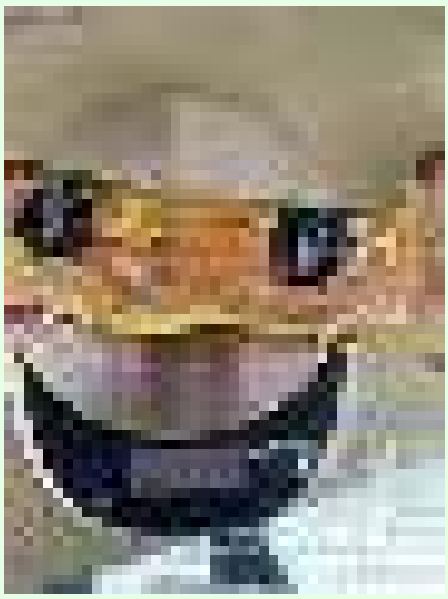
ITV_2600215_2003009_1_1770359942582.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 2 MELENDEZ 16 ENERO.jpeg



ITV_2600215_2003009_1_1770359958182.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 3 MELENDEZ 16 ENERO.jpeg



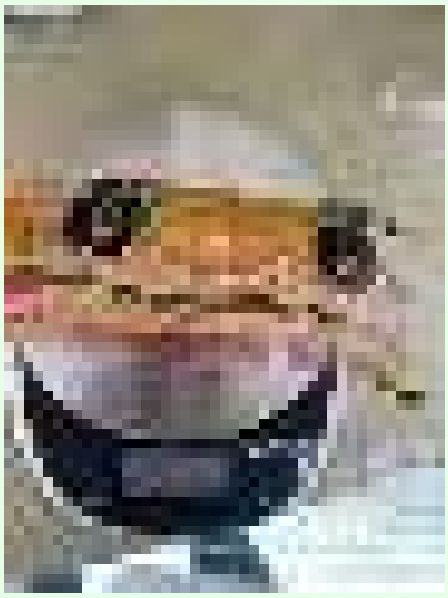
ITV_2600215_2003009_1_1770360360112.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 4 MELENDEZ.jpeg



ITV_2600215_2003009_1_1770360374227.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 5 MELENDEZ.jpeg



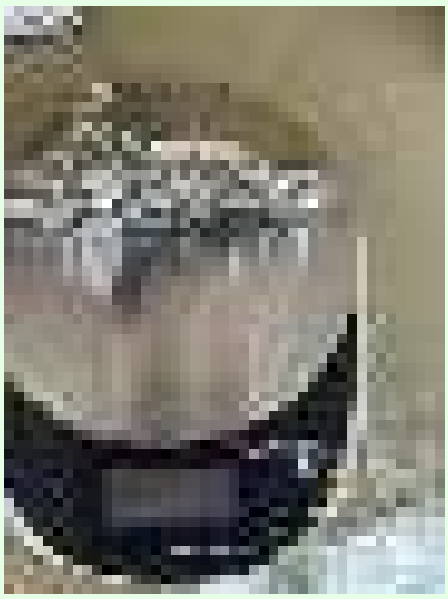
ITV_2600215_2003009_1_1770360388991.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 6 MELENDEZ.jpeg



ITV_2600215_2003009_1_1770360598809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 7 MELENDEZ.jpeg



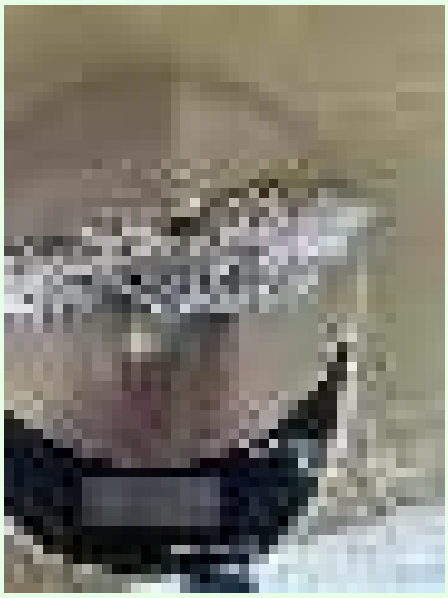
ITV_2600215_2003009_1_1770360614184.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 8 MELENDEZ.jpeg



ITV_2600215_2003009_1_1770360632023.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SALCHICHA 1 MELENDEZ .jpeg



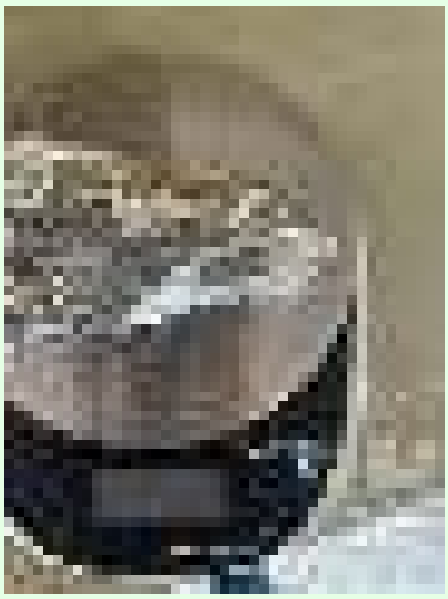
ITV_2600215_2003009_1_1770360646614.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SALCHICHA 2 MELENDEZ.jpeg



ITV_2600215_2003009_1_1770360661181.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SALCHICHA 3 MELENDEZ.jpeg



ITV_2600215_2003009_1_1770360675751.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SALCHICHA 4 MELENDEZ.jpeg



ITV_2600215_2003009_1_1770360692283.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SALCHICHA 5 MELENDEZ.jpeg



ITV_2600215_2003009_1_1770361142550.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SALCHICHA 6 MELENDEZ.jpeg

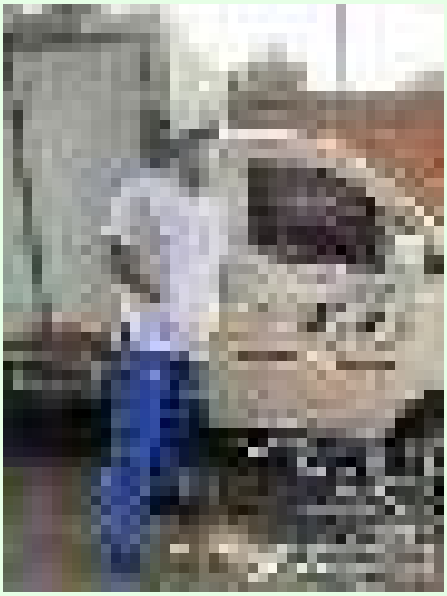


ITV_2600215_2003009_1_1770361158430.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SALCHICHA 7 MELENDEZ.jpeg

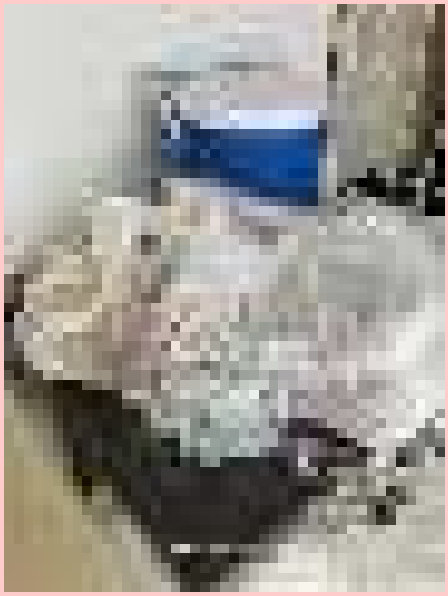
	
ITV_2600215_2003009_1_1770361172753.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). SALCHICHA 8 MELENDEZ.jpeg	

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600215	FECHA	2026-01-16	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

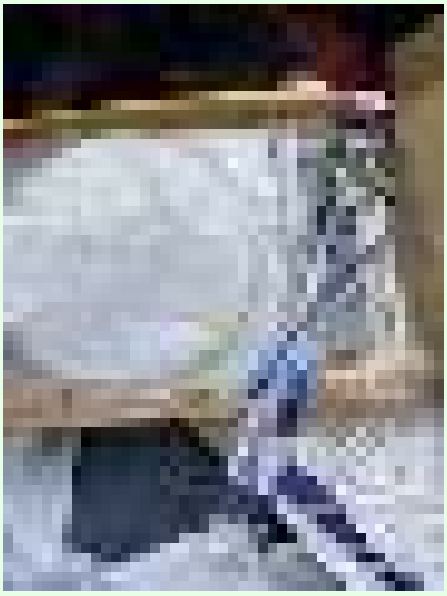
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600215_2001003_1_1770358234741.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor del 16 enero.jpeg



ITV_2600215_2002006_1_1770358435341.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA MELENDEZ 16 ENERO.jpeg



ITV_2600215_2002007_1_1770358497725.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
termometro y gramera 16 enero .jpeg

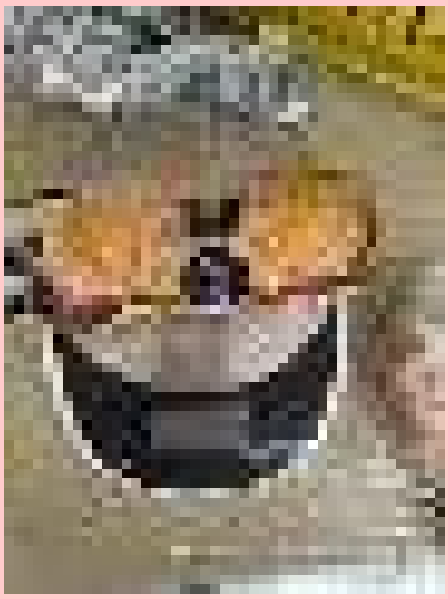


ITV_2600215_2002008_1_1770358541793.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
kit 16 de enero.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600215	FECHA	2026-01-16	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600215_2003001_1_1770358741625.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA EL LIDO 16 ENERO.jpeg



ITV_2600215_2003002_1_1770359046878.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
PAN 1 MELENDEZ 16 ENERO.jpeg

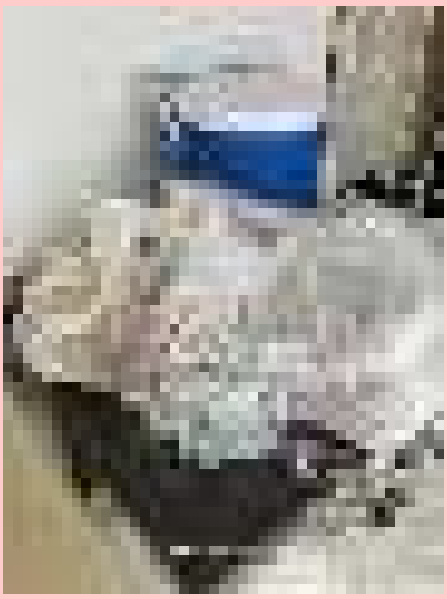


ITV_2600215_2003002_1_1770359062044.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
PAN 2 MELENDEZ 16 ENERO.jpeg

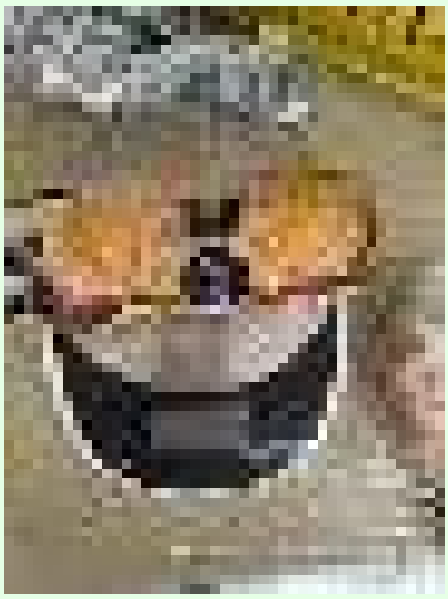


ITV_2600215_2003002_1_1770359078452.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
PAN 3 MELENDEZ 16 ENERO.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600215	FECHA	2026-01-16	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600215_2003005_1_1770359184535.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA MELENDEZ 16 ENERO.jpeg



ITV_2600215_2003009_1_1770359923660.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 1 MELENDEZ 16 ENERO.jpeg



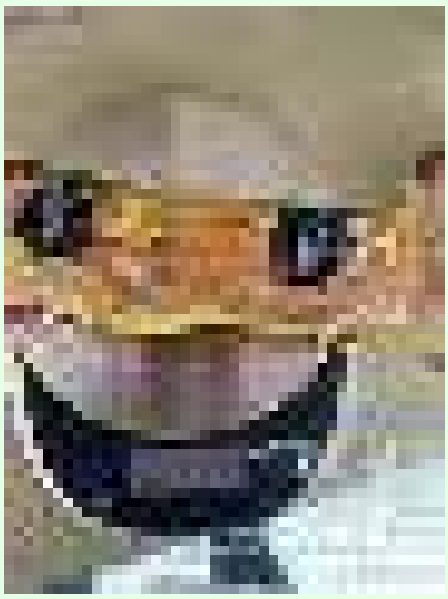
ITV_2600215_2003009_1_1770359942582.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 2 MELENDEZ 16 ENERO.jpeg



ITV_2600215_2003009_1_1770359958182.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 3 MELENDEZ 16 ENERO.jpeg



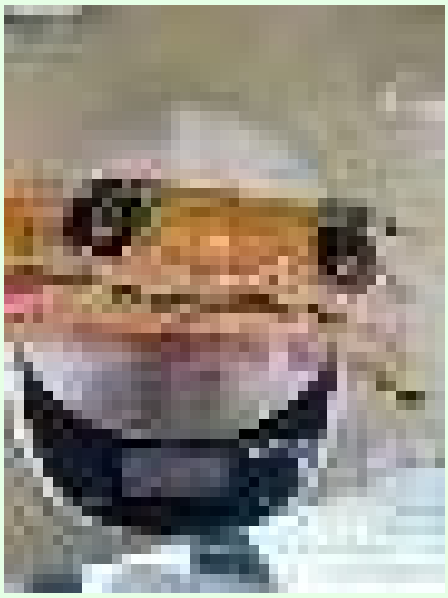
ITV_2600215_2003009_1_1770360360112.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 4 MELENDEZ.jpeg



ITV_2600215_2003009_1_1770360374227.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 5 MELENDEZ.jpeg



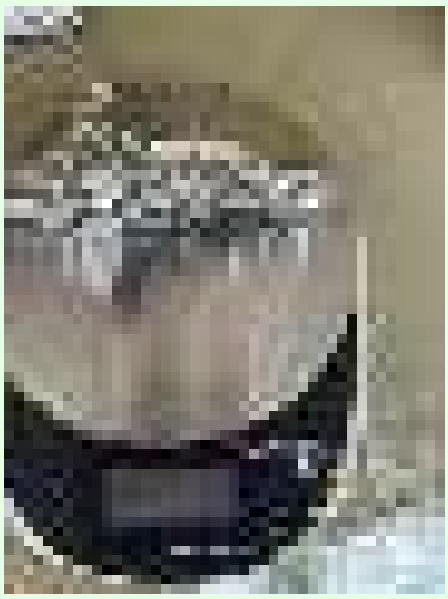
ITV_2600215_2003009_1_1770360388991.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 6 MELENDEZ.jpeg



ITV_2600215_2003009_1_1770360598809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 7 MELENDEZ.jpeg



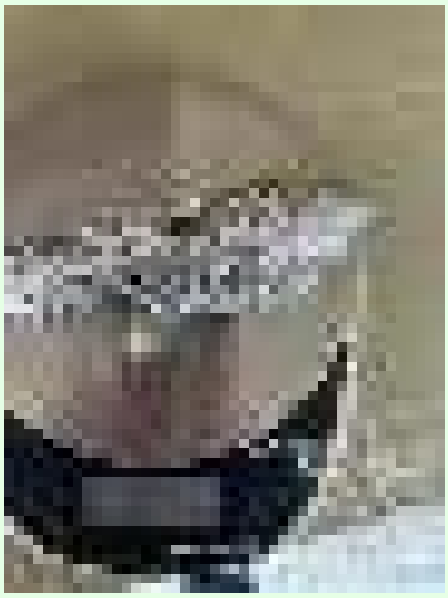
ITV_2600215_2003009_1_1770360614184.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 8 MELENDEZ.jpeg



ITV_2600215_2003009_1_1770360632023.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SALCHICHA 1 MELENDEZ .jpeg



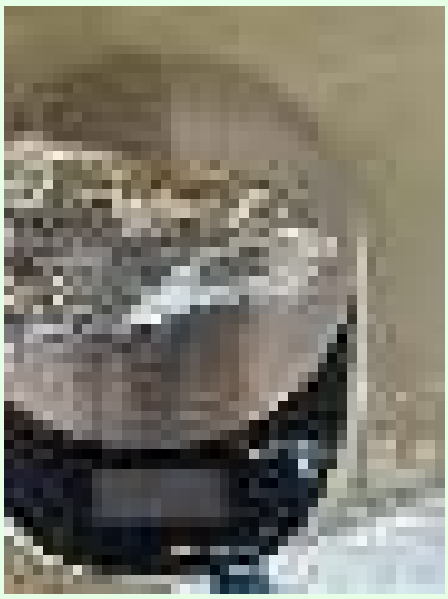
ITV_2600215_2003009_1_1770360646614.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SALCHICHA 2 MELENDEZ.jpeg



ITV_2600215_2003009_1_1770360661181.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SALCHICHA 3 MELENDEZ.jpeg



ITV_2600215_2003009_1_1770360675751.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SALCHICHA 4 MELENDEZ.jpeg



ITV_2600215_2003009_1_1770360692283.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SALCHICHA 5 MELENDEZ.jpeg



ITV_2600215_2003009_1_1770361142550.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SALCHICHA 6 MELENDEZ.jpeg



ITV_2600215_2003009_1_1770361158430.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SALCHICHA 7 MELENDEZ.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600215	**FECHA**	2026-01-16	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

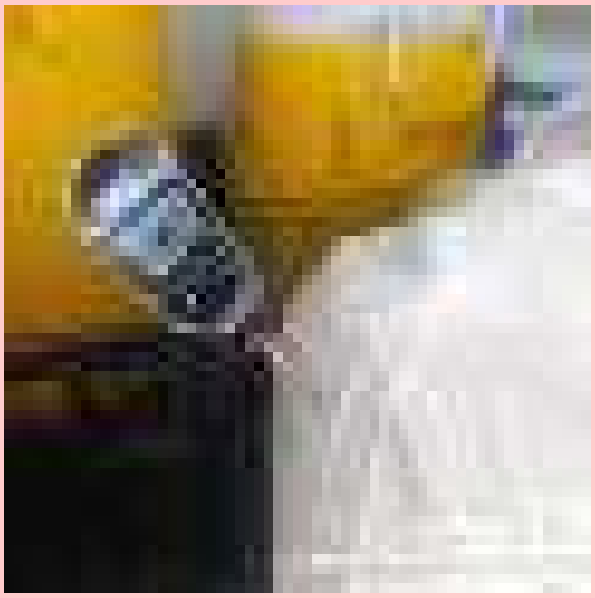


ITV_2600215_2003009_1_1770361172753.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SALCHICHA 8 MELENDEZ.jpeg



ID VISITA	2600216	FECHA	2026-01-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600216_2002006_1_1770354202479.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.18 PM.jpeg



ITV_2600216_2002007_1_1770354224293.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.49.00 PM.jpeg



ITV_2600216_2002011_1_1770354249859.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.14 PM.jpeg



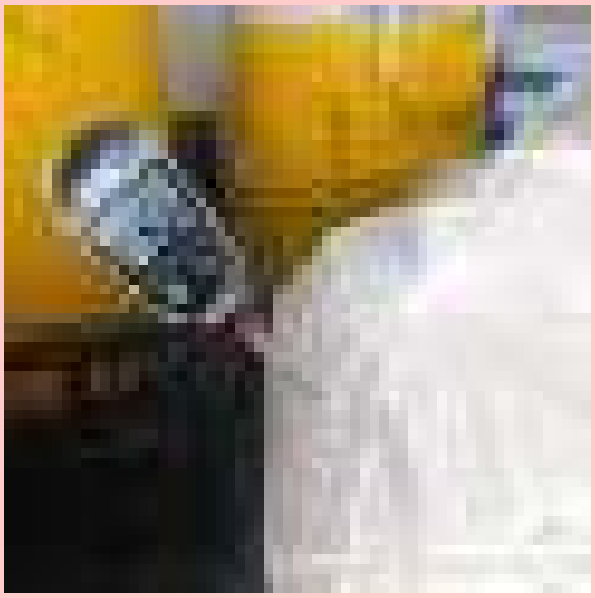
ITV_2600216_2003001_1_1770354303646.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.14 PM (2).jpeg



ITV_2600216_2003002_1_1770354343143.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.16 PM (2).jpeg



ITV_2600216_2003003_1_1770354398684.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.16 PM.jpeg



ITV_2600216_2003005_1_1770354446354.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.17 PM (1).jpeg



ITV_2600216_2003006_1_1770354474238.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.14 PM (1).jpeg



ITV_2600216_2003009_1_1770354559771.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.16 PM (4).jpeg



ITV_2600216_2003009_10_1770354559772.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.14 PM (3).jpeg



ITV_2600216_2003009_2_1770354559771.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.16 PM (3).jpeg



ITV_2600216_2003009_3_1770354559771.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.16 PM (2).jpeg



ITV_2600216_2003009_4_1770354559771.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.16 PM (1).jpeg



ITV_2600216_2003009_5_1770354559771.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.16 PM.jpeg



ITV_2600216_2003009_6_1770354559771.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.15 PM (3).jpeg



ITV_2600216_2003009_7_1770354559771.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.15 PM (1).jpeg



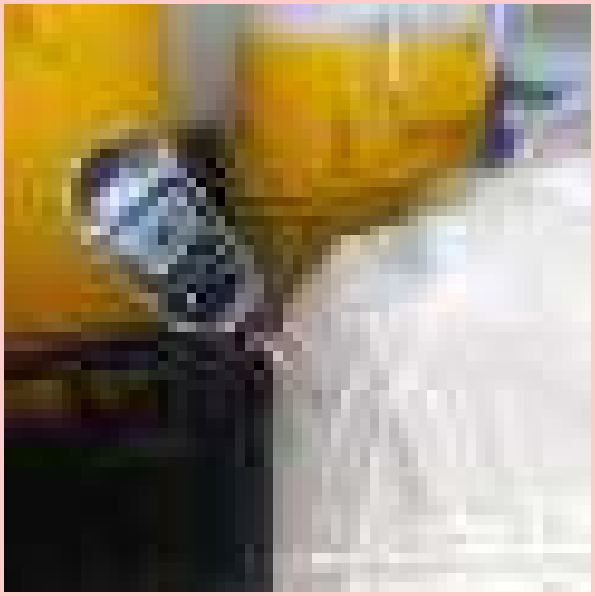
ITV_2600216_2003009_8_1770354559772.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.15 PM.jpeg



ITV_2600216_2003009_9_1770354559772.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.14 PM (4).jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600216	FECHA	2026-01-17	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600216_2002006_1_1770354202479.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.18 PM.jpeg



ITV_2600216_2002007_1_1770354224293.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.49.00 PM.jpeg



ITV_2600216_2002011_1_1770354249859.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.14 PM.jpeg



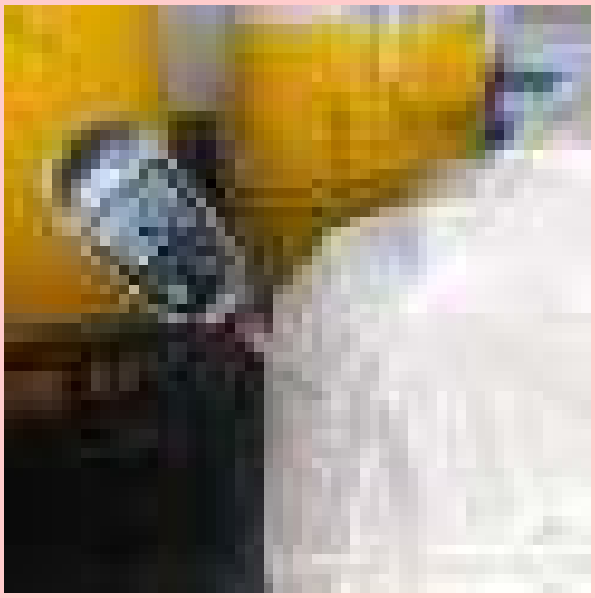
ITV_2600216_2003001_1_1770354303646.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.14 PM (2).jpeg



ITV_2600216_2003002_1_1770354343143.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.16 PM (2).jpeg



ITV_2600216_2003003_1_1770354398684.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.16 PM.jpeg



ITV_2600216_2003005_1_1770354446354.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.17 PM (1).jpeg



ITV_2600216_2003006_1_1770354474238.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.14 PM (1).jpeg



ITV_2600216_2003009_1_1770354559771.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.16 PM (4).jpeg



ITV_2600216_2003009_10_1770354559772.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.14 PM (3).jpeg



ITV_2600216_2003009_2_1770354559771.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.16 PM (3).jpeg



ITV_2600216_2003009_3_1770354559771.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.16 PM (2).jpeg



ITV_2600216_2003009_4_1770354559771.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.16 PM (1).jpeg



ITV_2600216_2003009_5_1770354559771.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.16 PM.jpeg



ITV_2600216_2003009_6_1770354559771.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.15 PM (3).jpeg



ITV_2600216_2003009_7_1770354559771.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.15 PM (1).jpeg

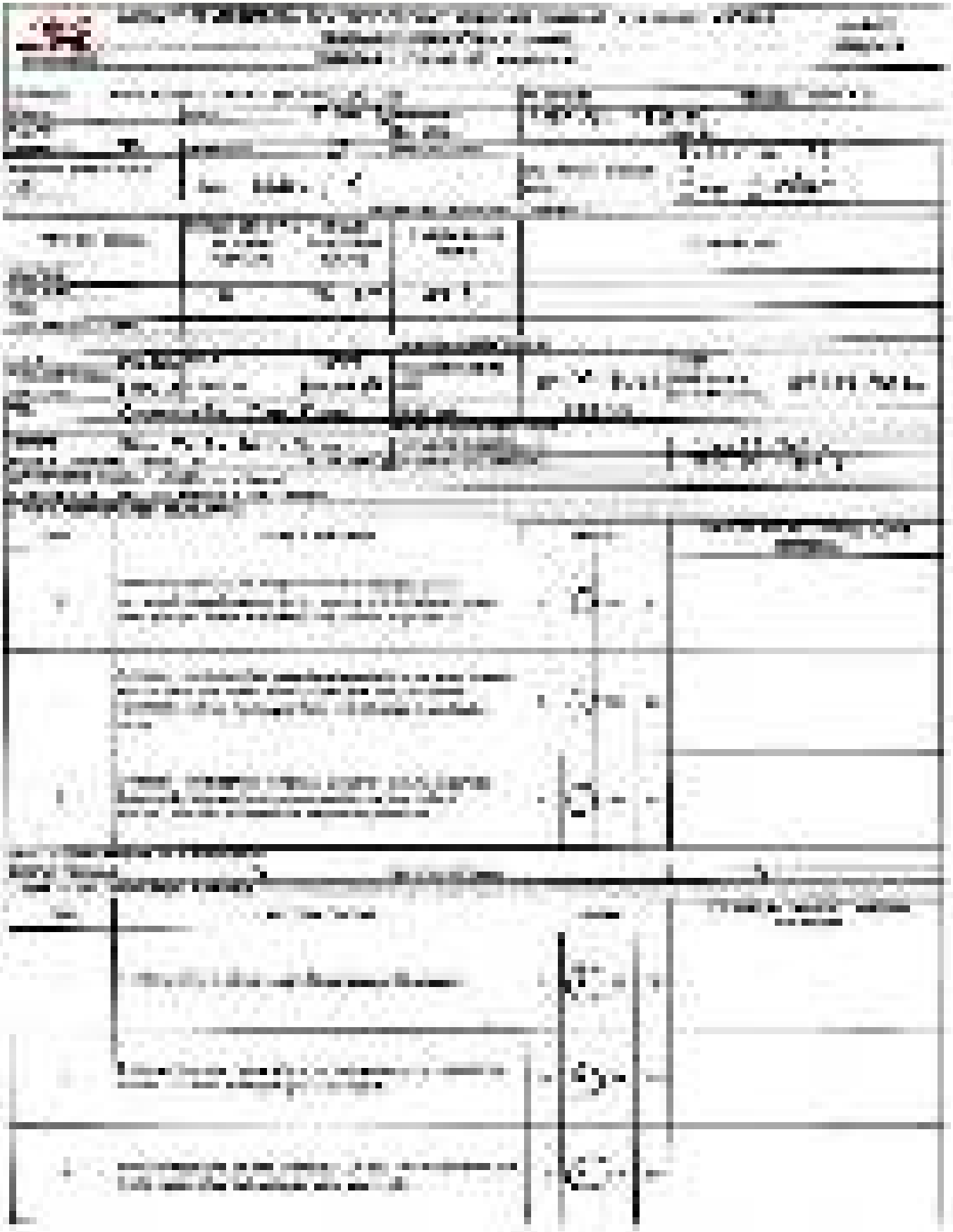
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600216	**FECHA**	2026-01-17	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

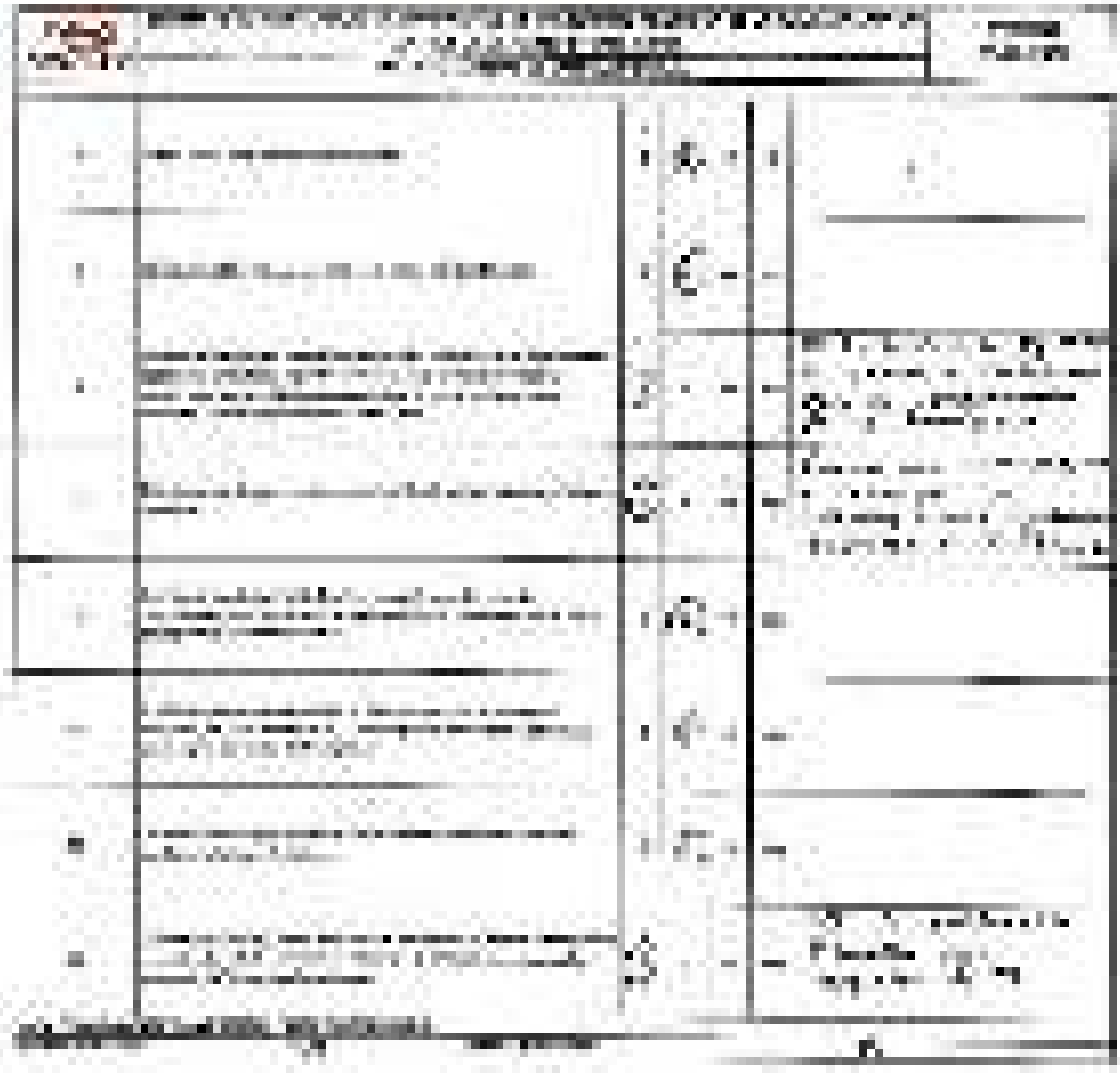


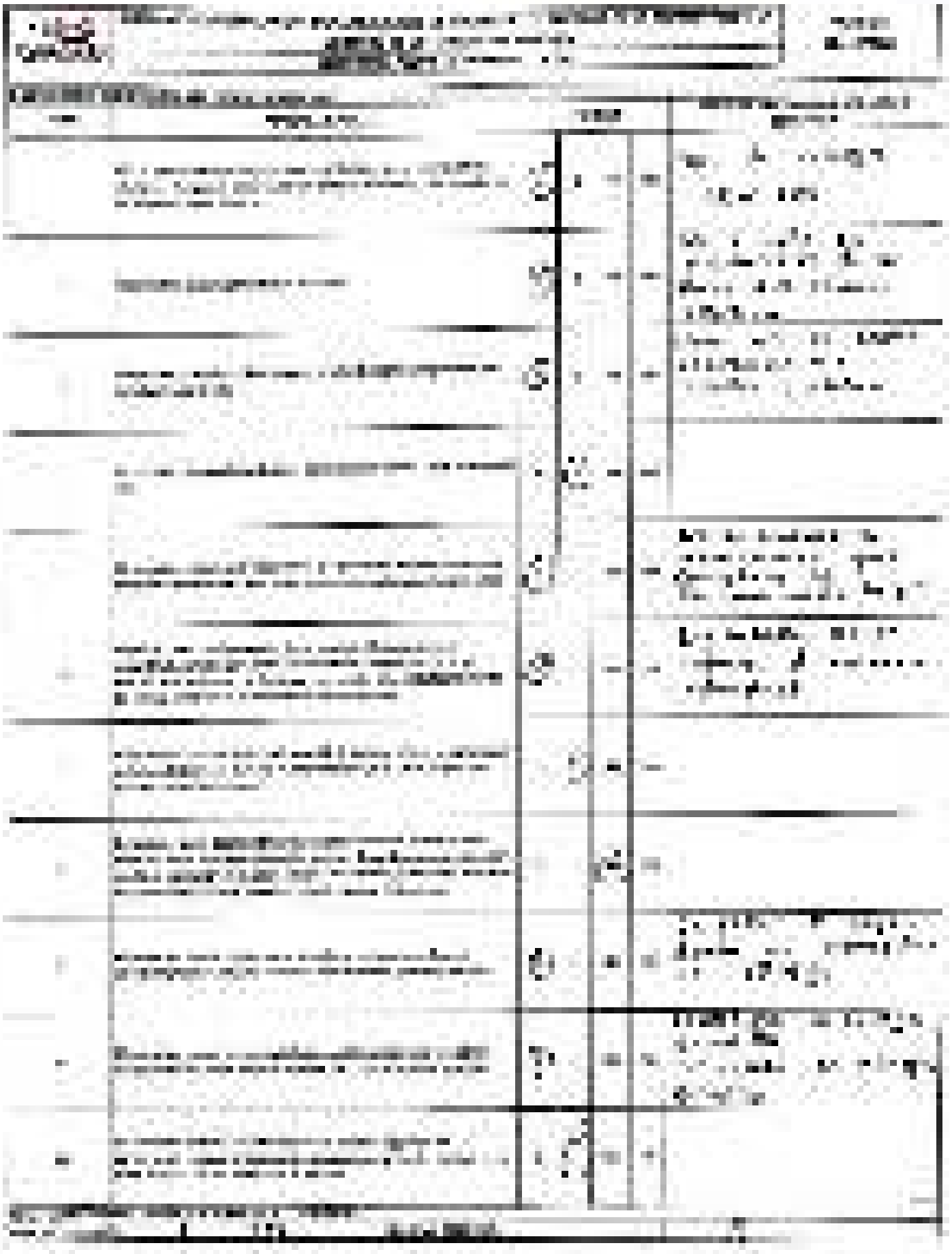
ITV_2600216_2003009_8_1770354559772.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.15 PM.jpeg

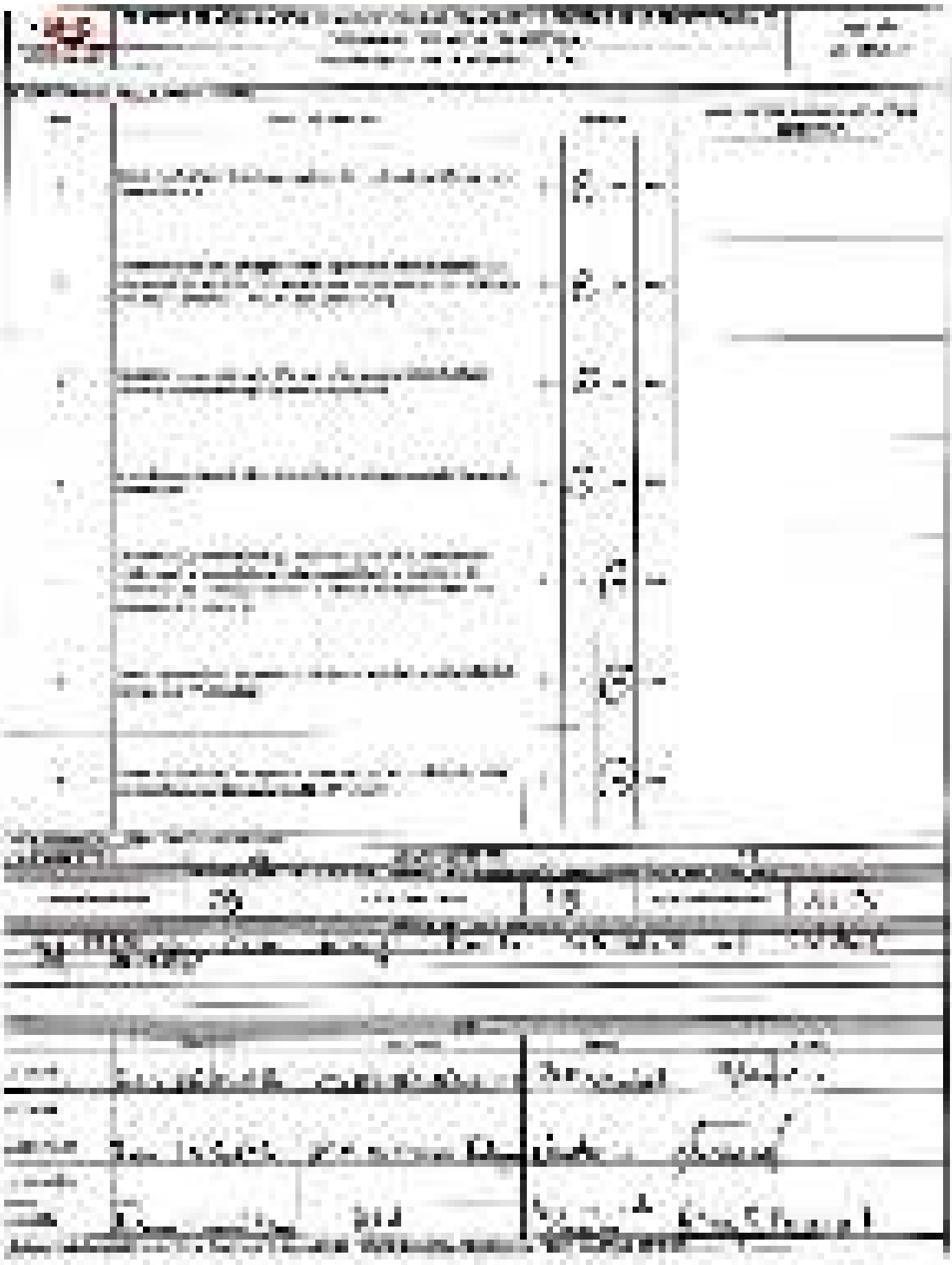


ITV_2600216_2003009_9_1770354559772.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.14 PM (4).jpeg











IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600217_2002006_1_1770355833182.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.49.02 PM (1).jpeg



ITV_2600217_2002007_1_1770355850151.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.49.00 PM.jpeg



ITV_2600217_2002011_1_1770355868715.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.14 PM.jpeg



ITV_2600217_2003002_1_1770355921747.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.26 PM (3).jpeg



ITV_2600217_2003005_1_1770355946802.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.26 PM (2).jpeg



ITV_2600217_2003006_1_1770355963228.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.49.02 PM (1).jpeg



ITV_2600217_2003006_1_1770355975184.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.25 PM (3).jpeg



ITV_2600217_2003009_1_1770356043269.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.25 PM (4).jpeg



ITV_2600217_2003009_2_1770356043269.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.25 PM (3).jpeg



ITV_2600217_2003010_1_1770356072867.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.27 PM (3).jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600217	FECHA	2026-01-17	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600217_2002006_1_1770355833182.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.49.02 PM (1).jpeg



ITV_2600217_2002007_1_1770355850151.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.49.00 PM.jpeg



ITV_2600217_2002011_1_1770355868715.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.14 PM.jpeg



ITV_2600217_2003002_1_1770355921747.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.26 PM (3).jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600217	**FECHA**	2026-01-17	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600217_2003005_1_1770355946802.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.26 PM (2).jpeg



ITV_2600217_2003006_1_1770355963228.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.49.02 PM (1).jpeg



ITV_2600217_2003006_1_1770355975184.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.25 PM (3).jpeg



ITV_2600217_2003009_1_1770356043269.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.25 PM (4).jpeg

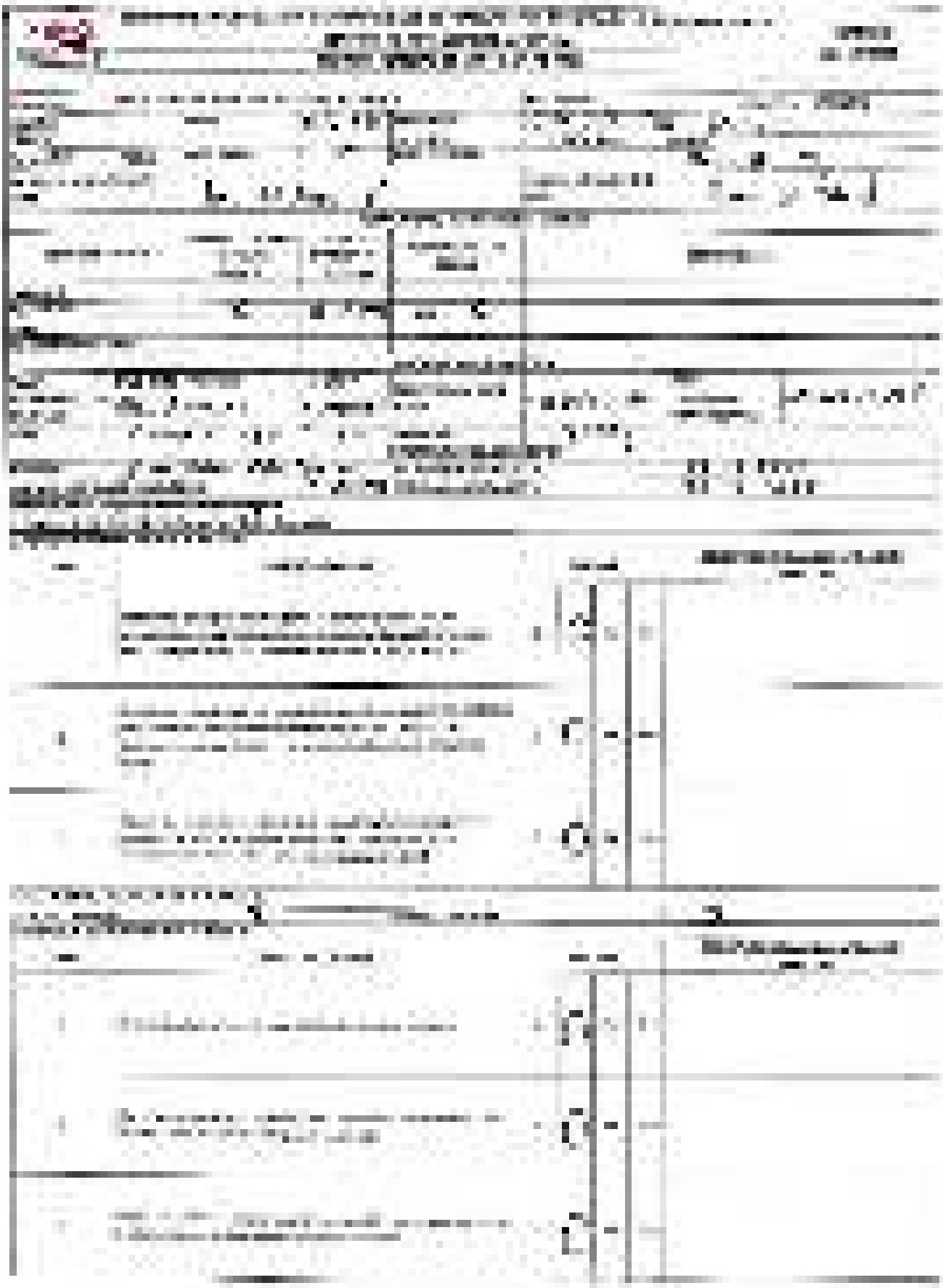
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600217	**FECHA**	2026-01-17	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

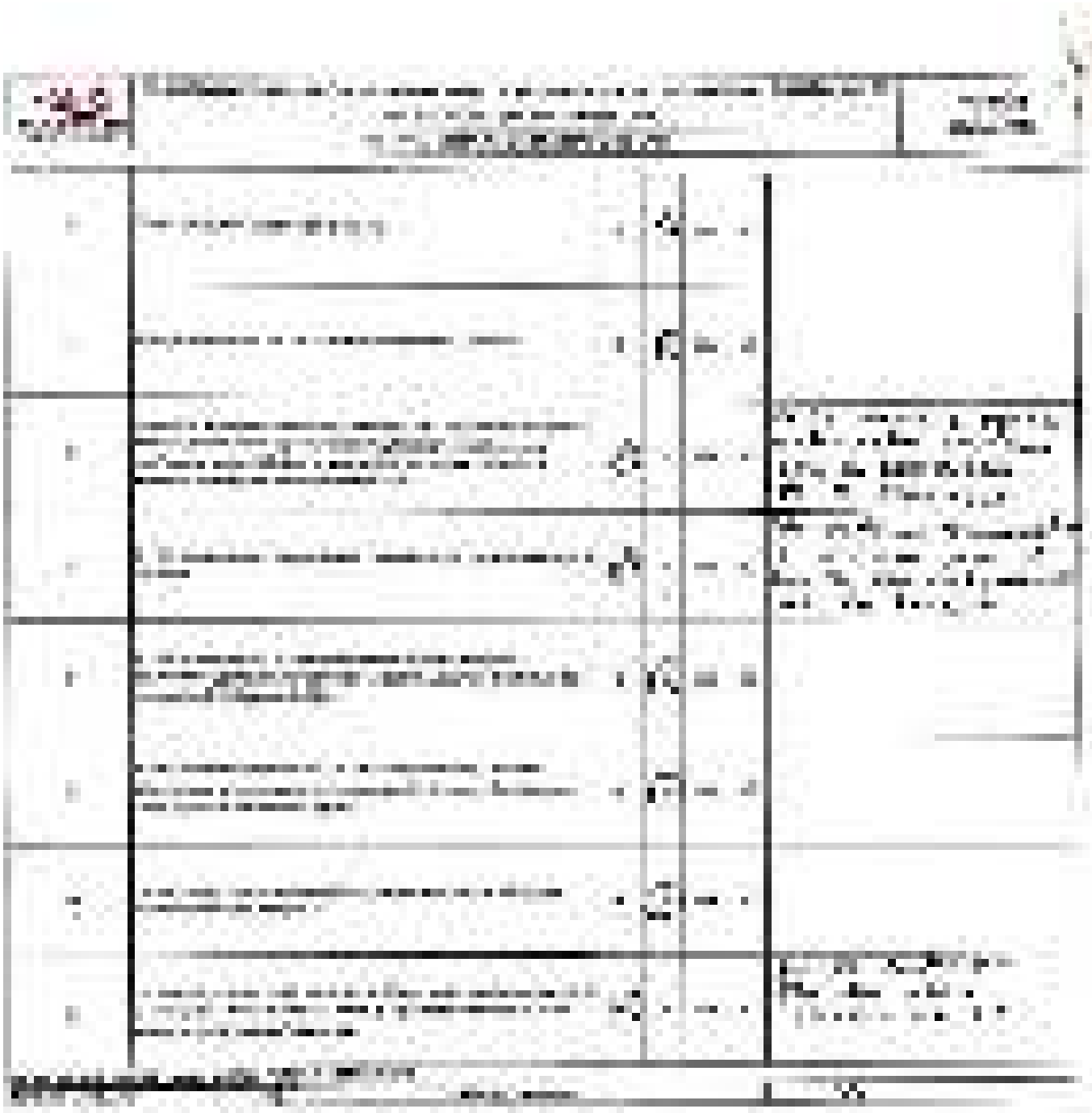


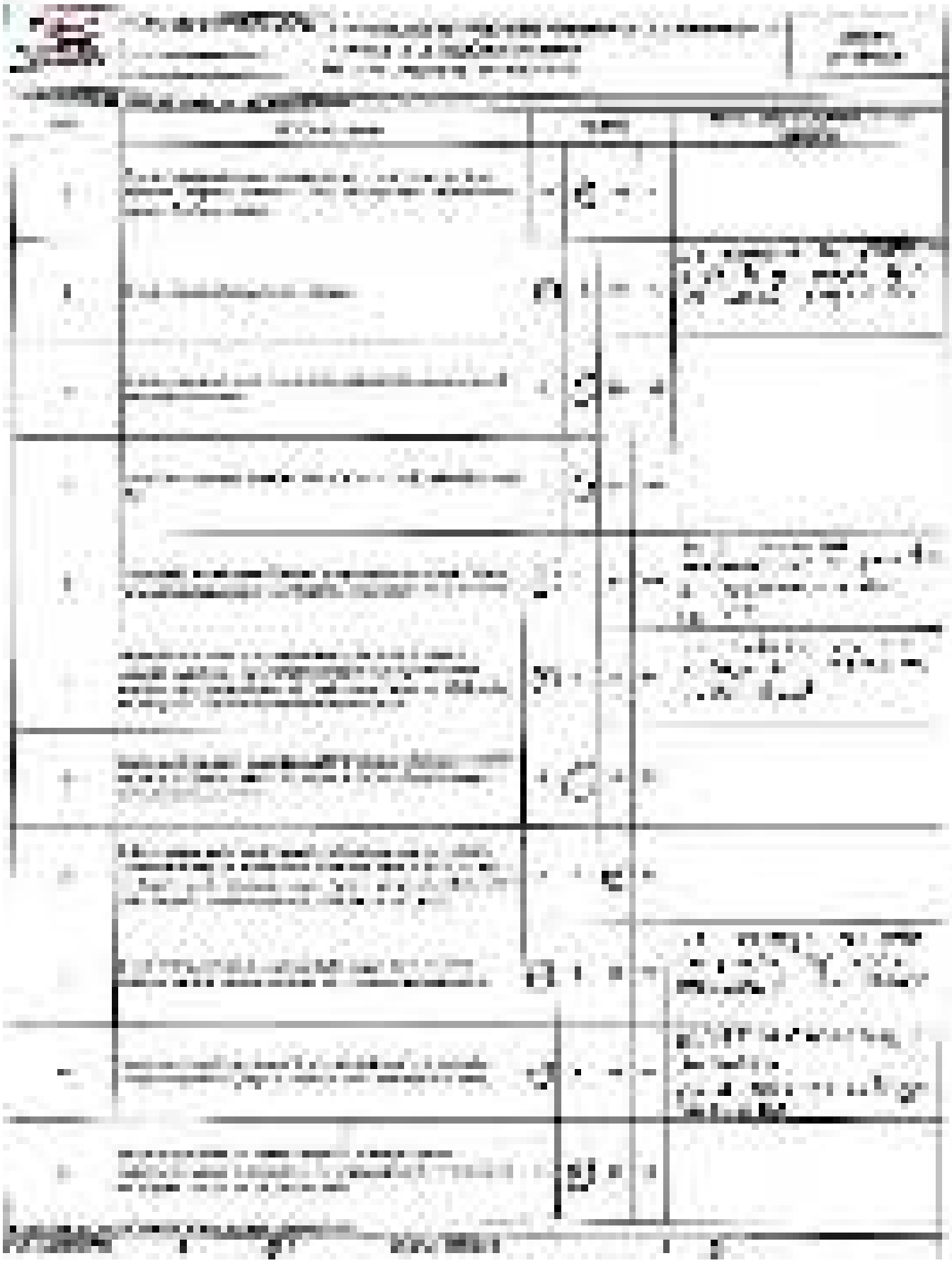
ITV_2600217_2003009_2_1770356043269.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.25 PM (3).jpeg



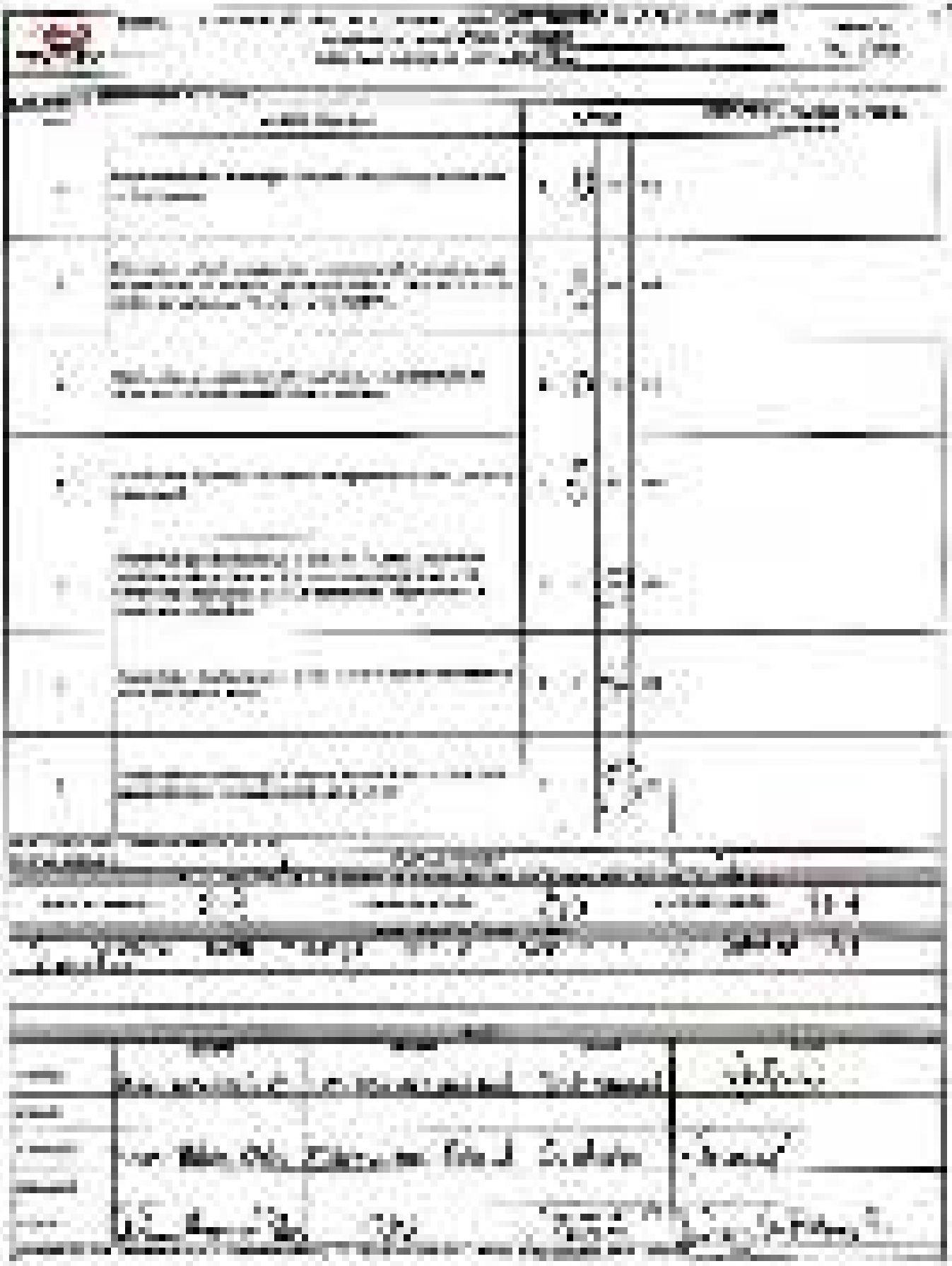
ITV_2600217_2003010_1_1770356072867.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.27 PM (3).jpeg











IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600218_2002007_1_1770355107924.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.49.00 PM.jpeg



ITV_2600218_2002011_1_1770355124531.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.14 PM.jpeg



ITV_2600218_2003002_1_1770355205534.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.20 PM (2).jpeg



ITV_2600218_2003005_1_1770355263822.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.18 PM (3).jpeg



ITV_2600218_2003006_1_1770355284635.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.19 PM.jpeg



ITV_2600218_2003009_1_1770355381094.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.24 PM (2).jpeg



ITV_2600218_2003009_2_1770355381094.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.24 PM (1).jpeg



ITV_2600218_2003009_3_1770355381094.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.24 PM.jpeg



ITV_2600218_2003009_4_1770355381094.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.23 PM (2).jpeg



ITV_2600218_2003009_5_1770355381094.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.23 PM (1).jpeg



ITV_2600218_2003009_6_1770355381095.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.22 PM.jpeg



ITV_2600218_2003009_7_1770355381095.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.20 PM (3).jpeg



ITV_2600218_2003009_8_1770355381095.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.20 PM (1).jpeg



ITV_2600218_2003009_9_1770355381095.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.20 PM.jpeg

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600218_2002007_1_1770355107924.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.49.00 PM.jpeg



ITV_2600218_2002011_1_1770355124531.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.14 PM.jpeg



ITV_2600218_2003002_1_1770355205534.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.20 PM (2).jpeg



ITV_2600218_2003005_1_1770355263822.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.18 PM (3).jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600218	**FECHA**	2026-01-17	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600218_2003006_1_1770355284635.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.19 PM.jpeg



ITV_2600218_2003009_1_1770355381094.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.24 PM (2).jpeg



ITV_2600218_2003009_2_1770355381094.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.24 PM (1).jpeg



ITV_2600218_2003009_3_1770355381094.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.24 PM.jpeg



ITV_2600218_2003009_4_1770355381094.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.23 PM (2).jpeg



ITV_2600218_2003009_5_1770355381094.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.23 PM (1).jpeg



ITV_2600218_2003009_6_1770355381095.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.22 PM.jpeg



ITV_2600218_2003009_7_1770355381095.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.20 PM (3).jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600218	**FECHA**	2026-01-17	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600218_2003009_8_1770355381095.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.20 PM (1).jpeg



ITV_2600218_2003009_9_1770355381095.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.48.20 PM.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025		
ID Visita:		Fecha:	17/01/26	Nombre CDT:	Estación Junio	Hora fin:	menu # 11
Dirección:				Hora Inicio:		menu # 11	
Parte del día:	SB	Parte dietas:	D	Menú verificado:			
Nombre de quien atiende la visita:	Ana Milena G			Cargo de quien atiende la visita:	Sup. Calidad		

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	12:40pm	37.7°C	
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	EXU 896	MODELO:	2019	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	20/09/2026	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	09/09/2026
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	16/10/25	CONCEPTO:	Favorable				
TIPO:	Camioneta Tipo Furgon			CAPACIDAD:	7800 Kg		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Juan Pablo Ortiz Reina	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	23-12-2025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	9/10/2027	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	23-12-2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO:	3	PUNTAJE OBTENIDO:	3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 3 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	(1)	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	(1)	NA	NO	

Scanned by TapScanner

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	D	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	D	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los Alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Cuenta con termometro y gramera sin embargo no se evidencia. soportes de calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencian Planillas para registro de T°
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:				8

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	(0)	1	NA	NO	No cumple la preparación de la papa que el menú requiere
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos que garanticen la conservación de la T°
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación	(0)	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	(NA)	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados)	(0)	1	NA	NO	Se pesan 90 cajas con un promedio de 419g
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración	(0)	1	NA	NO	16/01/2026 Se entrega Bocadillo 17/01/2026 Se entrega Bocadillo
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	10	PUNTAJE OBTENIDO:				5

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA			
PUNTAJE ESPERADO:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	% DE CUMPLIMIENTO: 71.4

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se socializa con Operador, cada Hallazgo con la supervisora de Calidad

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Ana Nilsa G.B	UT. Alimentación Tutayo 25-26	Sup calidad	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan Pablo Ortiz	UT. Alimentación Tutayo	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Diana Vanessa Palma	TUV	Supervisor de Campo	Diana V. Palma F

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

Scanned by TapScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned by TapScanner

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600219_2002006_1_1770392029642.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.40.34 AM.jpeg



ITV_2600219_2002007_1_1770392059862.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.40.34 AM (2).jpeg



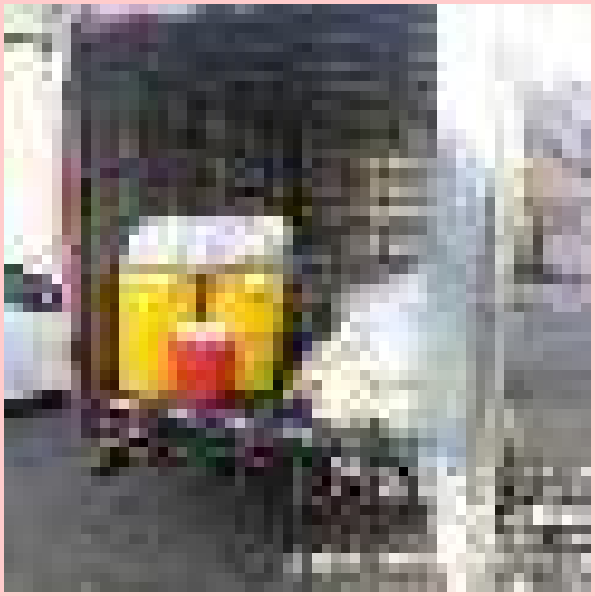
ITV_2600219_2002011_1_1770392095781.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.40.28 AM.jpeg



ITV_2600219_2003006_1_1770392265032.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.40.32 AM.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600219	FECHA	2026-01-18	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600219_2002006_1_1770392029642.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.40.34 AM.jpeg



ITV_2600219_2002007_1_1770392059862.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.40.34 AM (2).jpeg

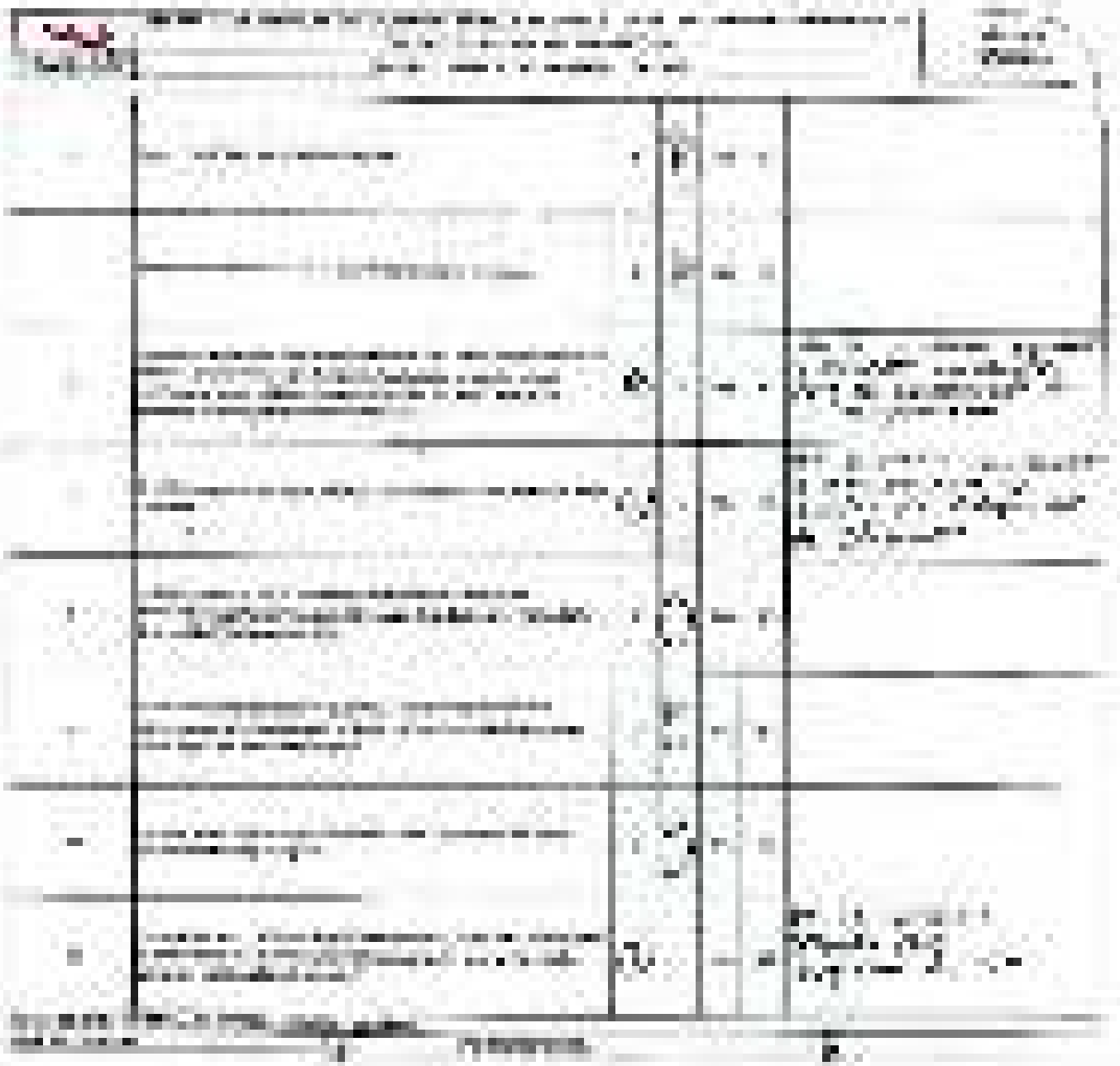


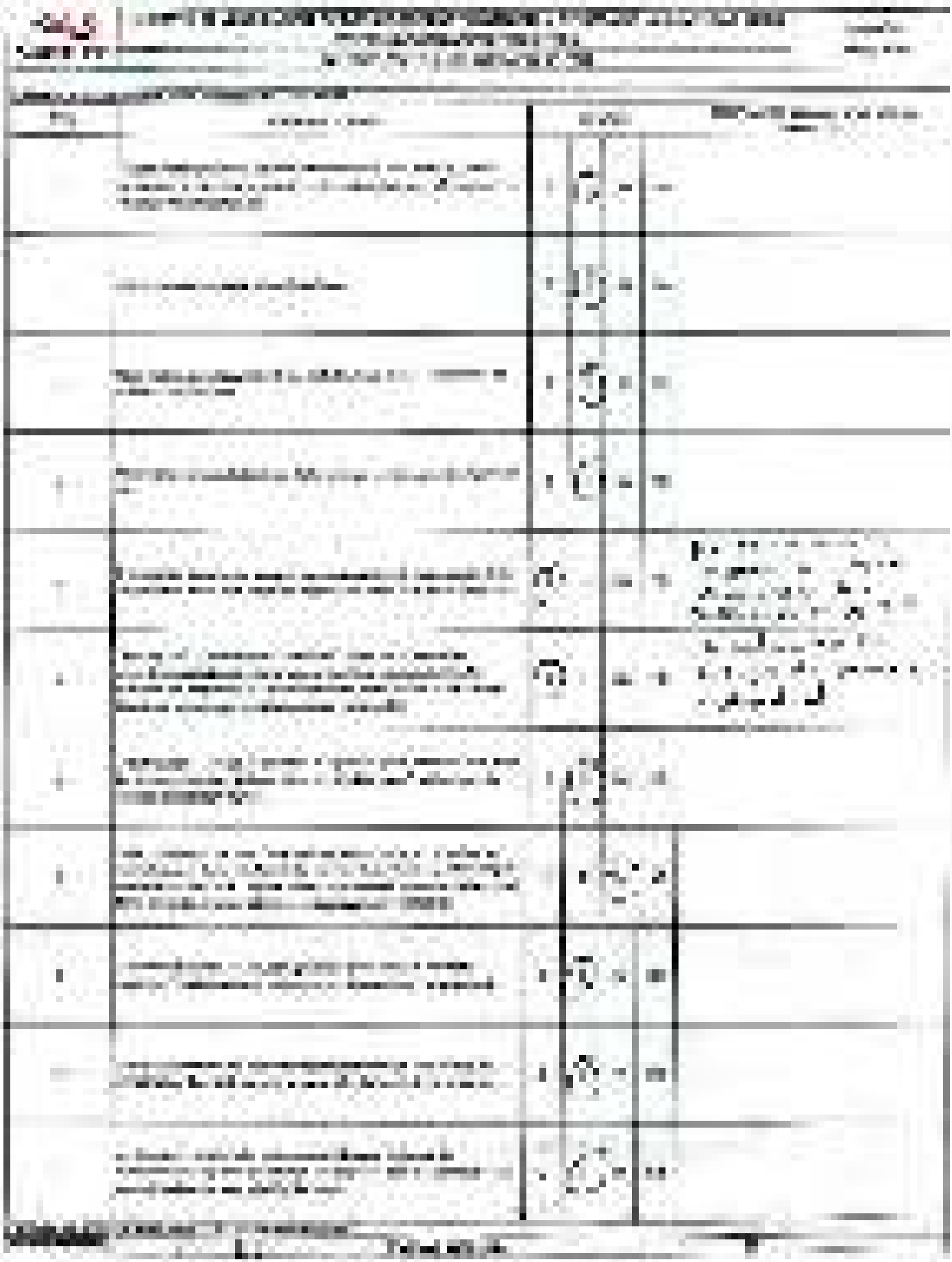
ITV_2600219_2002011_1_1770392095781.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.40.28 AM.jpeg

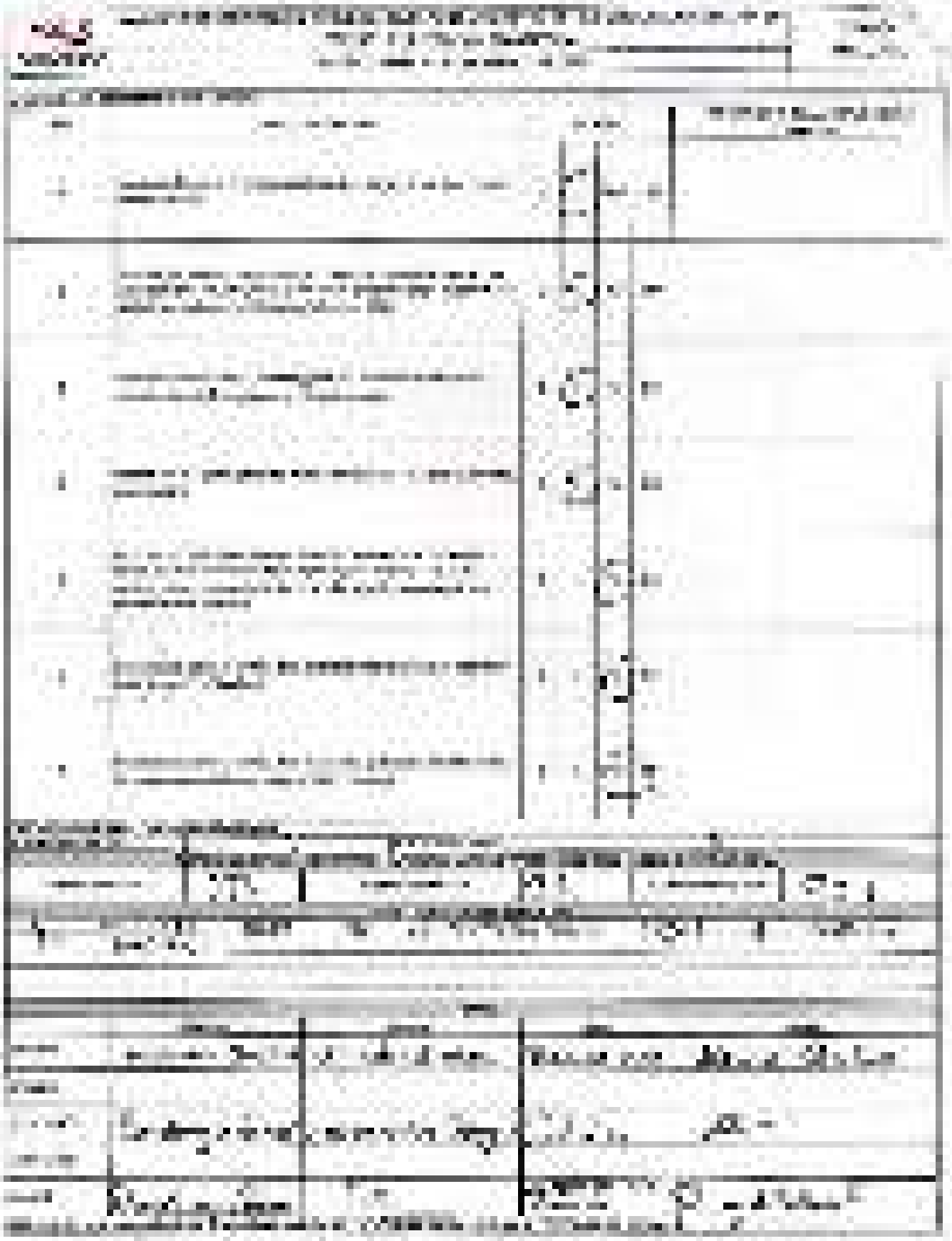


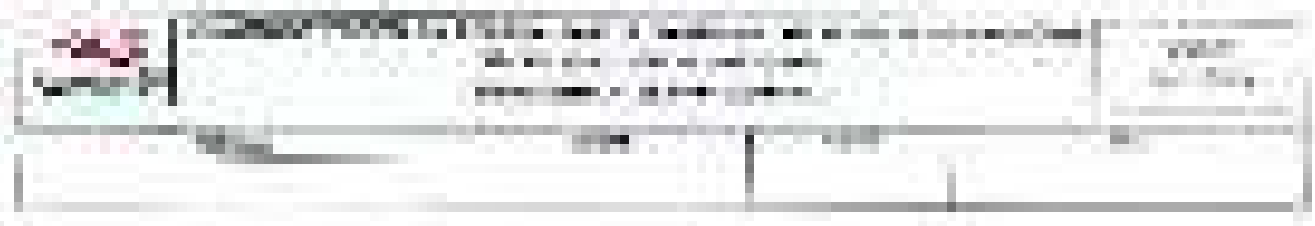
ITV_2600219_2003006_1_1770392265032.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.40.32 AM.jpeg











IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600220_2002006_1_1770393151260.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.40.34 AM.jpeg



ITV_2600220_2002007_1_1770393185653.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.40.29 AM.jpeg



ITV_2600220_2002011_1_1770393214262.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.40.28 AM.jpeg



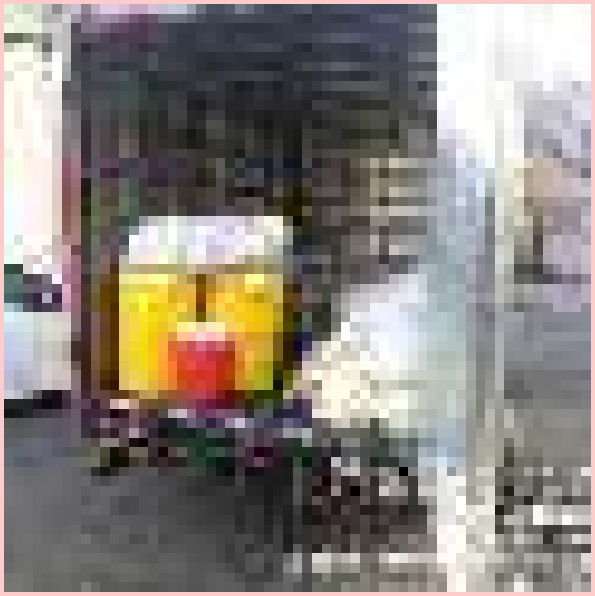
ITV_2600220_2003001_1_1770393280688.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.40.29 AM.jpeg



ITV_2600220_2003006_1_1770393391042.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.40.29 AM.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600220	FECHA	2026-01-18	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600220_2002006_1_1770393151260.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.40.34 AM.jpeg



ITV_2600220_2002007_1_1770393185653.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.40.29 AM.jpeg



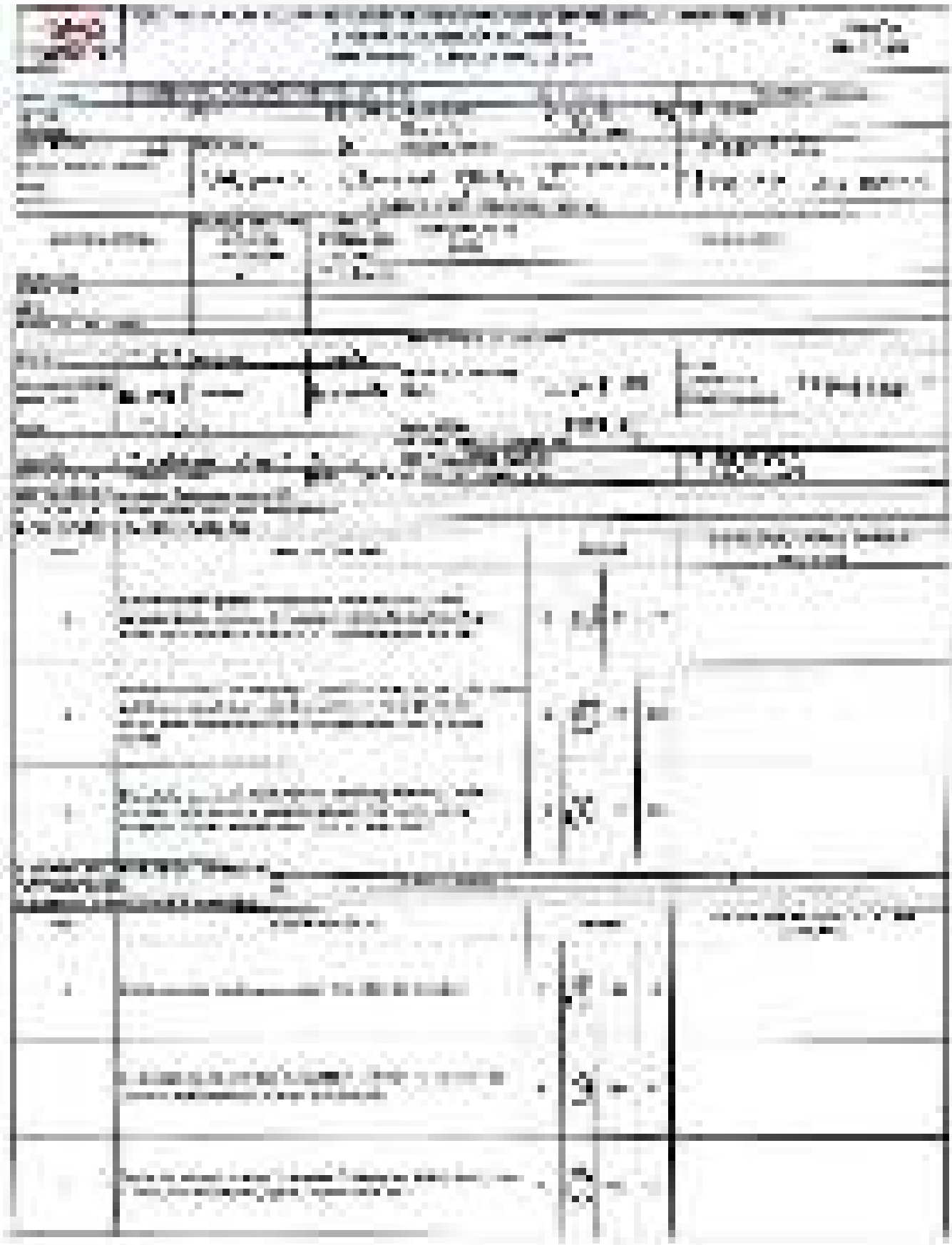
ITV_2600220_2002011_1_1770393214262.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.40.28 AM.jpeg

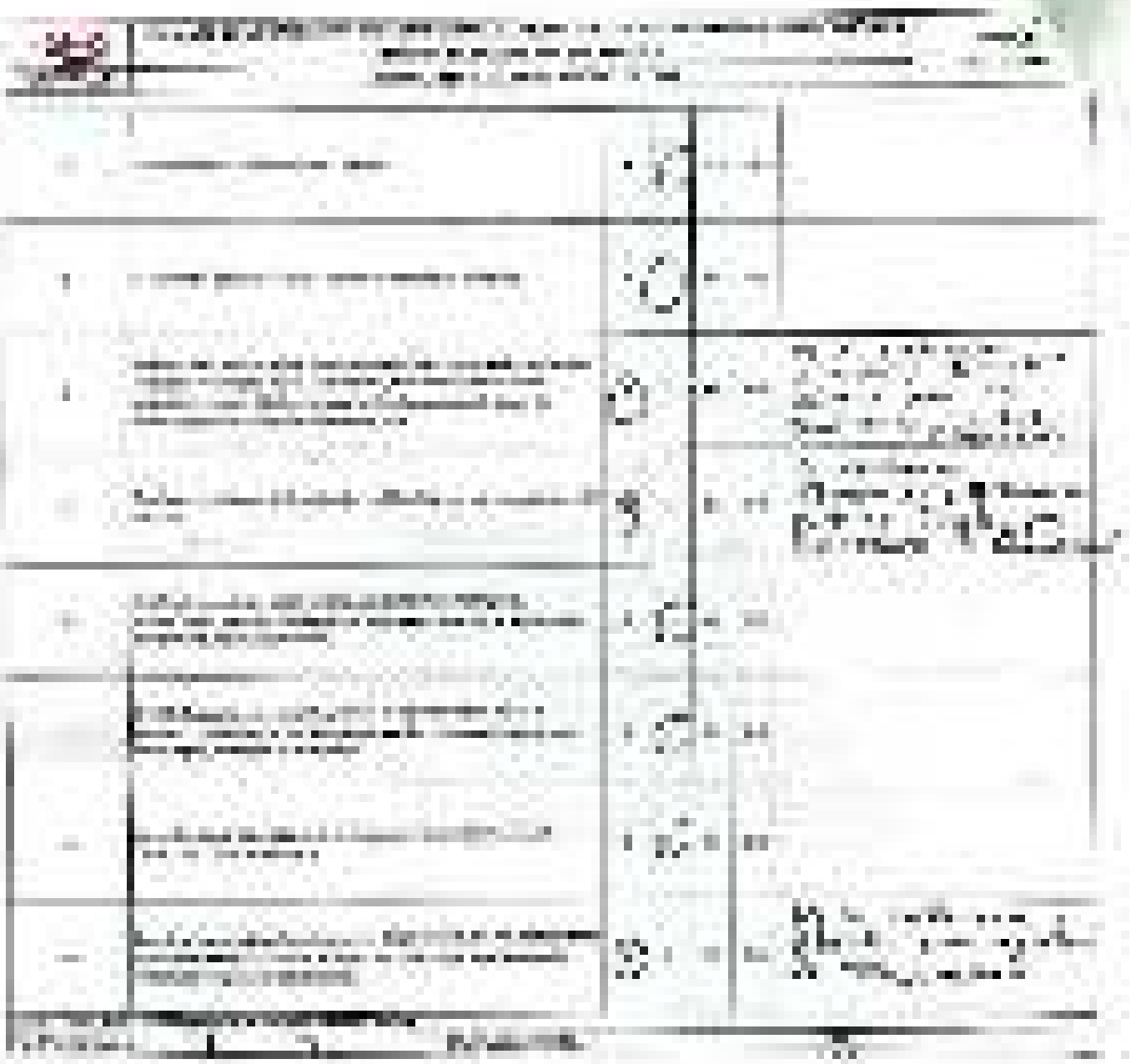


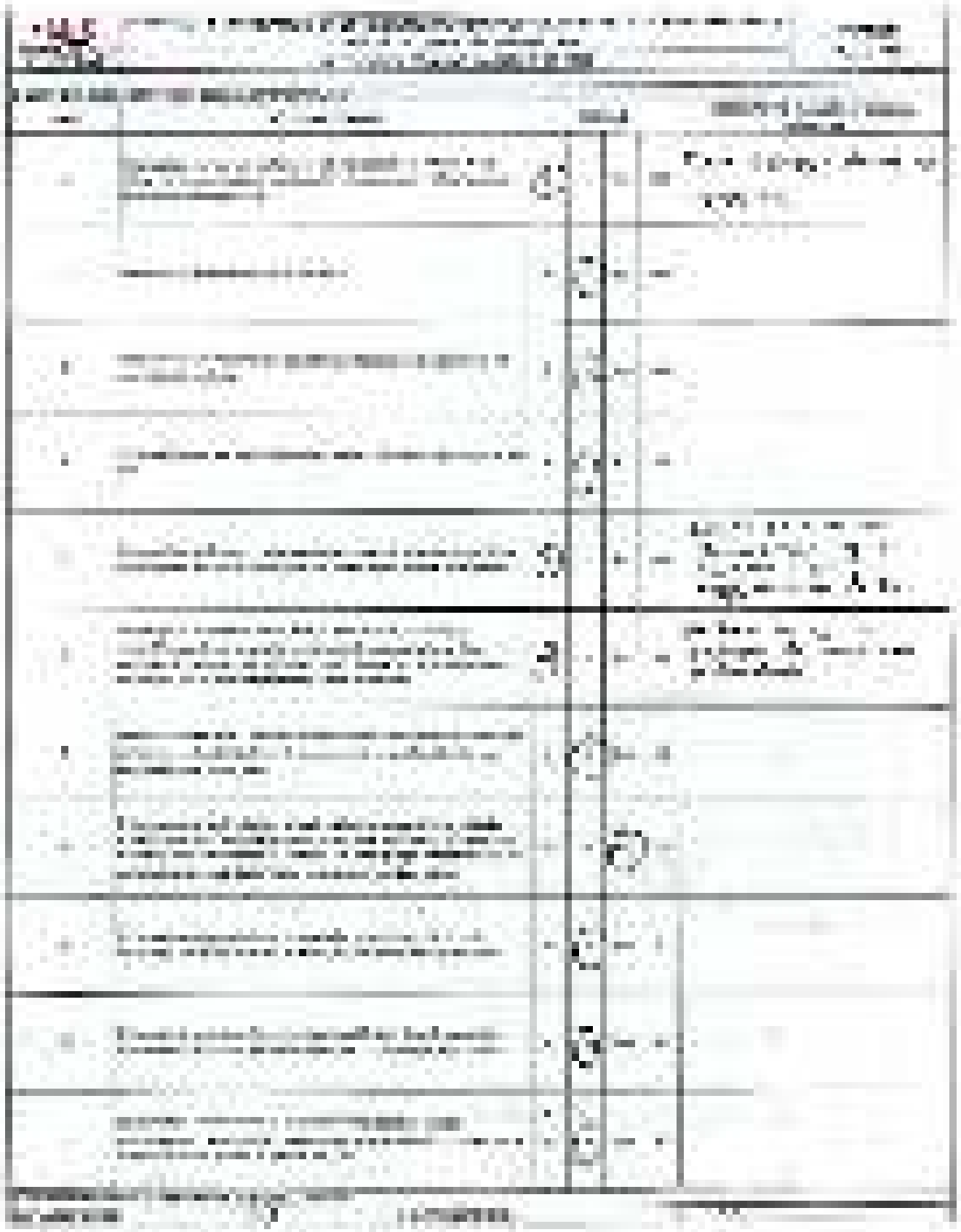
ITV_2600220_2003001_1_1770393280688.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.40.29 AM.jpeg

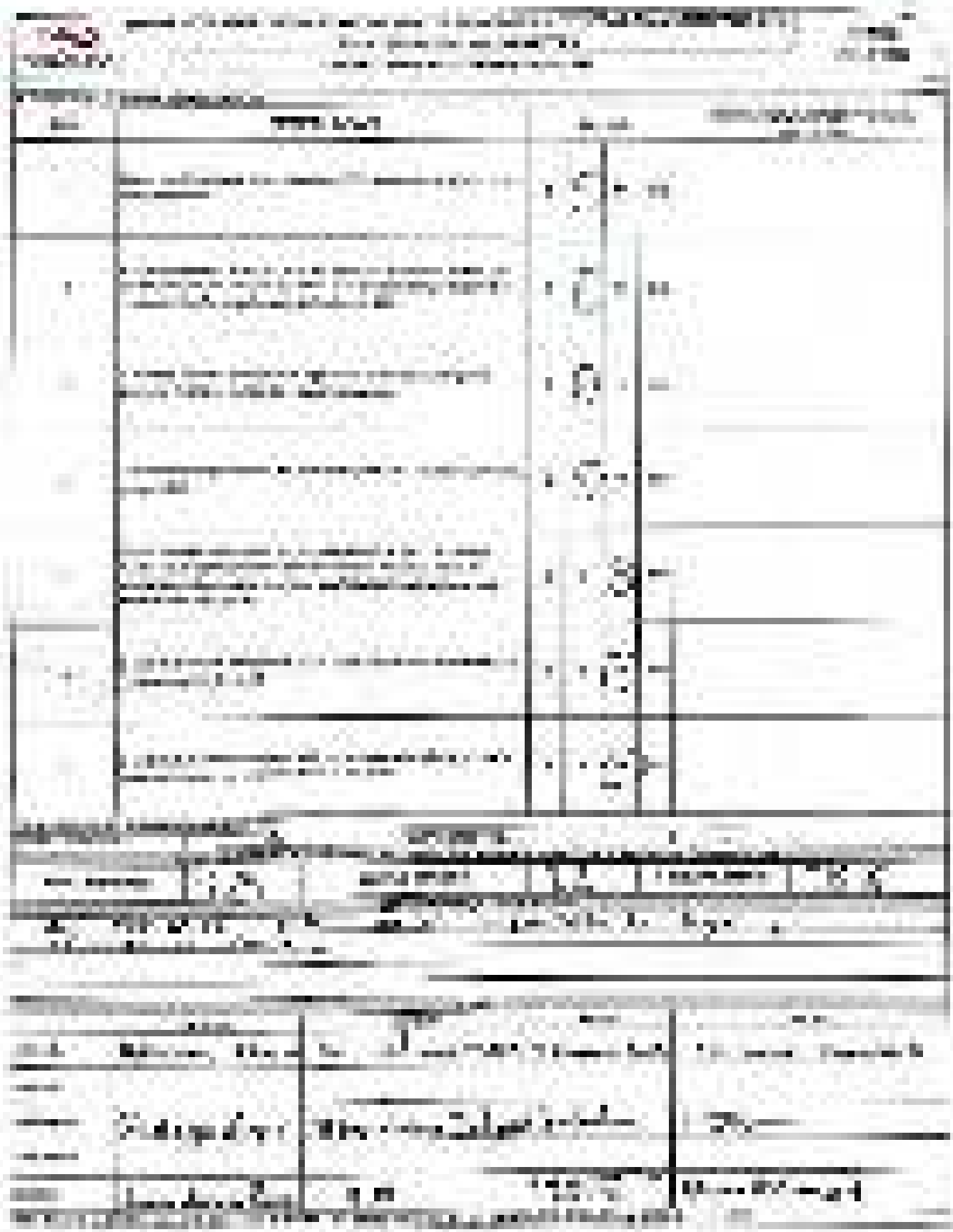
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600220	**FECHA**	2026-01-18	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

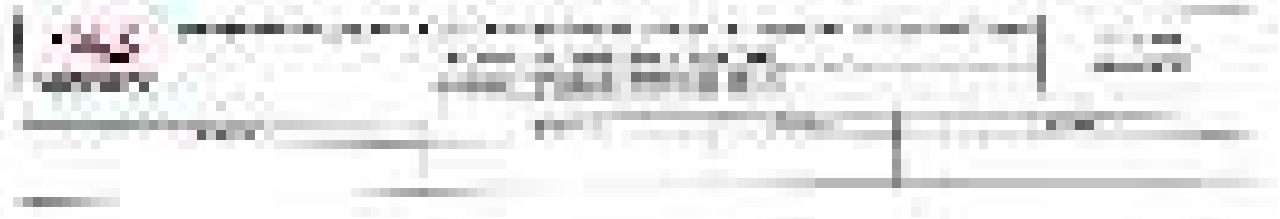
	
ITV_2600220_2003006_1_1770393391042.jpeg 3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación. WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.40.29 AM.jpeg	







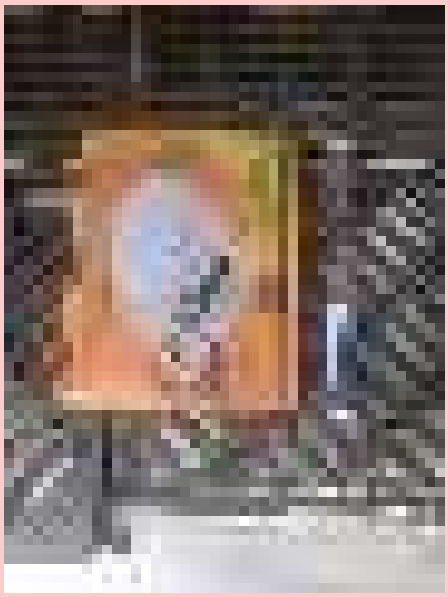




IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600086_2002006_1_1769389030960.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
2..jpeg



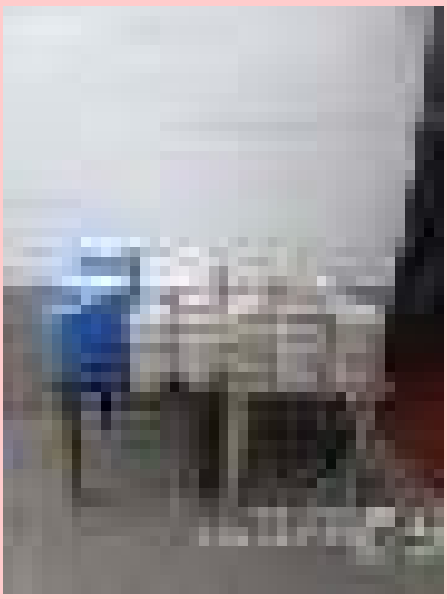
ITV_2600086_2002007_1_1769389130375.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
7..jpeg



ITV_2600086_2002011_1_1769389215267.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
1..jpeg



ITV_2600086_2003005_1_1769389299360.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
4..jpeg

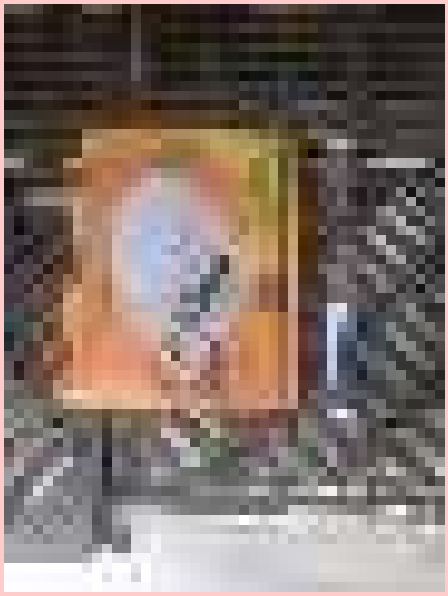
	
ITV_2600086_2003006_1_1769389351827.jpeg 3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación. 5..jpeg	ITV_2600086_2003008_1_1769389414030.jpeg 3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo). 6..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600086	FECHA	2026-01-19	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



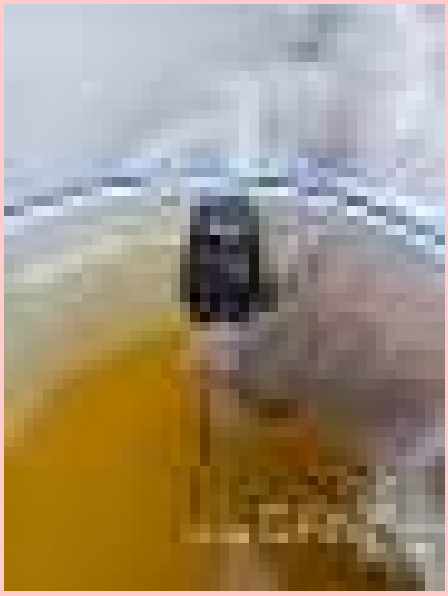
ITV_2600086_2002006_1_1769389030960.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
2..jpeg



ITV_2600086_2002007_1_1769389130375.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
7..jpeg

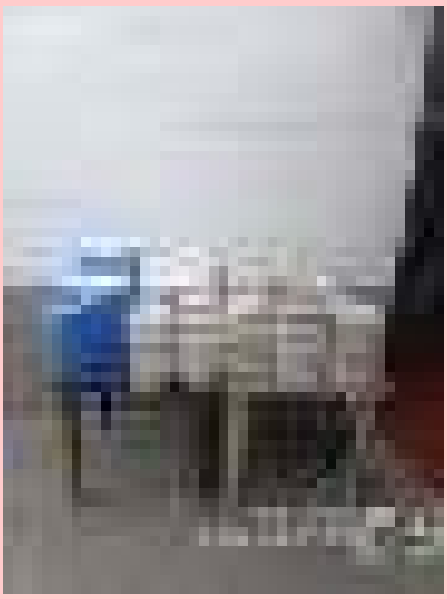


ITV_2600086_2002011_1_1769389215267.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
1..jpeg



ITV_2600086_2003005_1_1769389299360.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
4..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600086	**FECHA**	2026-01-19	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600086_2003006_1_1769389351827.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
5..jpeg



ITV_2600086_2003008_1_1769389414030.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
6..jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025
ID Visita:		Fecha: 19 Feb 26	Nombre CDT:	E.P. Limosur	
Dirección:	Cll 13b Comuna 17		Hora inicio:		Hora fin:
Parte del día:	T	Parte dietas: O	Menú verificado:	13	
Nombre de quien atiende la visita:	Shelly C. Agudelo Ramirez			Cargo de quien atiende la visita:	Administradora

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO				
CENA	X	4:30	25°C T° bebida	
REFRIGERIO NOCTURNO		4:30		

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	JKY 653	MODELO:		FECHA VENCIMIENTO SOAT:	030326
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	16 Oct 25	CONCEPTO:	Favorable	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	110226
TIPO:	Furgón			CAPACIDAD:	700

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Jorge Ramirez	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	15 Nov 25
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	26 Feb 28	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	15 Nov 25

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO:	3	**PUNTAJE OBTENIDO:**	3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencia los equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Se evidencia termometro y Gramera pero no cuenta con certificados de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencia Planilla para registro de T° de los mismos.
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	8			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	No se evidencia Mecanismos que garantice la conservación de las T° en los alimentos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	(0)	1	NA	NO	No se evidencia Protección de los alimentos por medio de instalación de carpas u objetos a la intemperie
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	(1)	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	**PUNTAJE OBTENIDO:**	8			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	1	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	1	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO						
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4			
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA						
PUNTAJE ESPERADO:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	23	% DE CUMPLIMIENTO:	79,31	

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shely Agudelo	Alimentacion	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Jonas Pinillet	O.T. Alimentación	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Supervisor de campo	

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

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025		
ID Visita:		Fecha: 19 Feb 26	Nombre establecimiento:	E. P. Limoncr			
Parte del día:	97	Menú verificado:	13	Tiempo de comida evaluado:	Cena y Refrigerio		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:	3		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	514	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	640	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	505	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	490	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	535	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	465	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	430	0	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8 *	466	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	7	TOTAL RECHAZADOS:	1	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

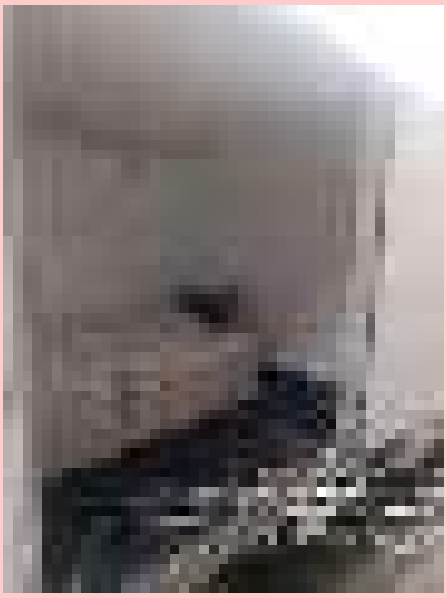
FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelay Agudelo	Unidad de Atención	Administradora	
ACOMPAÑÓ:	Jorge Romero	U.T. Alimentación Integral	Conductor	Jorge Romero
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de Campo	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

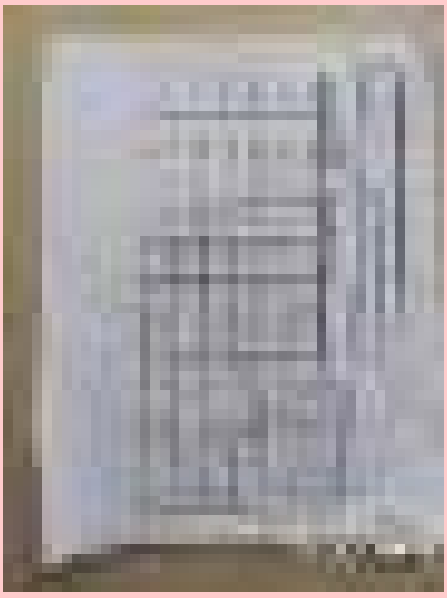
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600087_2002006_1_1769390359851.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
3..jpeg



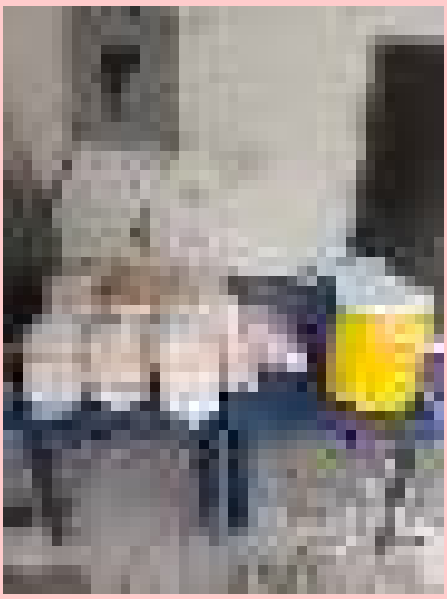
ITV_2600087_2002007_1_1769390421603.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4..jpeg



ITV_2600087_2002011_1_1769390519010.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
1..jpeg



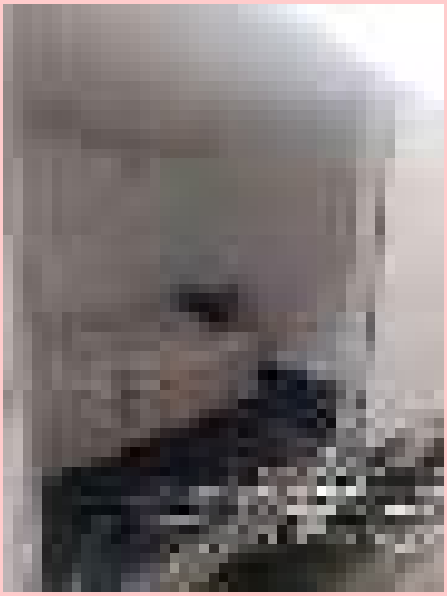
ITV_2600087_2003005_1_1769390684105.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
5..jpeg



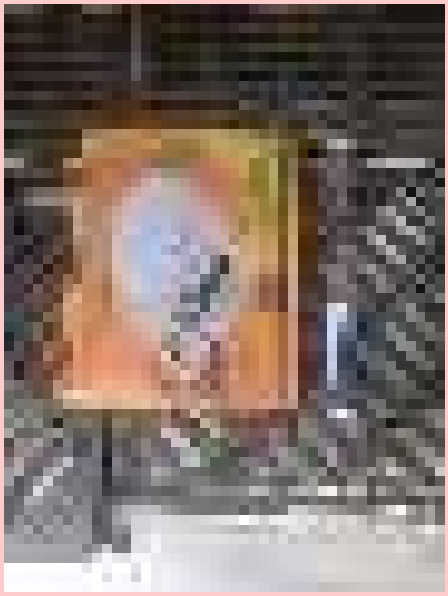
ITV_2600087_2003006_1_1769390752061.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
6..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600087	FECHA	2026-01-19	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600087_2002006_1_1769390359851.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
3..jpeg



ITV_2600087_2002007_1_1769390421603.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4..jpeg

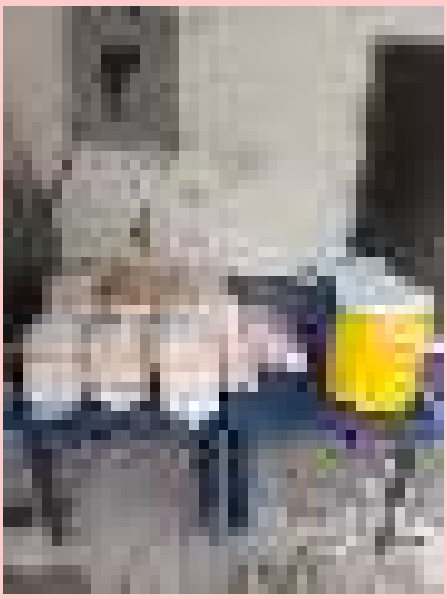


ITV_2600087_2002011_1_1769390519010.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
1..jpeg



ITV_2600087_2003005_1_1769390684105.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
5..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600087	**FECHA**	2026-01-19	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600087_2003006_1_1769390752061.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
6..jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			**No. Contrato:**	4161.010.26.1.1588.2025
ID Visita:		**Fecha:** 17 Feb 2026	**Nombre CDT:**	E.P. Diamante	
Dirección:	Cll 41 # 32A-58		**Hora Inicio:**	3:22	**Hora fin:**
Parte del día:		**Parte dietas:**	**Menú verificado:**	13	
Nombre de quien atiende la visita:	Shelsy C. Agudelo Ramirez		**Cargo de quien atiende la visita:**	Administrador	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO				
CENA	X	3:30	25,6 °C	T. bebida
REFRIGERIO NOCTURNO		3:38		

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	JKY 653	**MODELO:**	2020	**FECHA VENCIMIENTO SOAT:** 030326	**FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:** 110226
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	160625	**CONCEPTO:**	Favorable		
TIPO:	Furgón			**CAPACIDAD:**	700

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Jorge Ramirez	**FECHA EXÁMENES MÉDICOS:**	15 Nov 25
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:		**FECHA CAPACITACIÓN BPM:**	15 Nov 25

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO:	3	**PUNTAJE OBTENIDO:**	3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencia de los equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Se evidencia termometro y Gramera Pero, no cuenta con certificados de Calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencia Planilla Para registro de T° de los Mismos.
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	8			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	No se evidencia Mecanismos que garantice la conservación de la T° de los alimentos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	(1)	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	(1)	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	**PUNTAJE OBTENIDO:**	9			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:	4	**PUNTAJE OBTENIDO:**	4
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA			
PUNTAJE ESPERADO:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	24
% DE CUMPLIMIENTO:	82,75		

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelsy Agudelo	Alimentacion	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Jorge Ramirez	O.T. Alimentación Integral	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Supervisor de Campo	

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

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025		
ID Visita:		Fecha: 19 Feb 26	Nombre establecimiento:	F.P. Diamante			
Parte del día:	58	Menú verificado:	13	Tiempo de comida evaluado:	Cena y Refrigerio		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	566	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	523	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	468	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	437	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5 *	494	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	4	TOTAL RECHAZADOS:	1	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

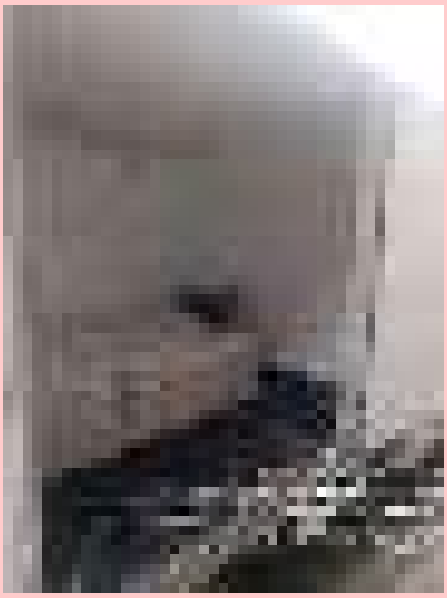
	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelby Agudelo	Alimentación	Administradora	Shae
ACOMPAÑÓ:	Jair Ramirez	U.T. Alimentación	Conductor.	Jorge Ramirez
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sede CEMID	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

ID VISITA	2600088	FECHA	2026-01-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

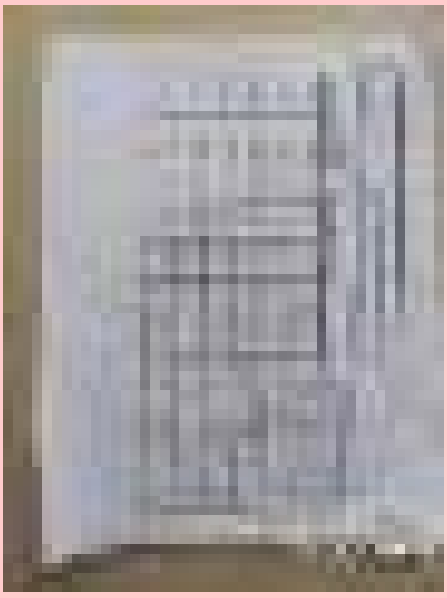
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600088_2002006_1_1769391974431.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
3..jpeg



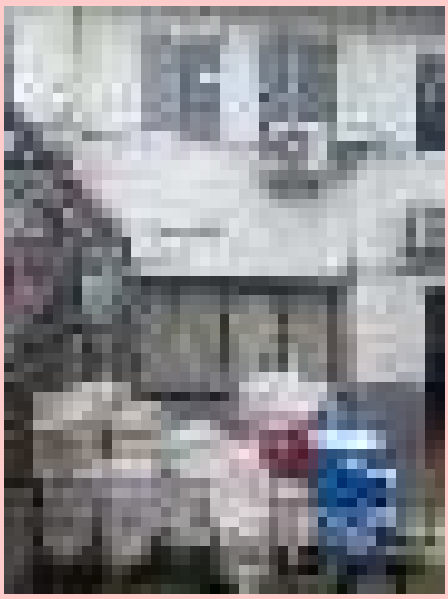
ITV_2600088_2002007_1_1769392040160.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4..jpeg



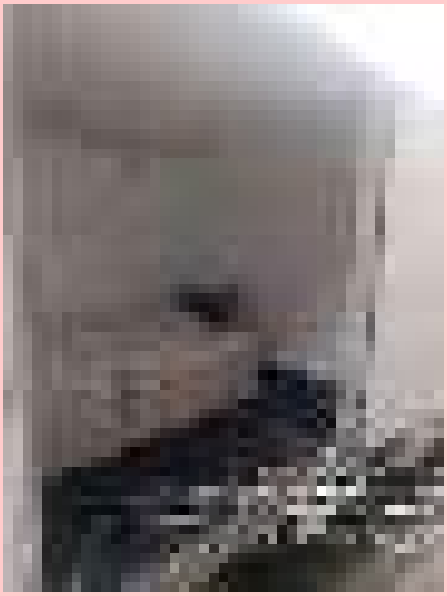
ITV_2600088_2002011_1_1769392090152.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
1..jpeg



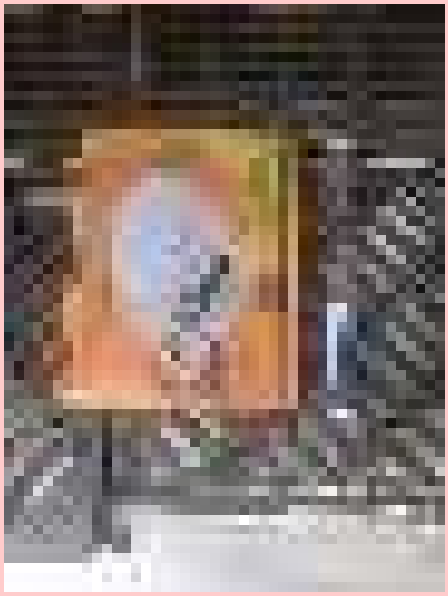
ITV_2600088_2003005_1_1769392212035.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
5..jpeg

	
ITV_2600088_2003006_1_1769392281716.jpeg 3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación. 6..jpeg	ITV_2600088_2003008_1_1769392338003.jpeg 3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo). 7..jpeg

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600088_2002006_1_1769391974431.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
3..jpeg



ITV_2600088_2002007_1_1769392040160.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4..jpeg

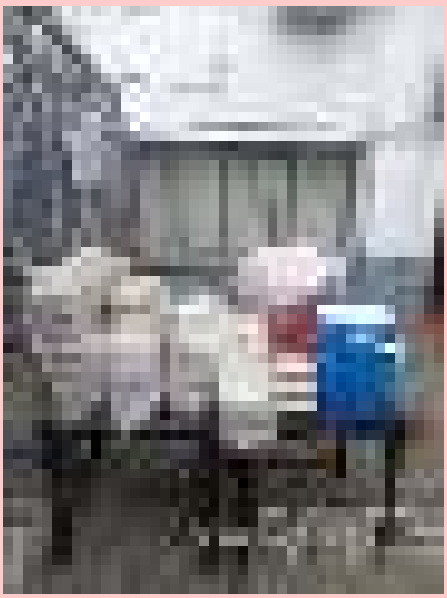


ITV_2600088_2002011_1_1769392090152.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
1..jpeg

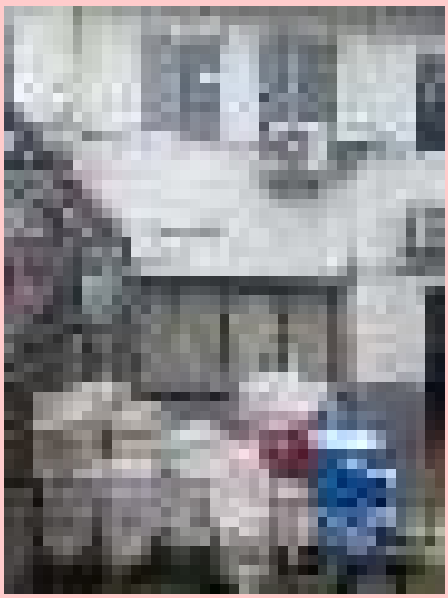


ITV_2600088_2003005_1_1769392212035.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
5..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600088	**FECHA**	2026-01-19	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600088_2003006_1_1769392281716.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
6..jpeg



ITV_2600088_2003008_1_1769392338003.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
7..jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025
ID Visita:		Fecha: 19 Ene 26	Nombre CDT:	E.P. Mariano Ramos	
Dirección:	Cl 2 46 # 45-62		Hora inicio: 3:22 Pm	Hora fin:	
Parte del día:	PM	Parte dietas:	Menú verificado:		
Nombre de quien atiende la visita:	Shelsy C. Agudelo Ramirez		Cargo de quien atiende la visita:	Administradora	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO				
CENA	X	4:07	T° 25,4 bebida.	
REFRIGERIO NOCTURNO		4:07		

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA: JKY653	MODELO:	2020	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	030326	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA: 110226
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA: 16Oct25	CONCEPTO: Favorable Furgón				
TIPO:			CAPACIDAD:	780	

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE: Jorge Ramirez	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	15 Nov 25
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN: 26 Feb 29	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	15 Nov 25

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO:	3	PUNTAJE OBTENIDO:	3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencia de los equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Se evidencia termometro y Gramera pero no cuenta con Certificados de Calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencia Planilla para registro de T° de los mismos.
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	8			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	No se evidencia Mecanismos que garantice la Conservación de las T° en los alimentos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	Los cubiertos se entregan de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	No se evidencia Protección de los alimentos Por medio de instalación de Carpas cuando se Encuentra a intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	**PUNTAJE OBTENIDO:**	8			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	23	% DE CUMPLIMIENTO:	79,31

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelby C. Agudelo	Administración	Administrador	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Jorge Ramirez.	O.T. Alimentación Integral	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Supervisor de Cierre	

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

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025		
ID Visita:		Fecha: 19 Ene 26	Nombre establecimiento:	F. P. Mallico Reyes			
Parte del día:	93	Menú verificado:	13	Tiempo de comida evaluado:	Cena y Refrigerio		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:	3		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	523	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	621	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	537	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	545	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	550	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	551	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	455	0	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8 *	485	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	7	TOTAL RECHAZADOS:	1	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelvi [illegible]	U. T. Alimentacion Integral	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Jorge Ramirez	U. T. Alimentacion Integral	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Supervisor	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600091_2002002_1_1769351276038.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
veh.jpeg



ITV_2600091_2002007_1_1769350978056.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
CERT CALIBR.jpeg



ITV_2600091_2003005_1_1769351385843.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM Q.jpeg



ITV_2600091_2003006_1_1769351565965.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
HOR.jpeg



ITV_2600091_2003009_1_1769351631947.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600091_2003009_2_1769351631948.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600091_2003009_3_1769351631948.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600091_2003009_4_1769351631948.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600091_2003009_5_1769351631948.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600091_2003009_6_1769351631948.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600091_2003009_7_1769351631948.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600091_2003009_8_1769351631948.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600091_2002002_1_1769351276038.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
veh.jpeg



ITV_2600091_2002007_1_1769350978056.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
CERT CALIBR.jpeg



ITV_2600091_2003005_1_1769351385843.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM Q.jpeg



ITV_2600091_2003006_1_1769351565965.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
HOR.jpeg



ITV_2600091_2003009_1_1769351631947.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600091_2003009_2_1769351631948.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600091_2003009_3_1769351631948.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600091_2003009_4_1769351631948.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600091_2003009_5_1769351631948.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



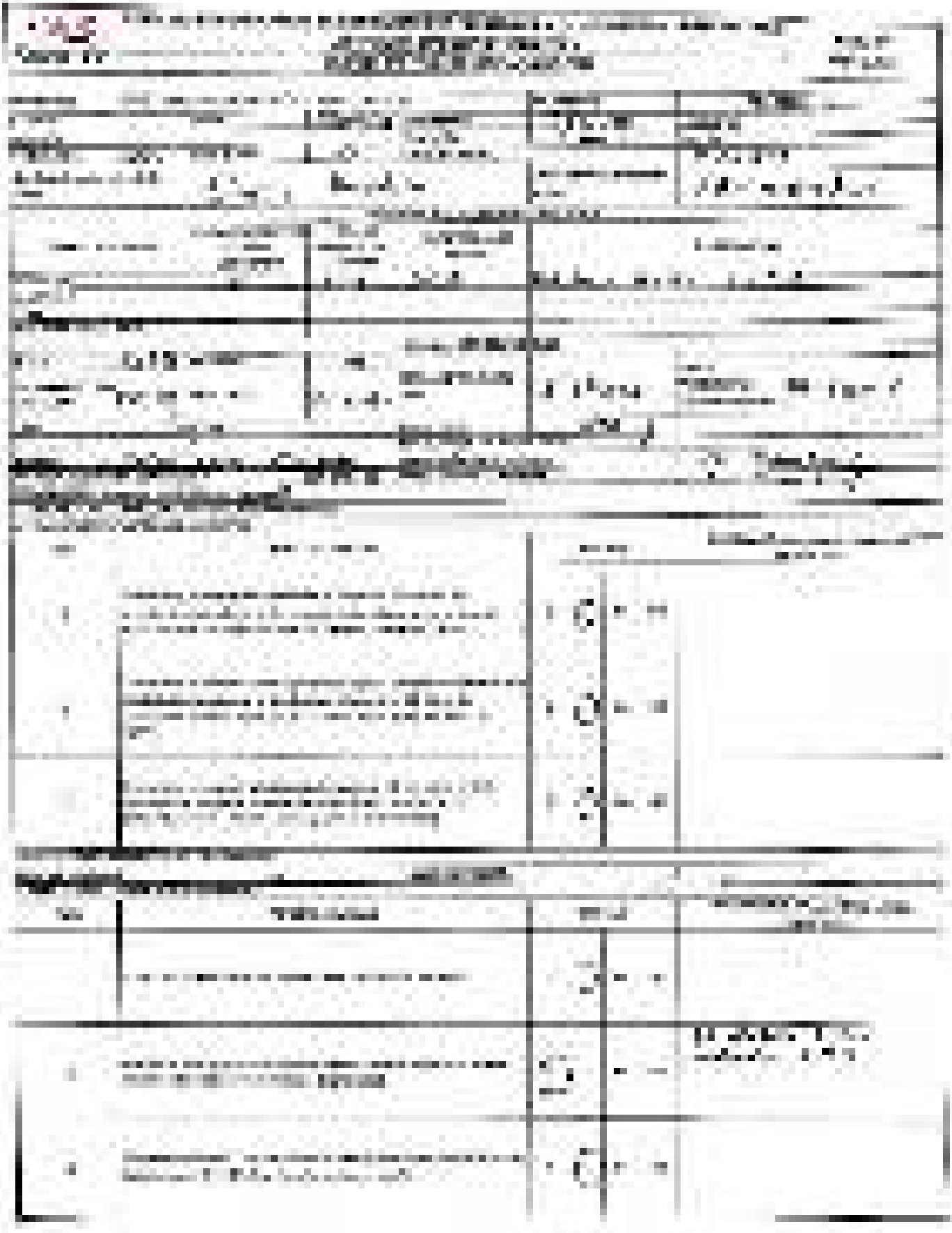
ITV_2600091_2003009_6_1769351631948.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg

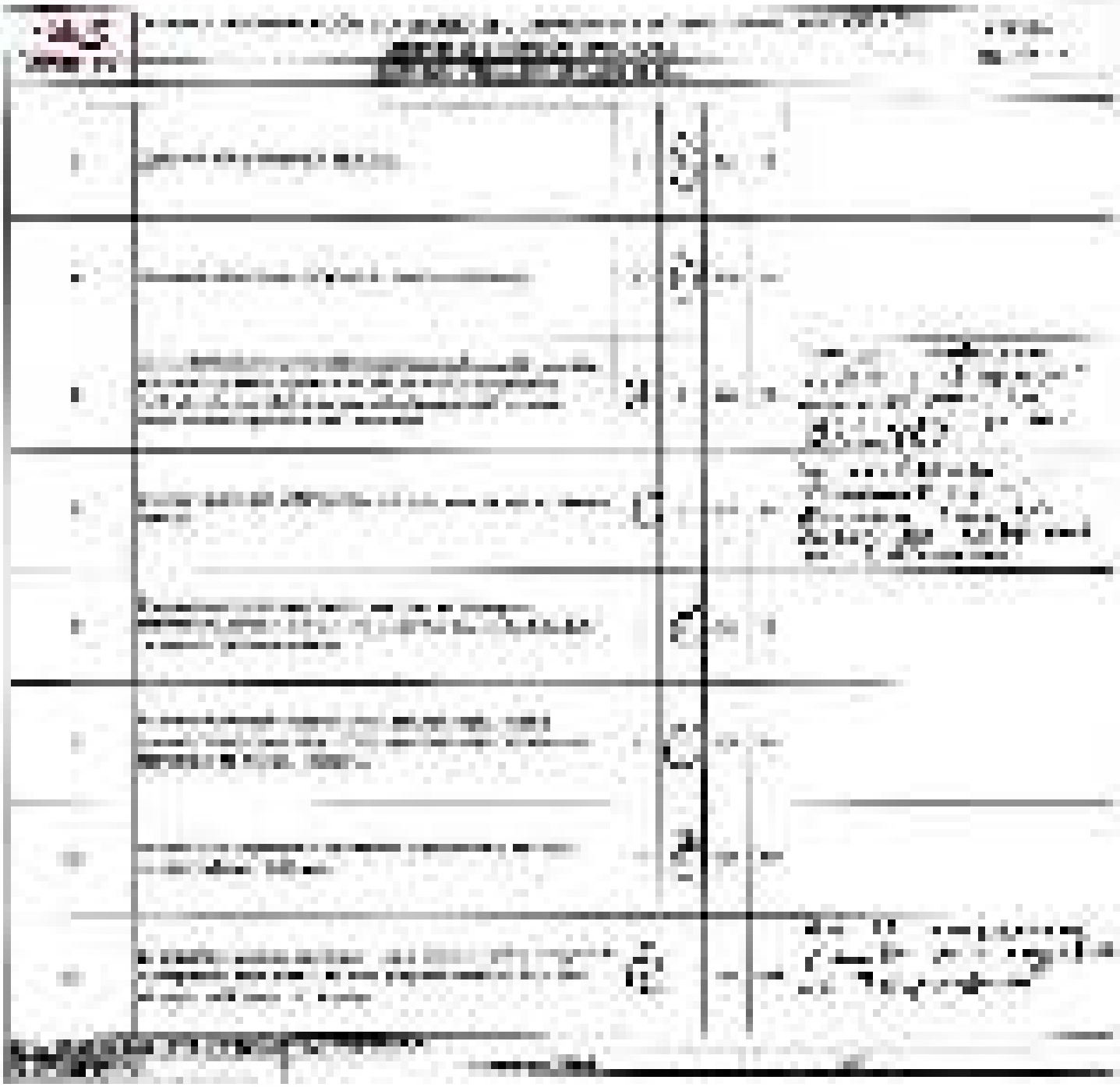


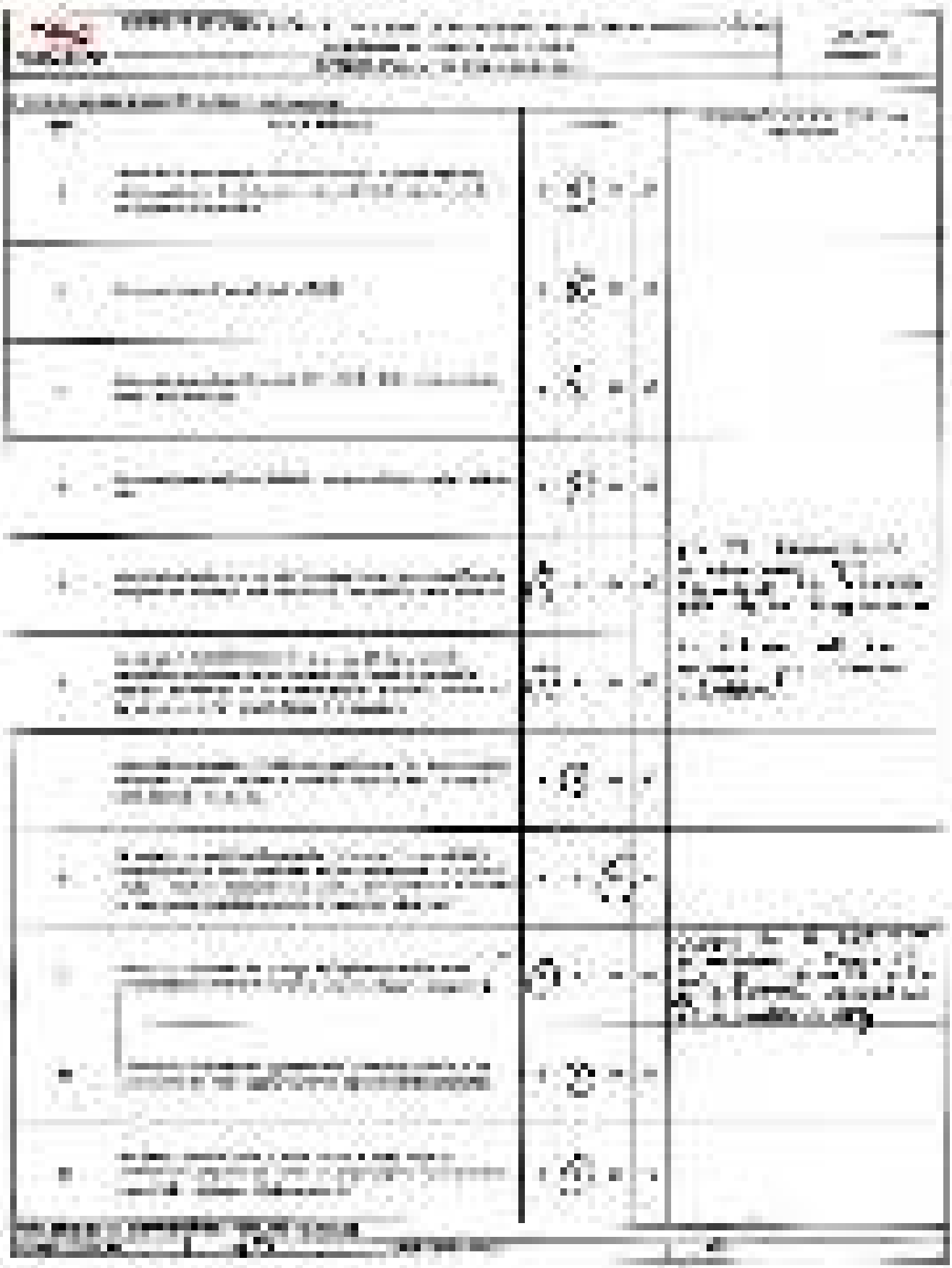
ITV_2600091_2003009_7_1769351631948.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg

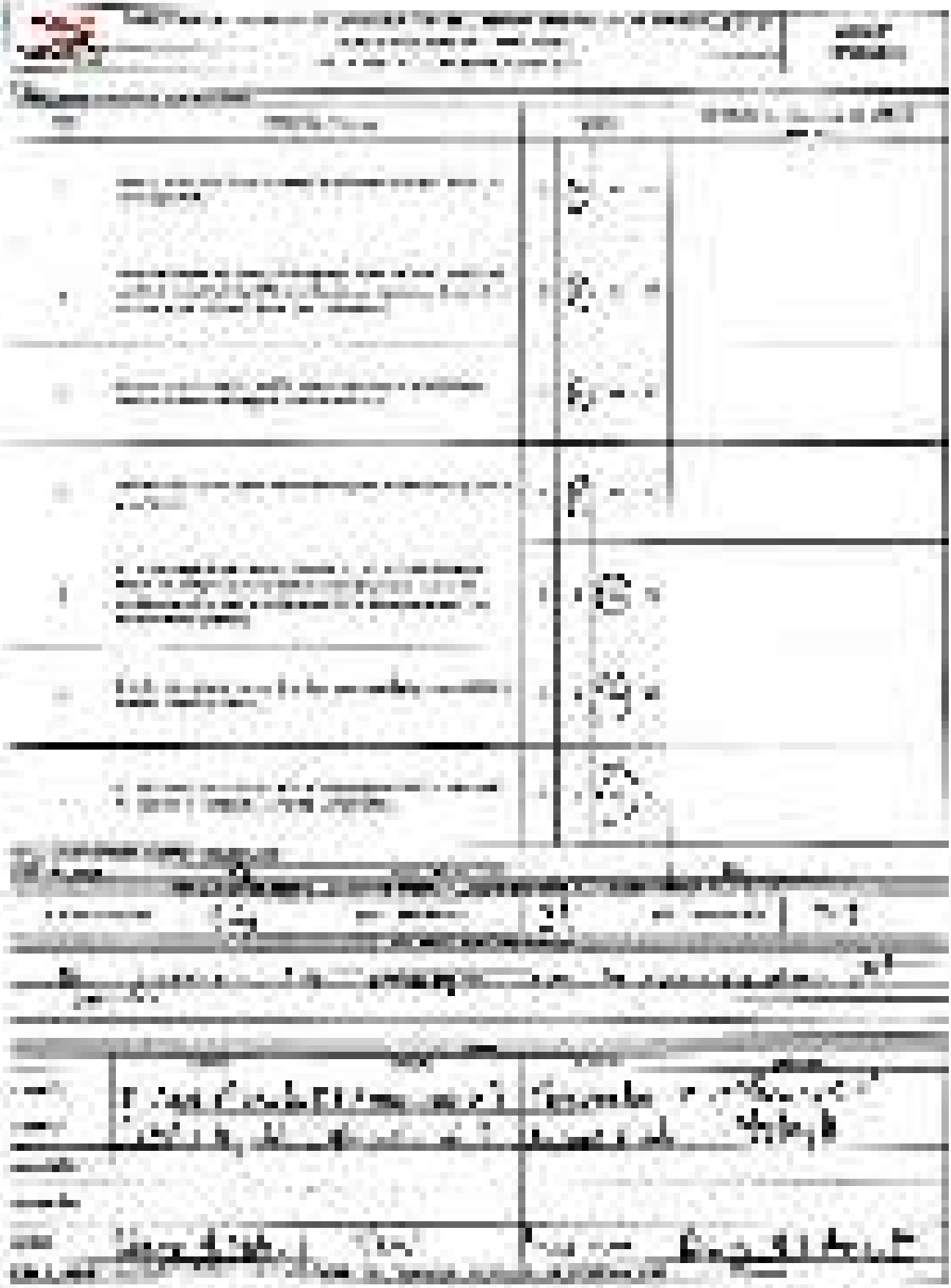


ITV_2600091_2003009_8_1769351631948.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg

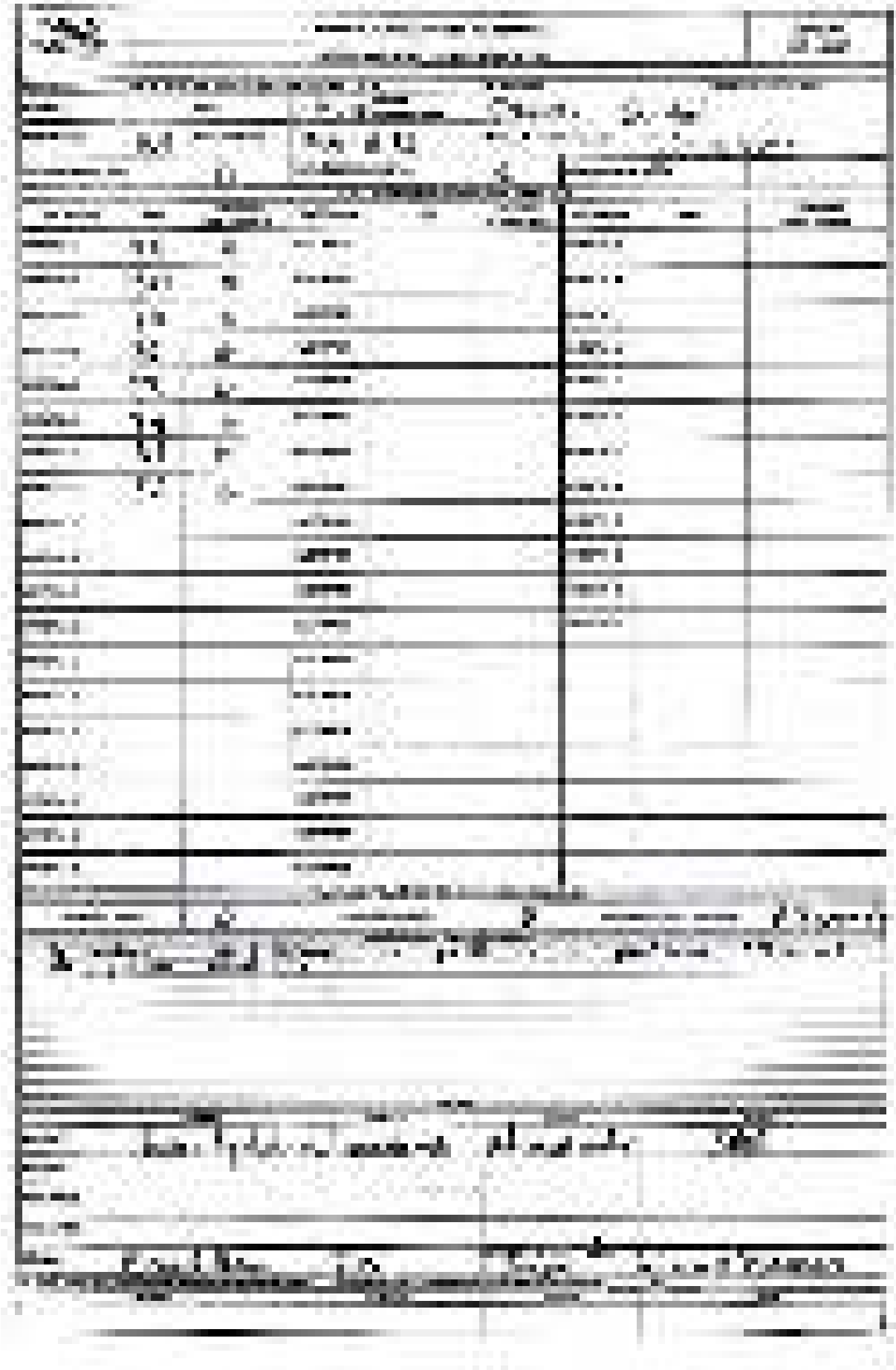


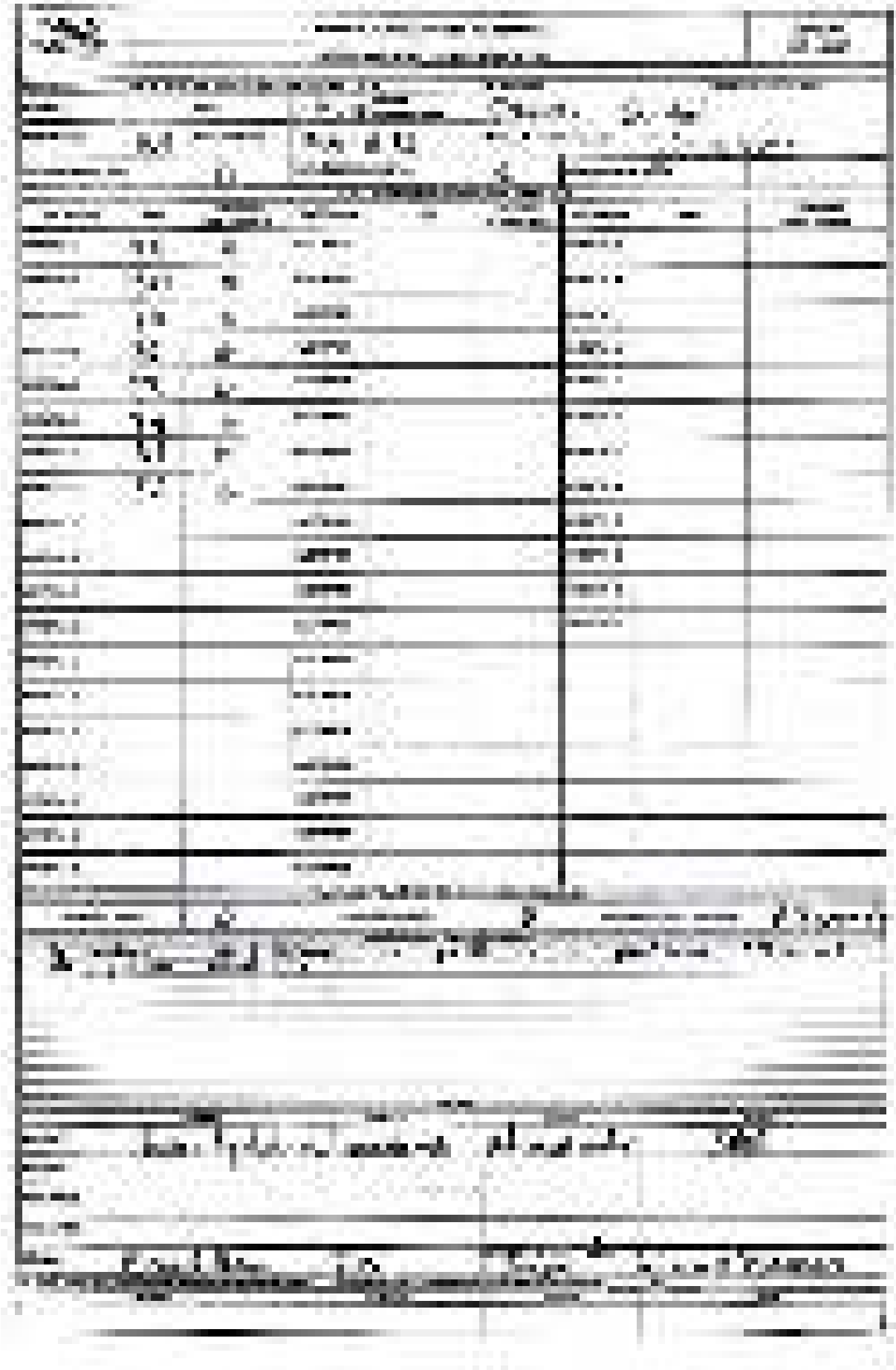












IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600092_2002006_1_1769354503066.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA DE LOS QUESOS



ITV_2600092_2002007_1_1769354545798.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
CERT CALIBR.jpeg



ITV_2600092_2003005_1_1769354682647.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600092_2003006_1_1769354724413.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENT.jpeg



ITV_2600092_2003009_1_1769354765975.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600092_2003009_2_1769354765975.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600092_2003009_3_1769354765975.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600092_2003009_4_1769354765975.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg

	
ITV_2600092_2003009_5_1769354765975.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 1.jpeg	

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600092	FECHA	2026-01-19	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600092_2002006_1_1769354503066.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA DE LOS QUESOS



ITV_2600092_2002007_1_1769354545798.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
CERT CALIBR.jpeg



ITV_2600092_2003005_1_1769354682647.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600092_2003006_1_1769354724413.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENT.jpeg



ITV_2600092_2003009_1_1769354765975.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600092_2003009_2_1769354765975.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600092_2003009_3_1769354765975.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg

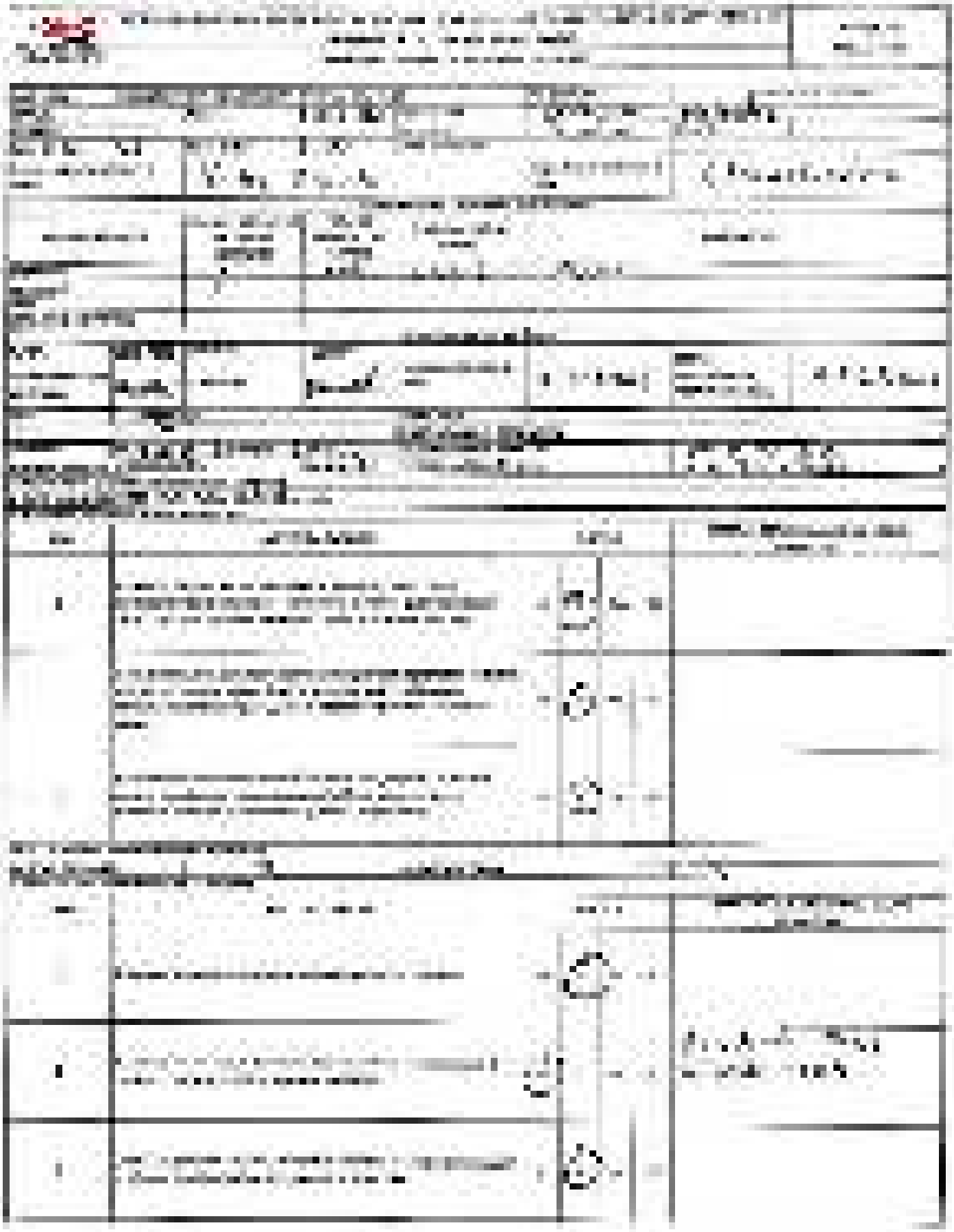


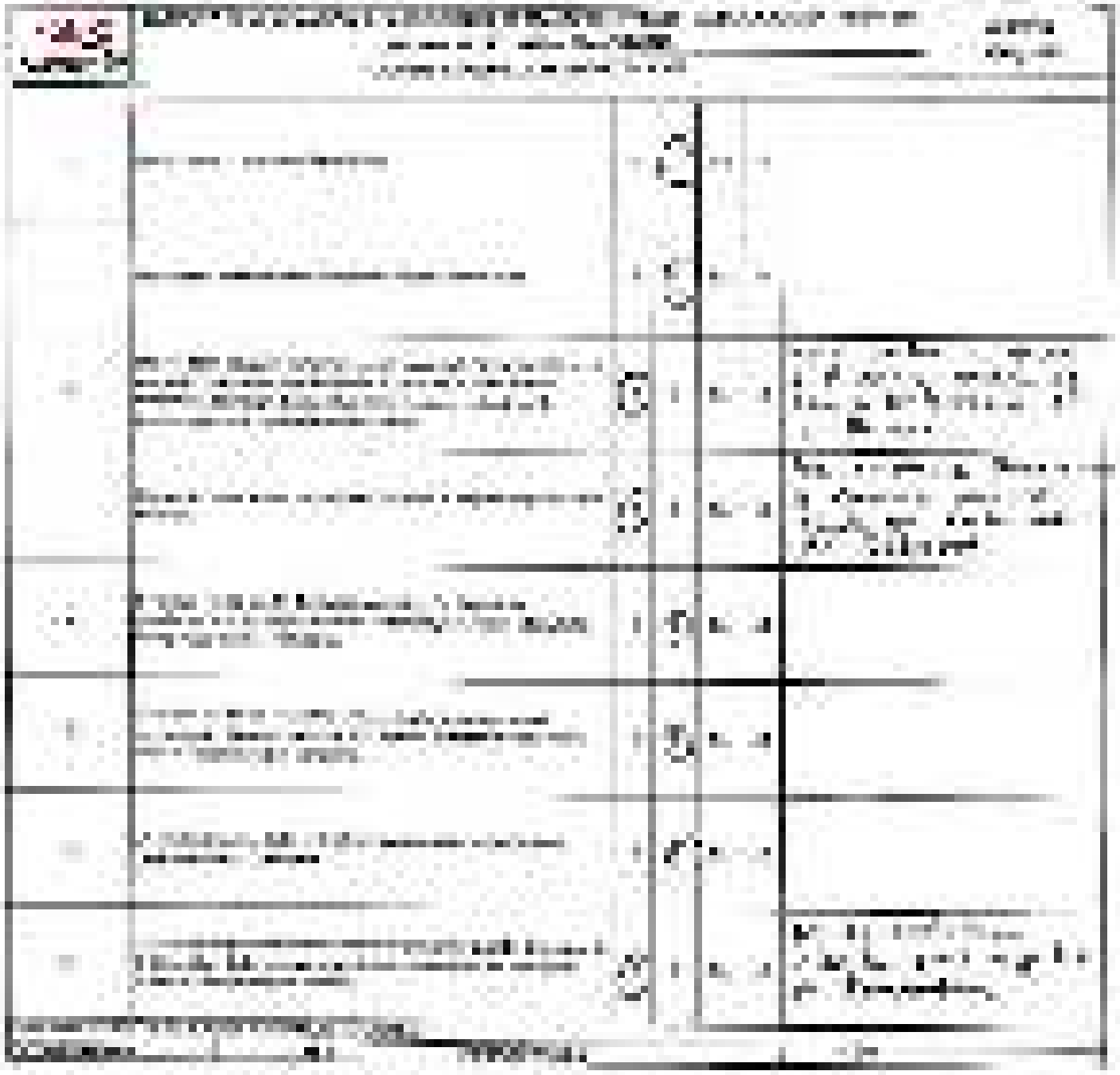
ITV_2600092_2003009_4_1769354765975.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg

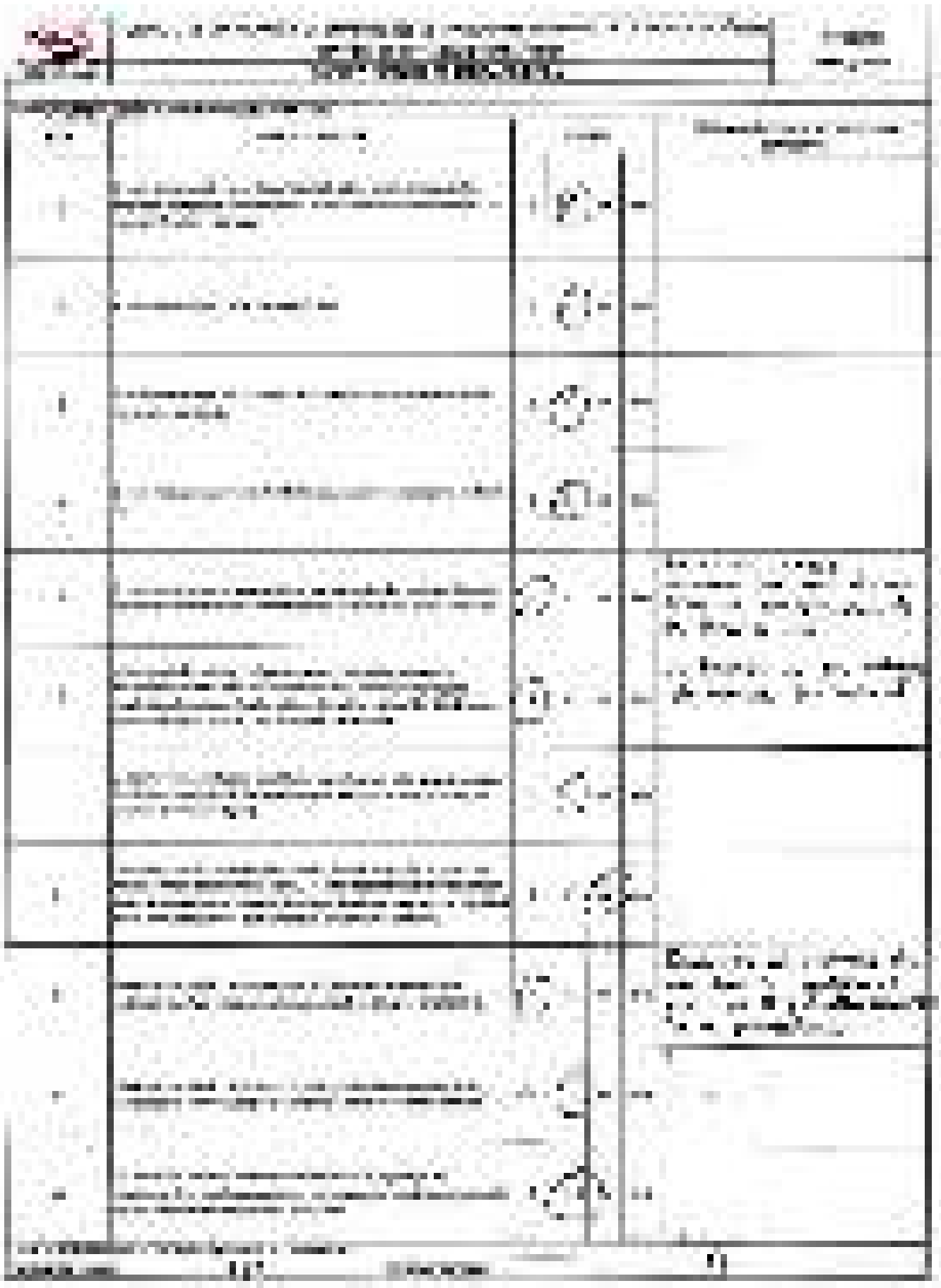
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600092	**FECHA**	2026-01-19	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

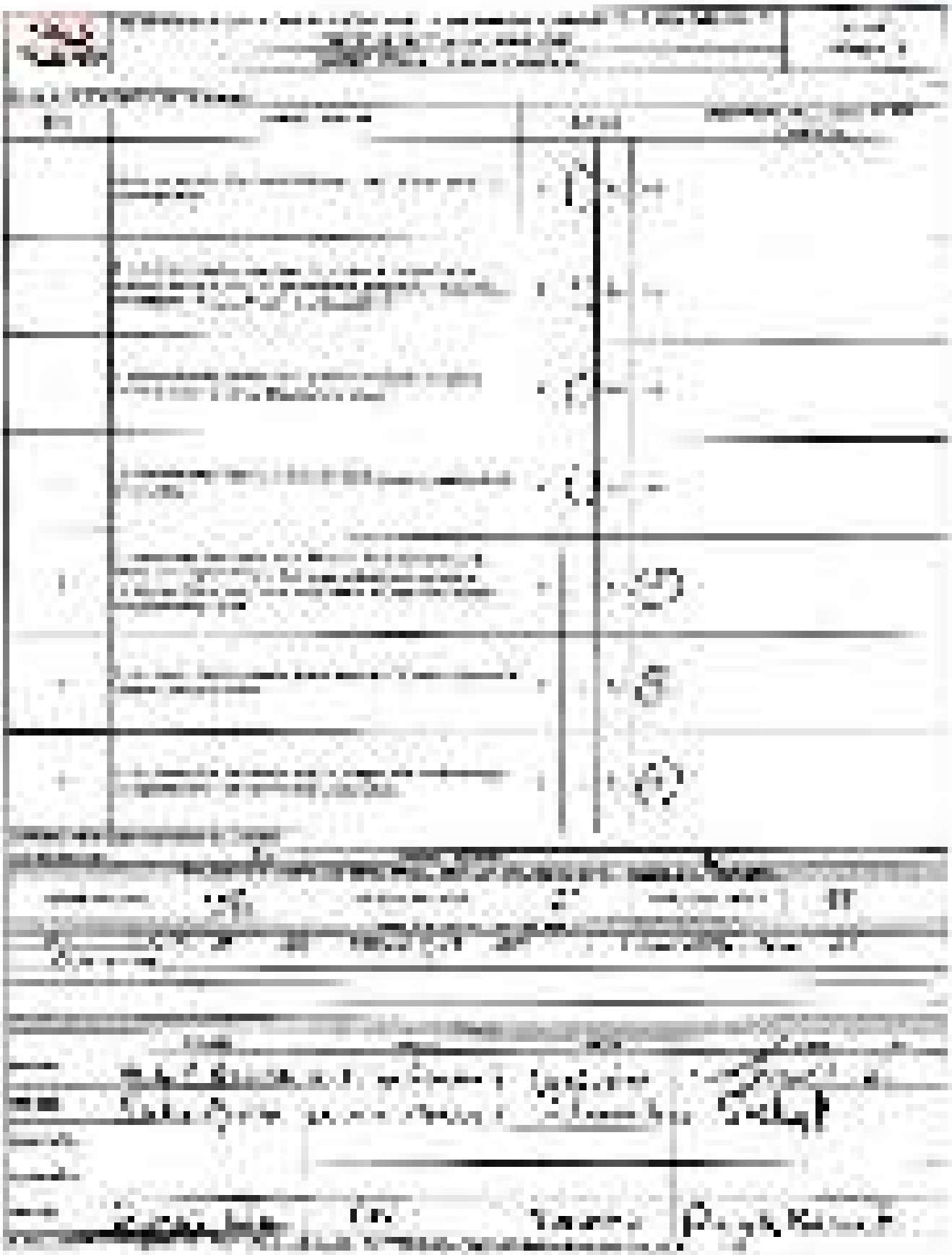


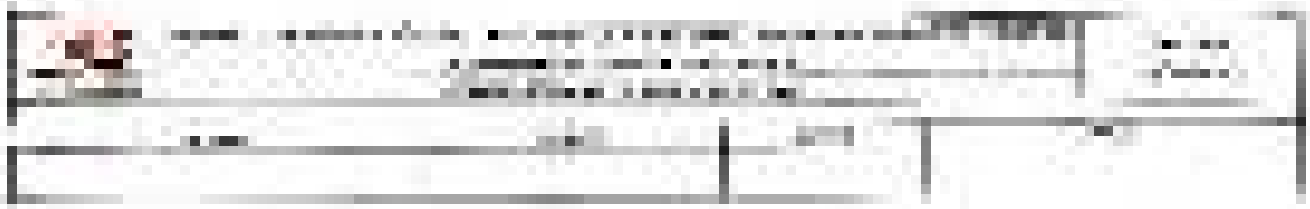
ITV_2600092_2003009_5_1769354765975.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg

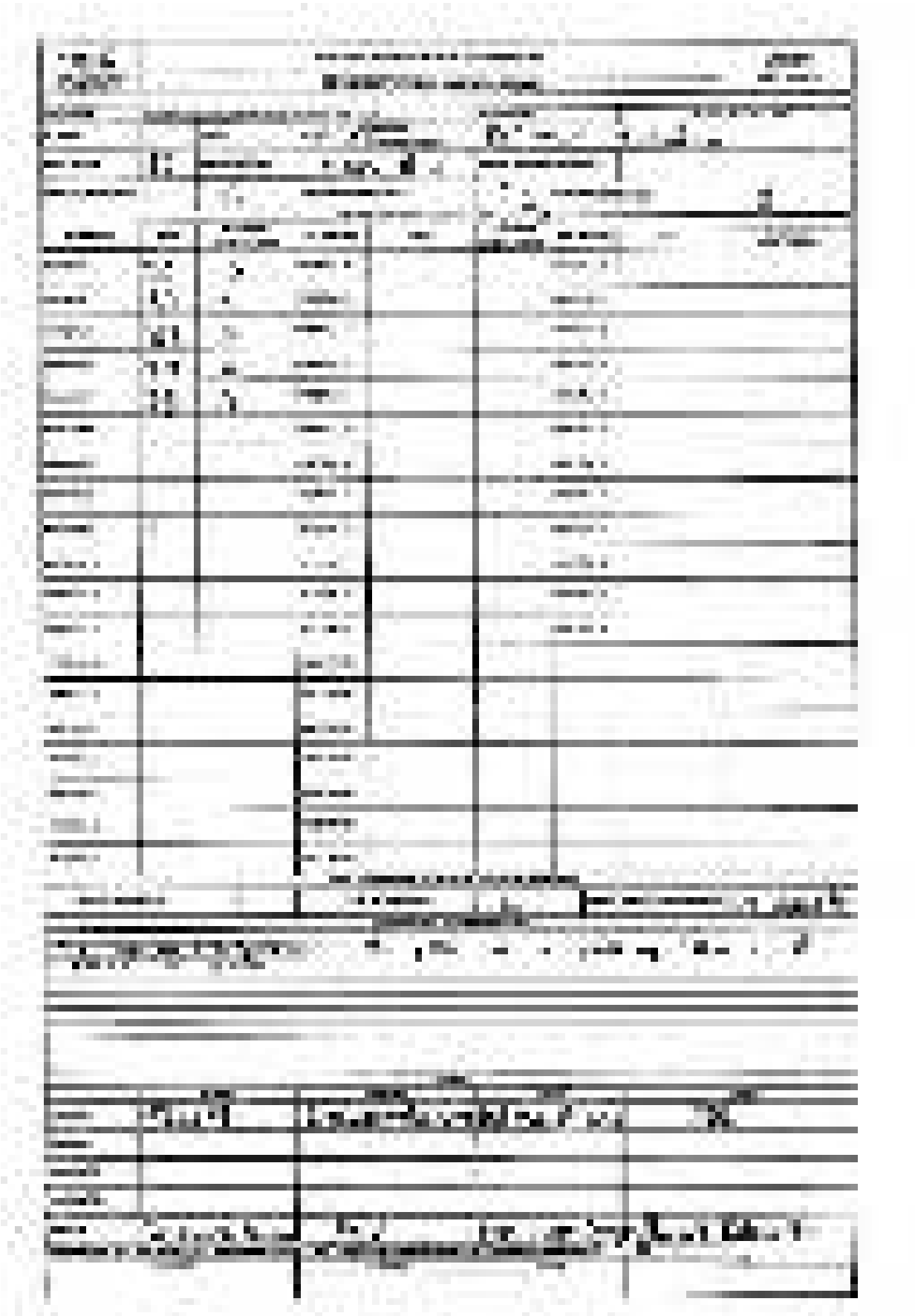












IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600093_2002002_1_1769352722237.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
veh.jpeg



ITV_2600093_2002006_1_1769352778955.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEM Q.jpeg



ITV_2600093_2002007_1_1769352846034.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
CERT CALIBR.jpeg



ITV_2600093_2003005_1_1769353206493.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA QUESO



ITV_2600093_2003006_1_1769353503642.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA.jpeg



ITV_2600093_2003009_1_1769353425405.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



ITV_2600093_2003009_10_1769353425406.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600093_2003009_2_1769353425405.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600093_2003009_4_1769353425405.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600093_2003009_5_1769353425405.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600093_2003009_6_1769353425405.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600093_2003009_7_1769353425406.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg

	
ITV_2600093_2003009_9_1769353425406.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 2.jpeg	

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600093_2002002_1_1769352722237.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
veh.jpeg



ITV_2600093_2002006_1_1769352778955.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEM Q.jpeg



ITV_2600093_2002007_1_1769352846034.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
CERT CALIBR.jpeg



ITV_2600093_2003005_1_1769353206493.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA QUESO

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600093	**FECHA**	2026-01-19	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600093_2003006_1_1769353503642.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA.jpeg



ITV_2600093_2003009_1_1769353425405.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



ITV_2600093_2003009_10_1769353425406.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600093_2003009_2_1769353425405.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600093	FECHA	2026-01-19	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600093_2003009_4_1769353425405.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600093_2003009_5_1769353425405.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600093_2003009_6_1769353425405.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg

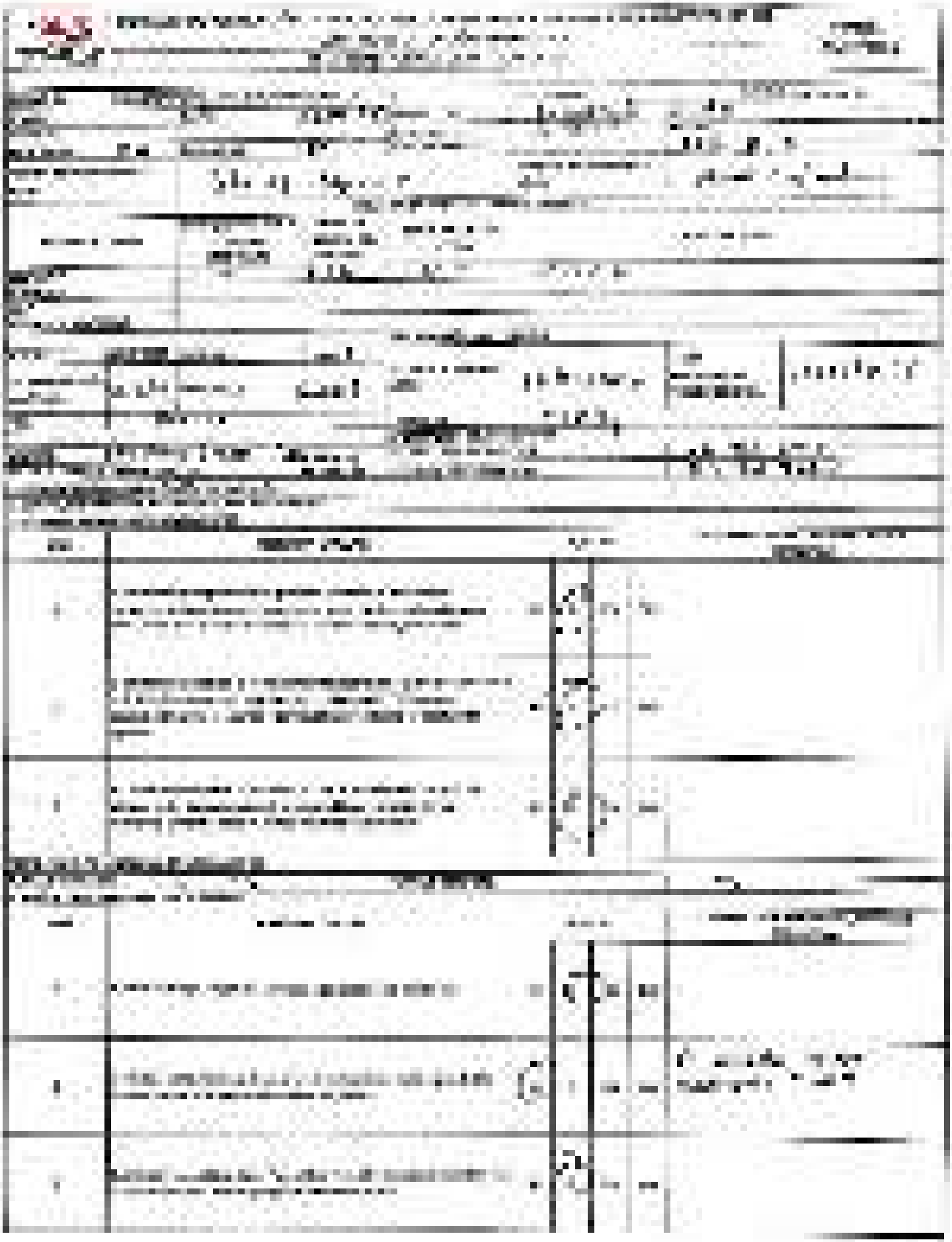


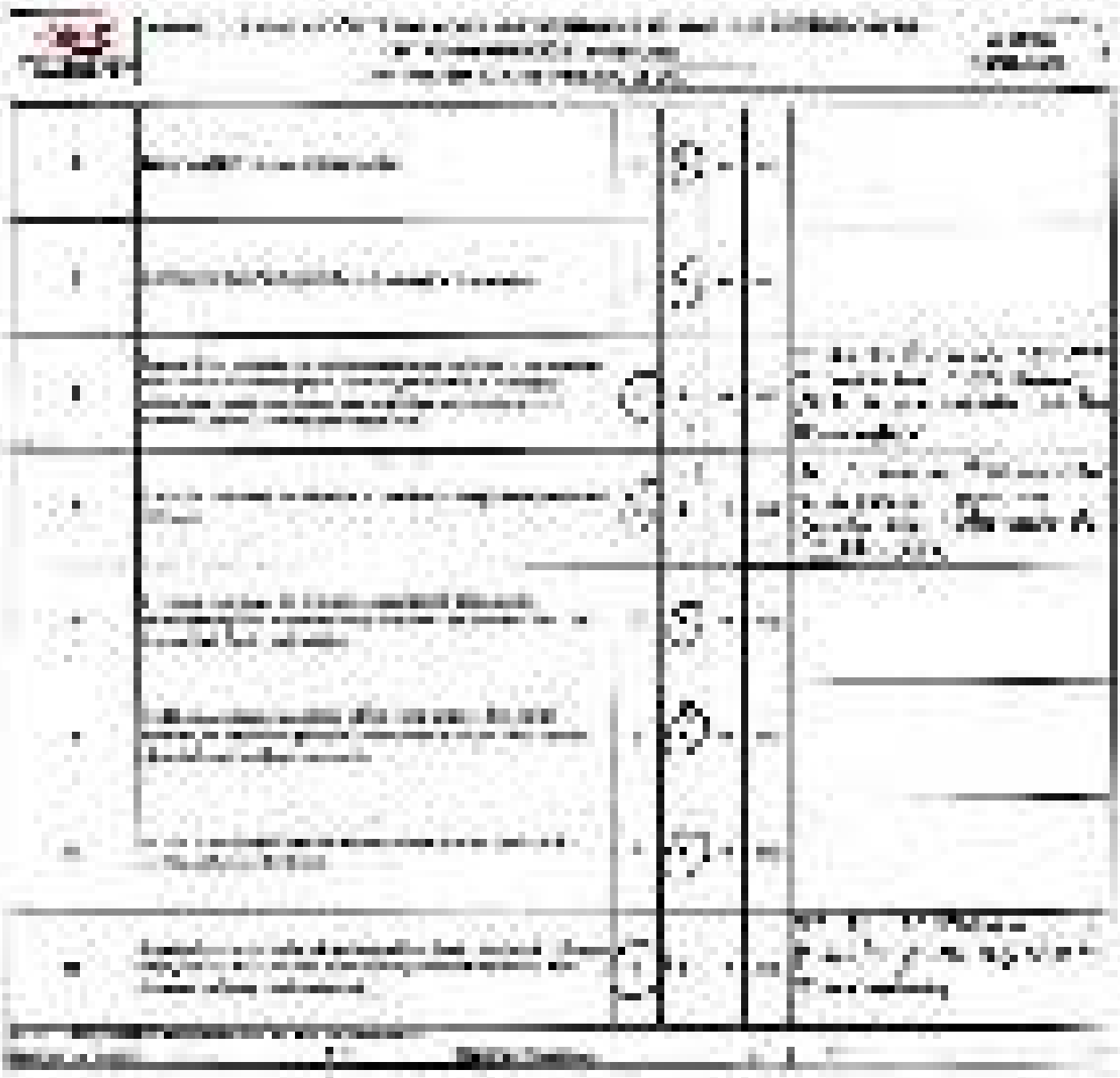
ITV_2600093_2003009_7_1769353425406.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg

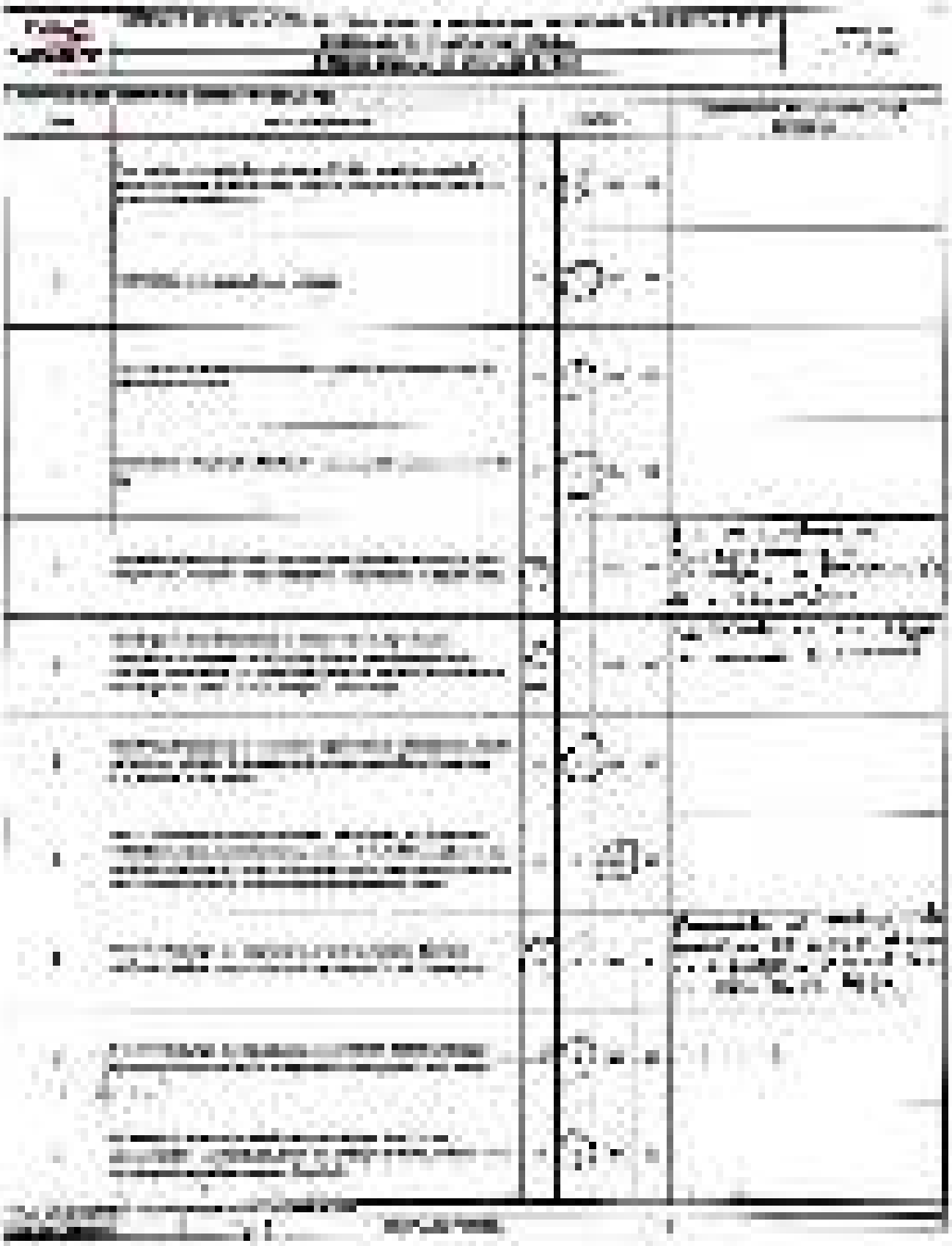
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600093	**FECHA**	2026-01-19	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

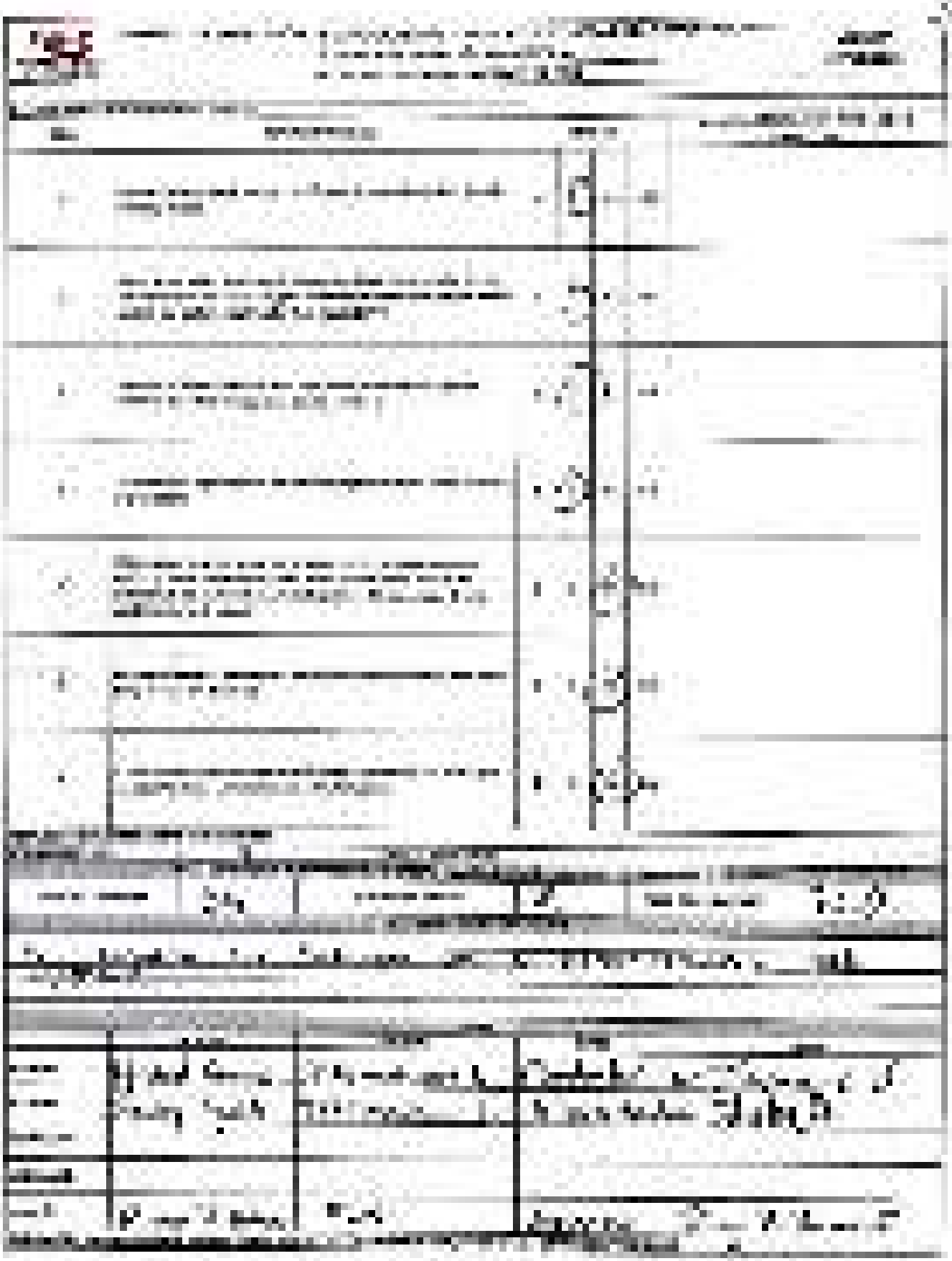


ITV_2600093_2003009_9_1769353425406.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg

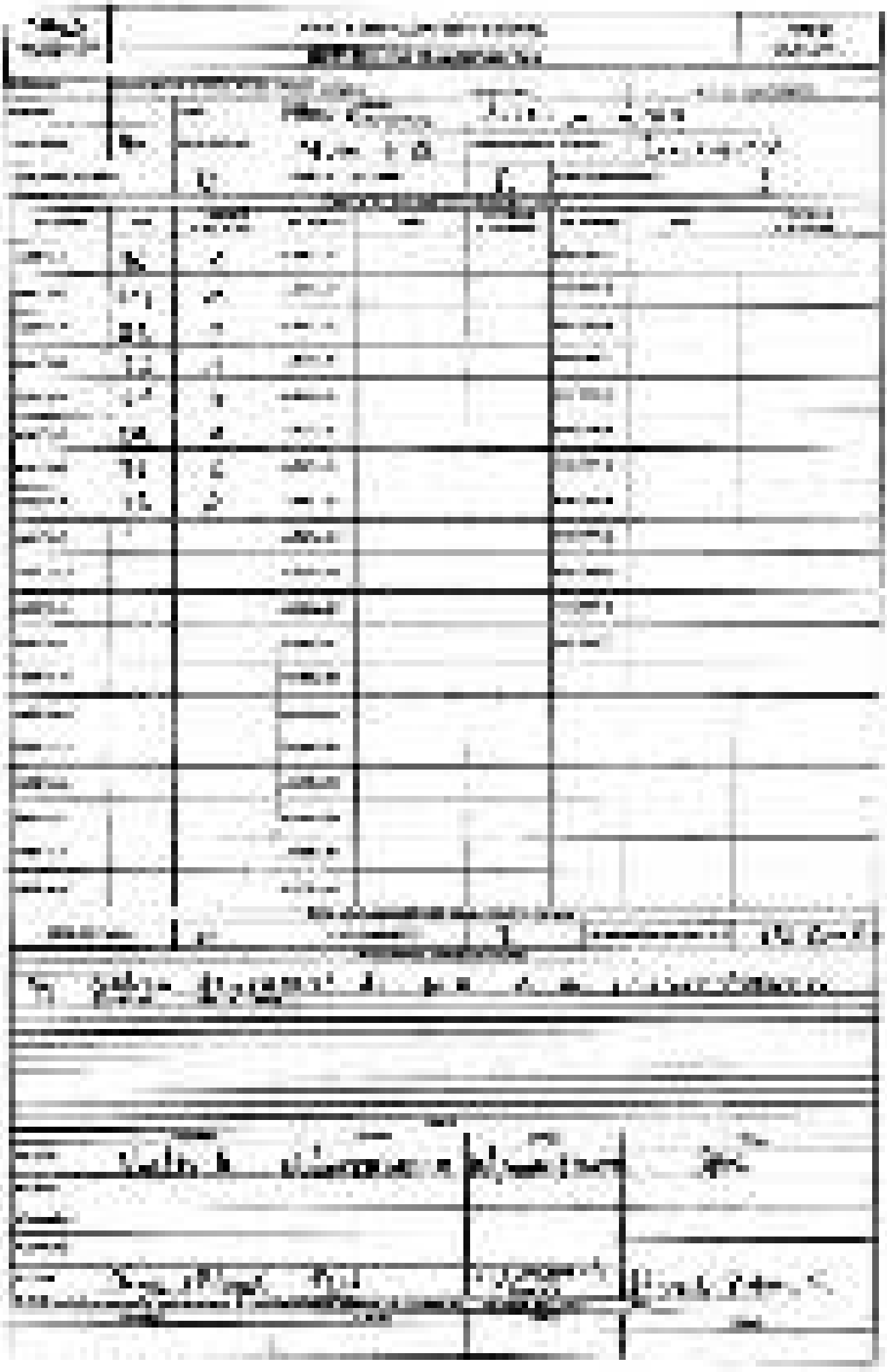












IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600094_2002006_1_1769356365657.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEP.jpeg



ITV_2600094_2003005_1_1769356572010.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEP.jpeg



ITV_2600094_2003006_1_1769356608887.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
IND.jpeg



ITV_2600094_2003009_1_1769356723527.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600094_2003009_2_1769356723527.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600094_2003009_3_1769356723527.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600094_2003009_4_1769356723527.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600094_2003009_5_1769356723527.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600094_2003009_6_1769356723527.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600094_2003009_7_1769356723527.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600094_2003009_8_1769356723527.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600094	FECHA	2026-01-20	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600094_2002006_1_1769356365657.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEP.jpeg



ITV_2600094_2003005_1_1769356572010.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEP.jpeg



ITV_2600094_2003006_1_1769356608887.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
IND.jpeg



ITV_2600094_2003009_1_1769356723527.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600094	**FECHA**	2026-01-20	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600094_2003009_2_1769356723527.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600094_2003009_3_1769356723527.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600094_2003009_4_1769356723527.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600094_2003009_5_1769356723527.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



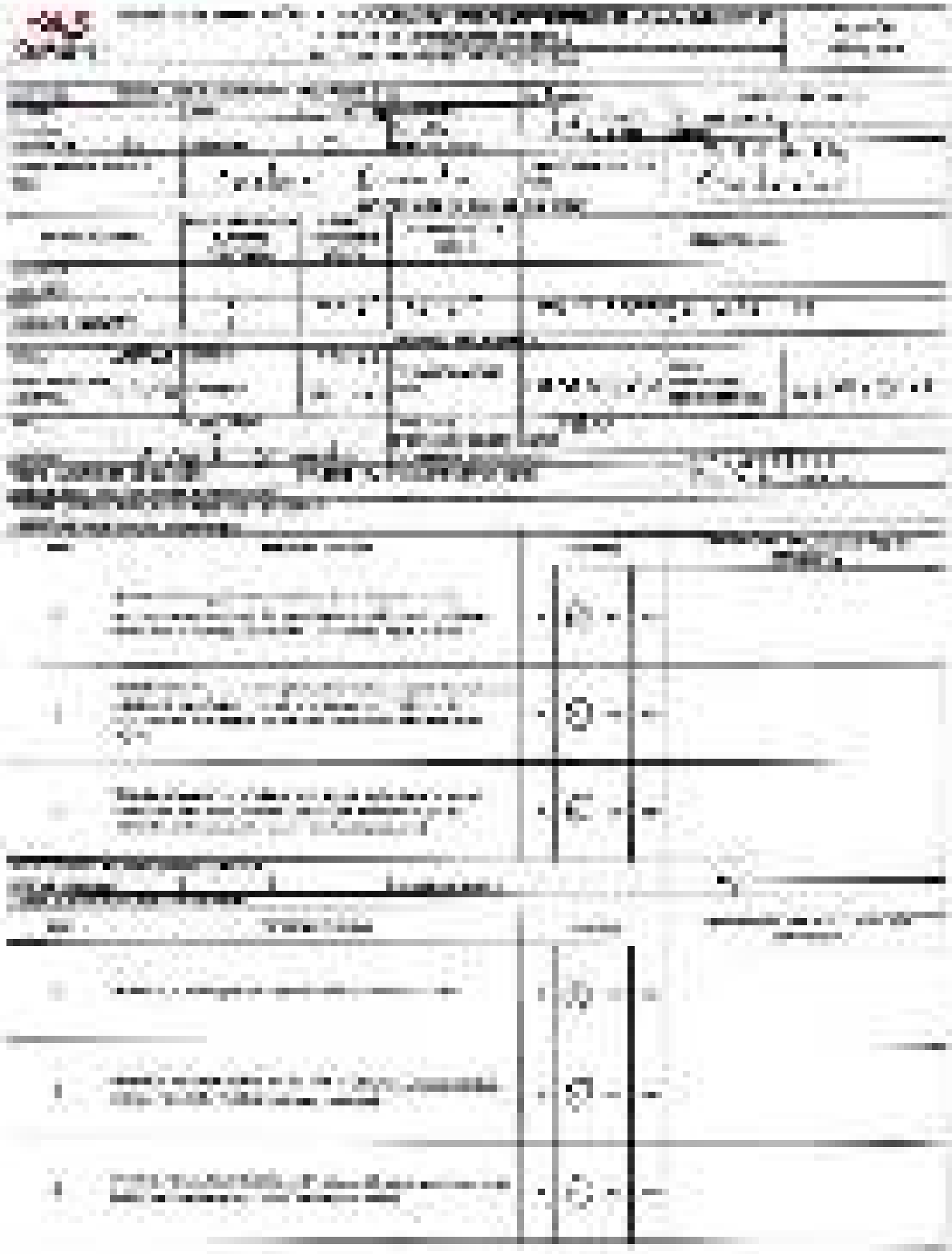
ITV_2600094_2003009_6_1769356723527.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg

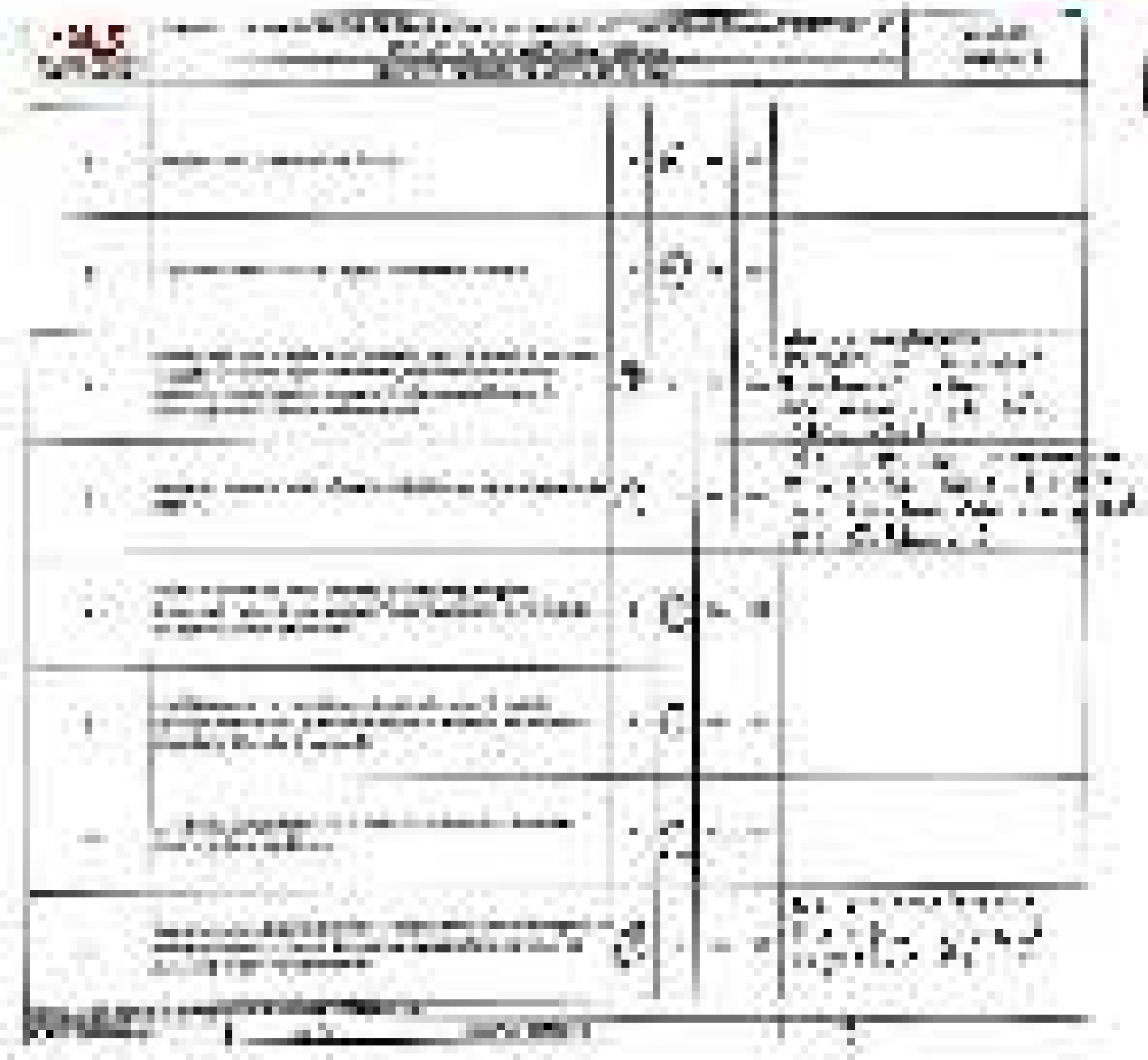


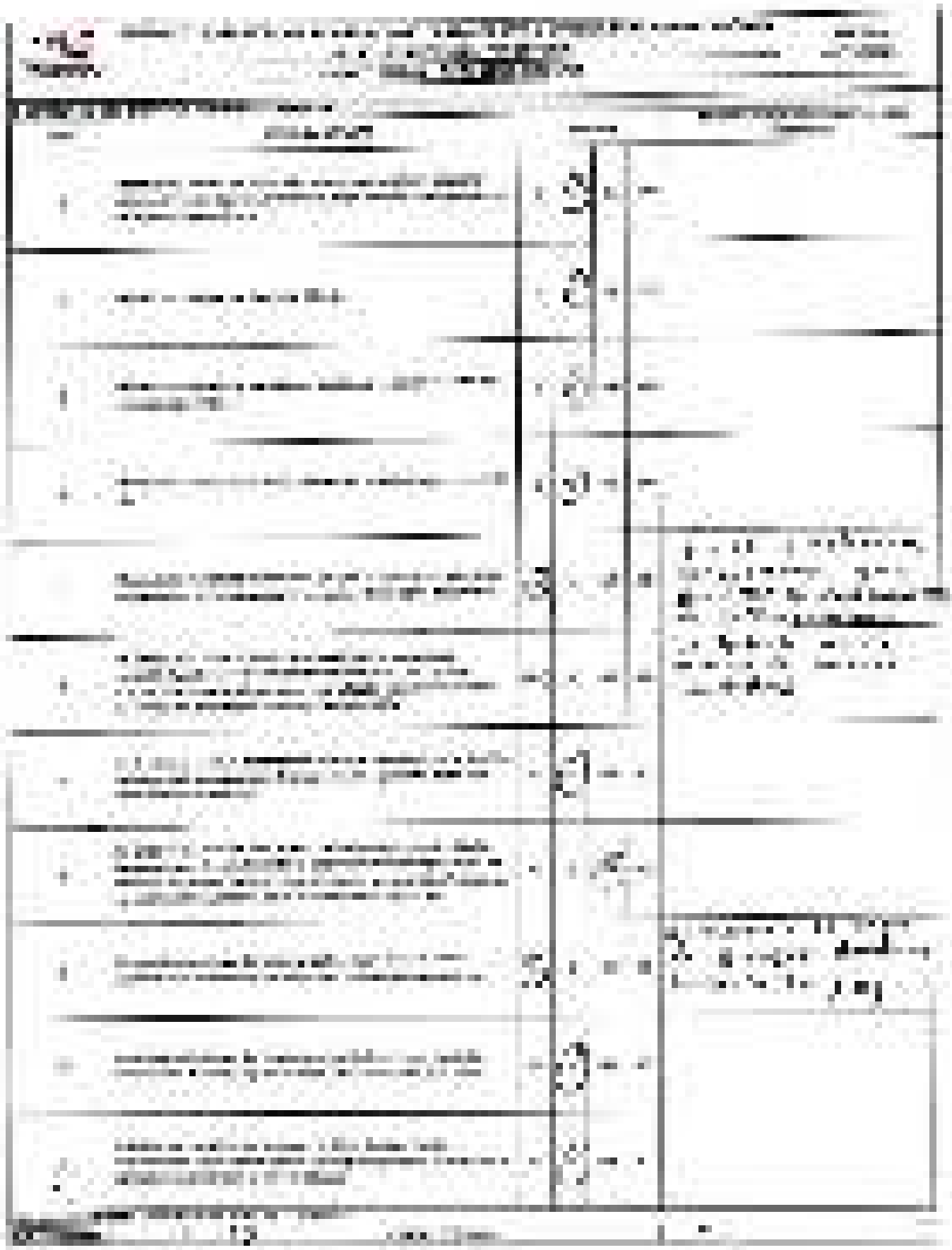
ITV_2600094_2003009_7_1769356723527.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



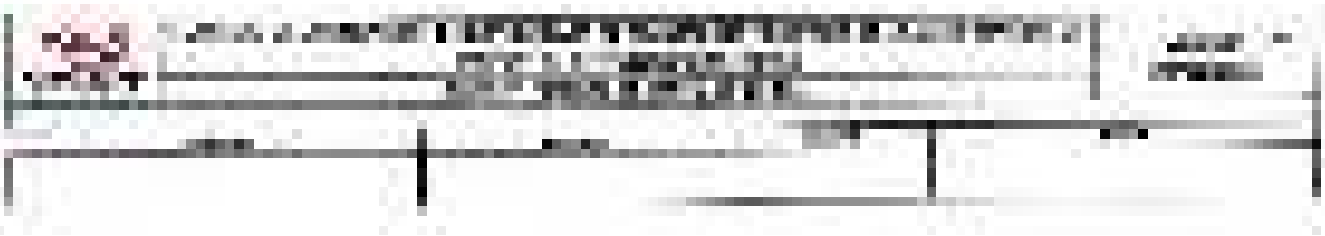
ITV_2600094_2003009_8_1769356723527.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg













IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600095_2002006_1_1769359871977.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMP.jpeg



ITV_2600095_2003005_1_1769359929424.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP.jpeg



ITV_2600095_2003006_1_1769359981179.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENT.jpeg



ITV_2600095_2003009_4_1769360093522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600095_2003009_5_1769360093522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600095_2003009_6_1769360093522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600095_2003009_7_1769360093522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600095_2003009_8_1769360093522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600095	FECHA	2026-01-20	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600095_2002006_1_1769359871977.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMP.jpeg



ITV_2600095_2003005_1_1769359929424.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP.jpeg



ITV_2600095_2003006_1_1769359981179.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENT.jpeg



ITV_2600095_2003009_4_1769360093522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600095_2003009_5_1769360093522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



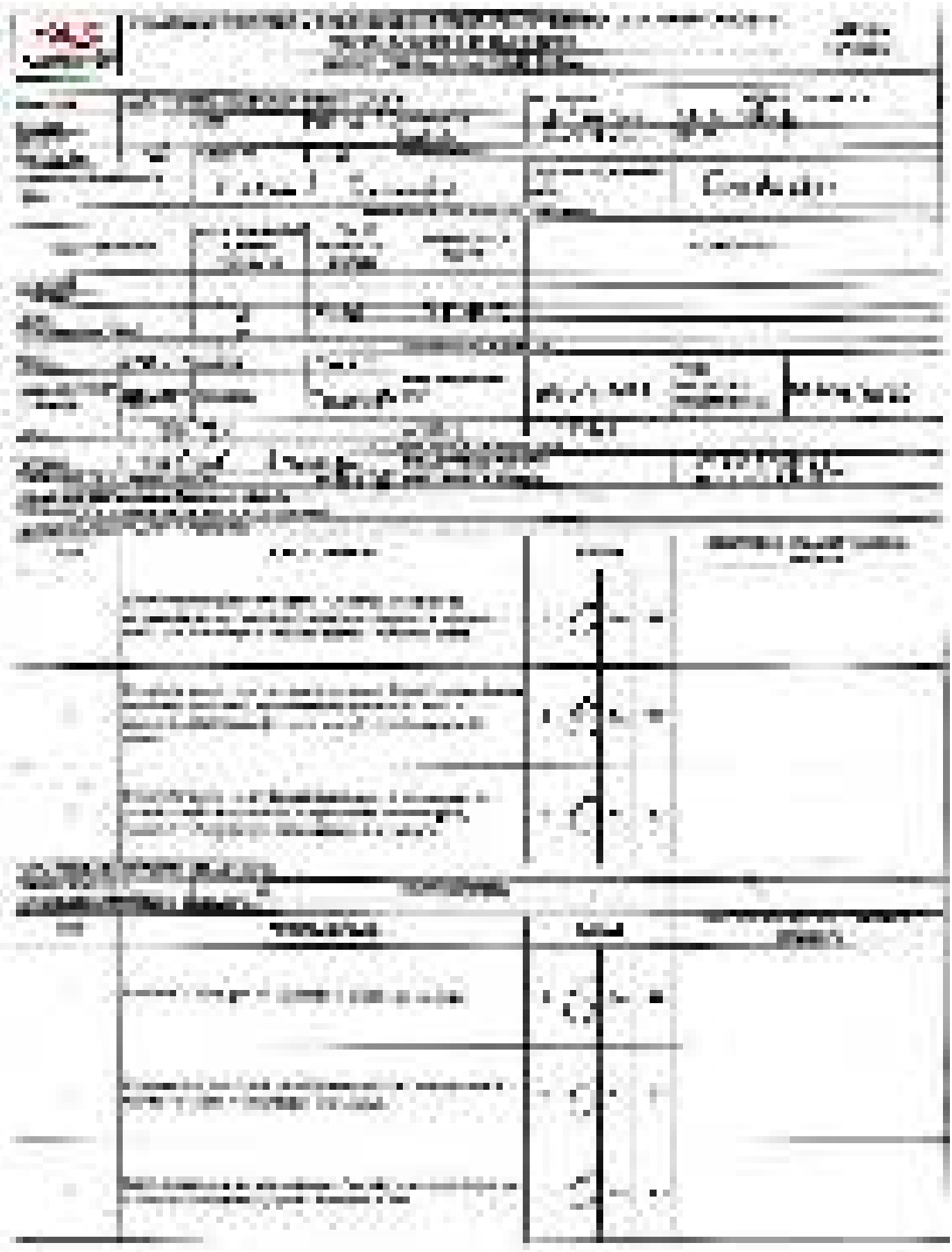
ITV_2600095_2003009_6_1769360093522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg

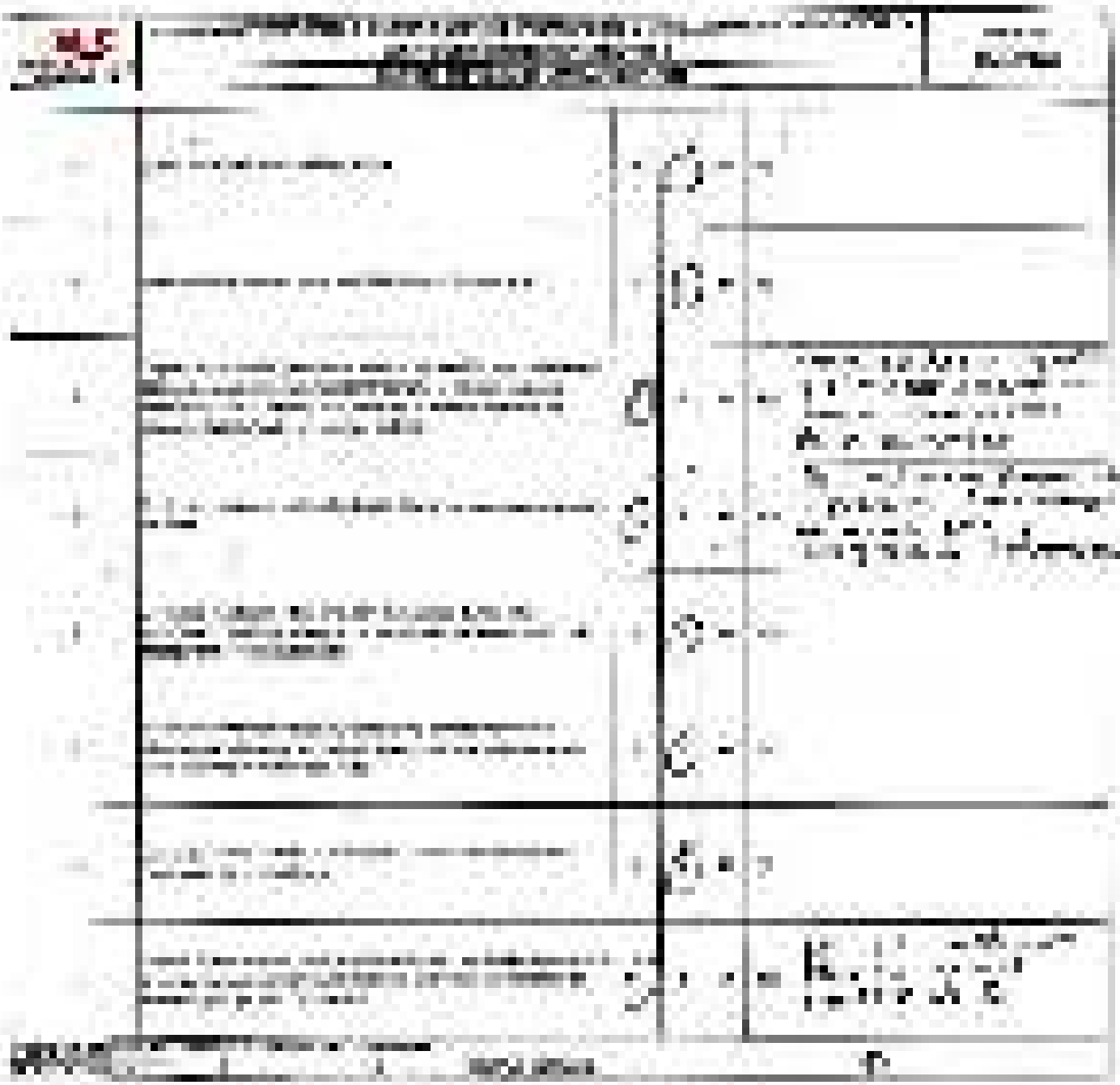


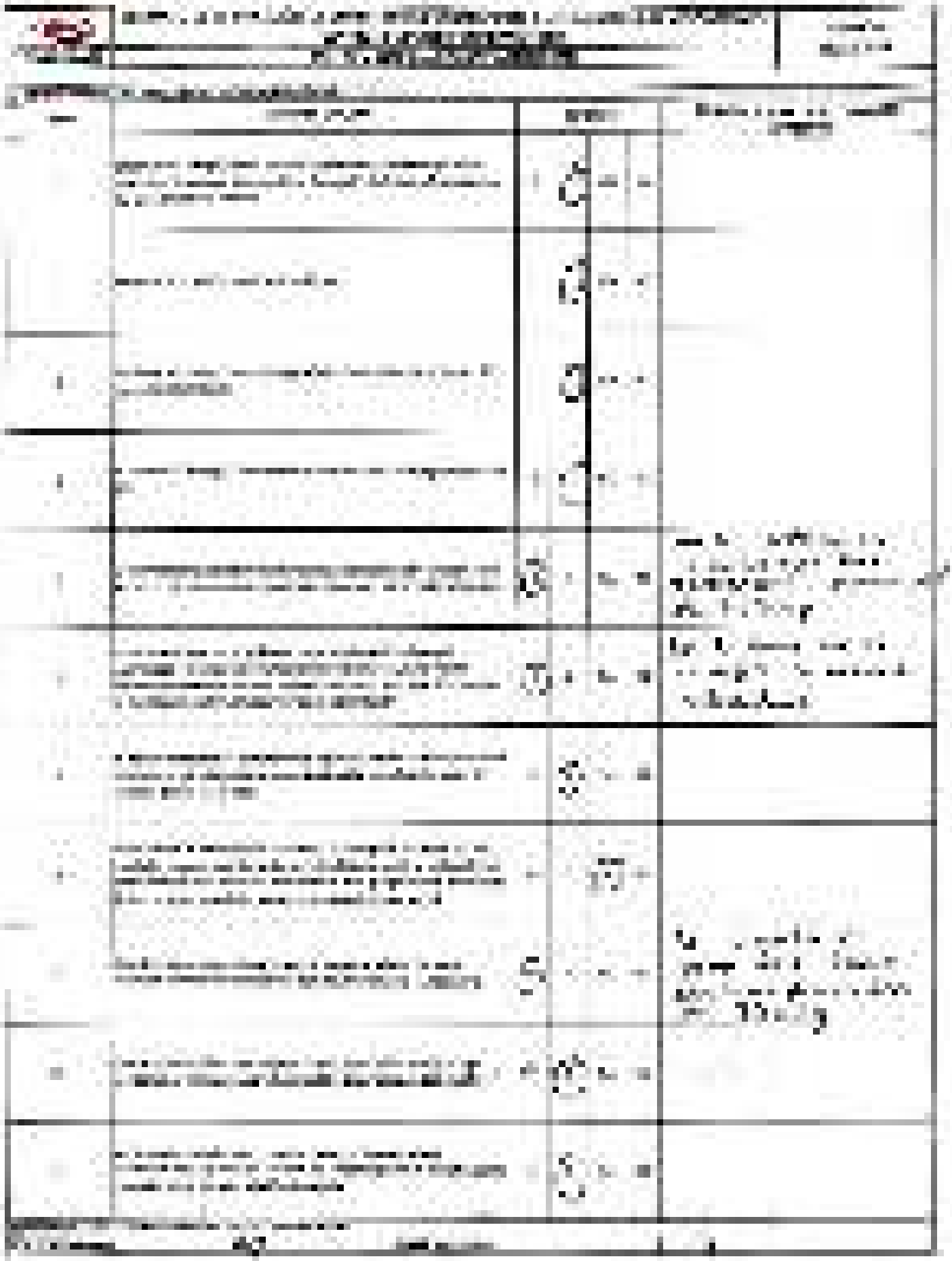
ITV_2600095_2003009_7_1769360093522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg

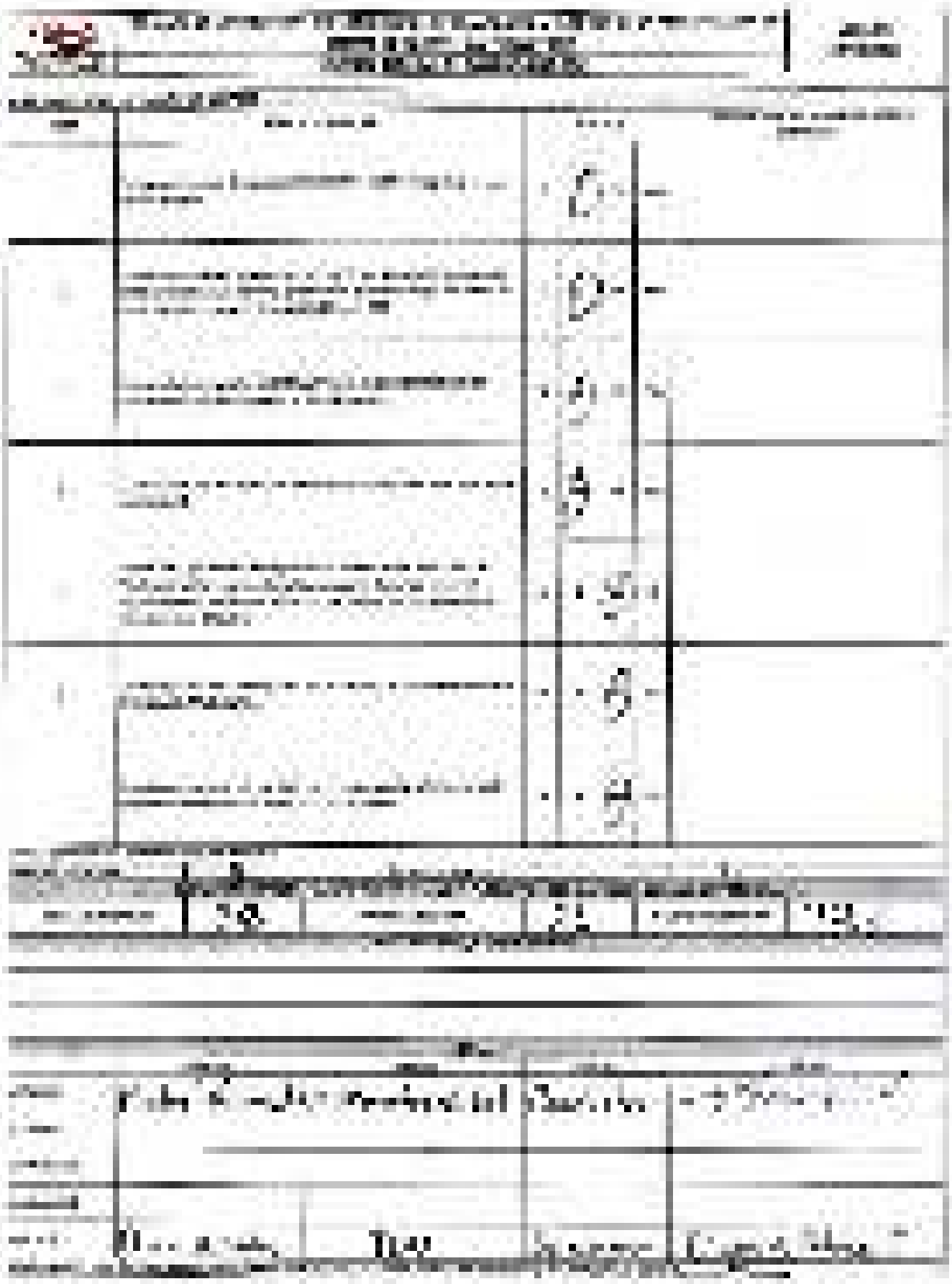


ITV_2600095_2003009_8_1769360093522.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg

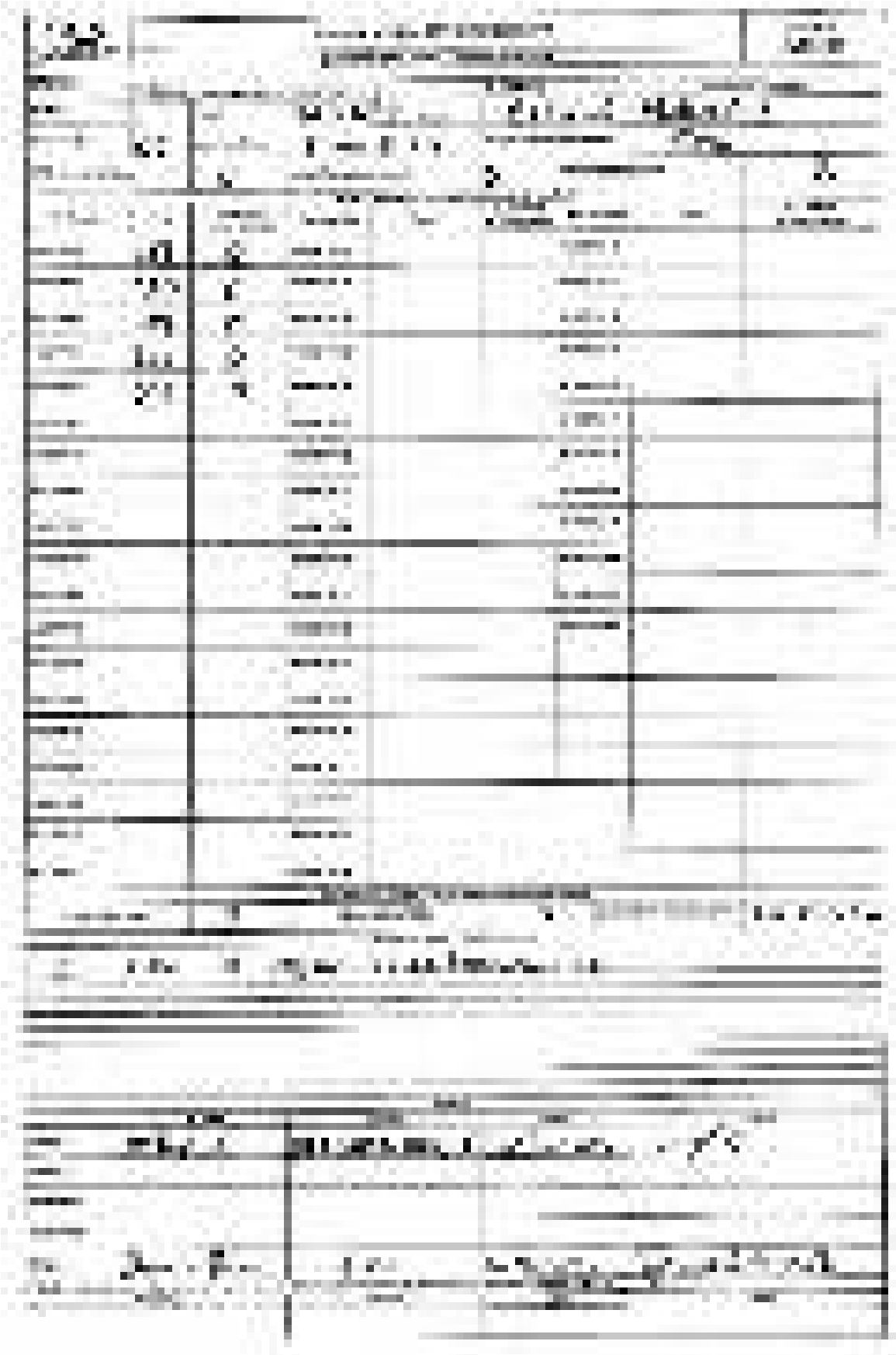












IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600096_2002006_1_1769358485368.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEM.jpeg



ITV_2600096_2003005_1_1769358600076.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600096_2003006_1_1769358629929.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENT1.jpeg



ITV_2600096_2003008_1_1769358688348.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
ENT.jpeg



ITV_2600096_2003009_1_1769358785916.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600096_2003009_2_1769358785916.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600096_2003009_3_1769358785916.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600096_2003009_4_1769358785916.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600096_2003009_5_1769358785916.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600096_2003009_6_1769358785916.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600096_2003009_7_1769358785916.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600096_2003009_8_1769358785916.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600096	FECHA	2026-01-20	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



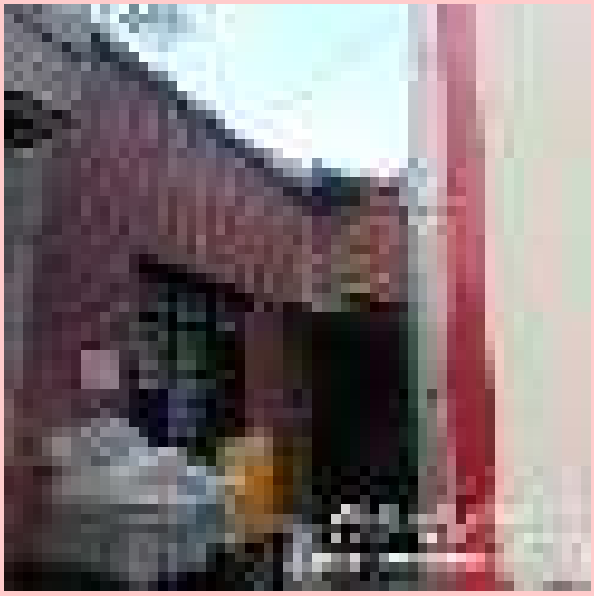
ITV_2600096_2002006_1_1769358485368.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEM.jpeg



ITV_2600096_2003005_1_1769358600076.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600096_2003006_1_1769358629929.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENT1.jpeg



ITV_2600096_2003008_1_1769358688348.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
ENT.jpeg



ITV_2600096_2003009_1_1769358785916.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600096_2003009_2_1769358785916.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600096_2003009_3_1769358785916.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600096_2003009_4_1769358785916.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600096_2003009_5_1769358785916.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



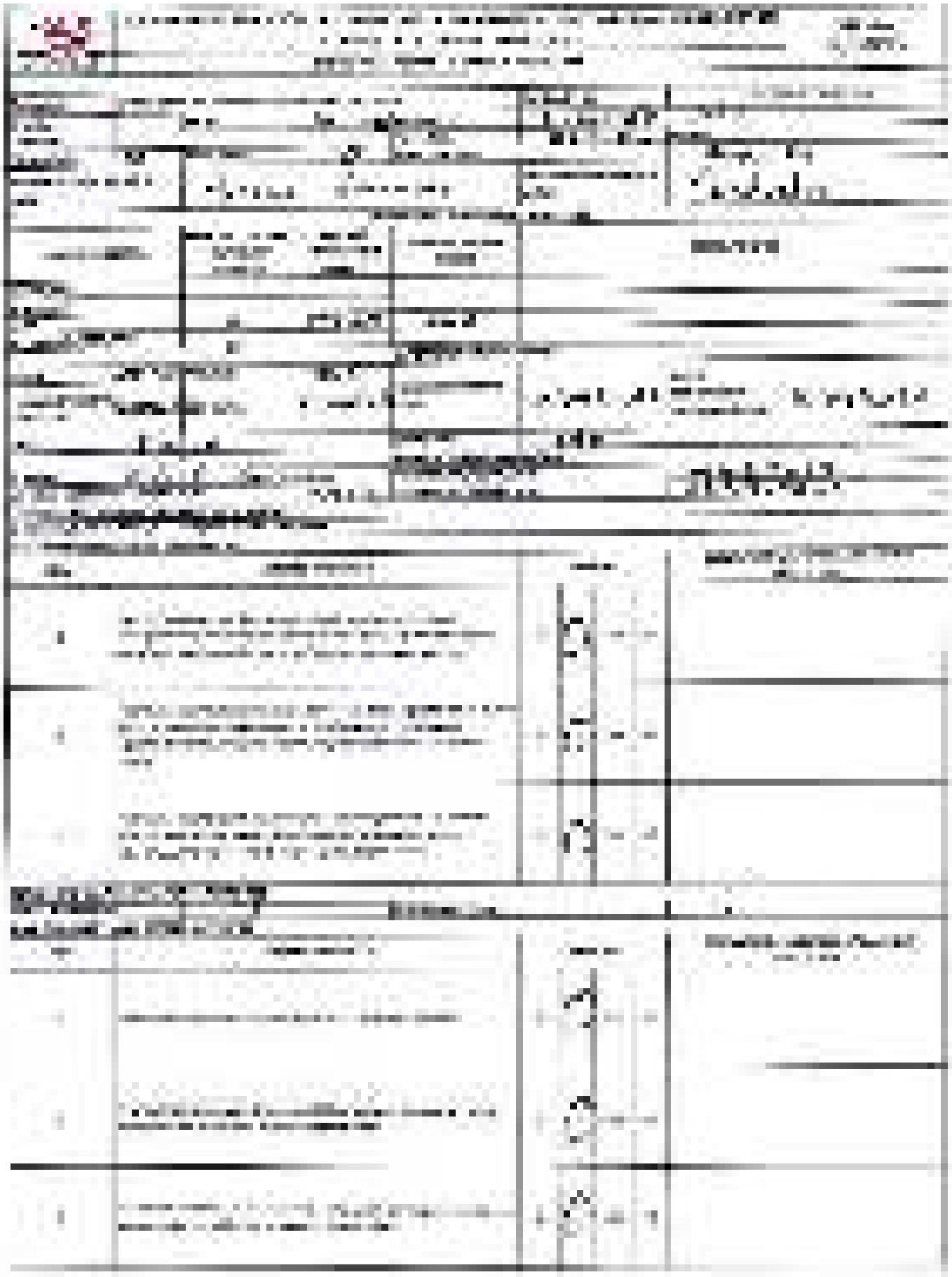
ITV_2600096_2003009_6_1769358785916.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg

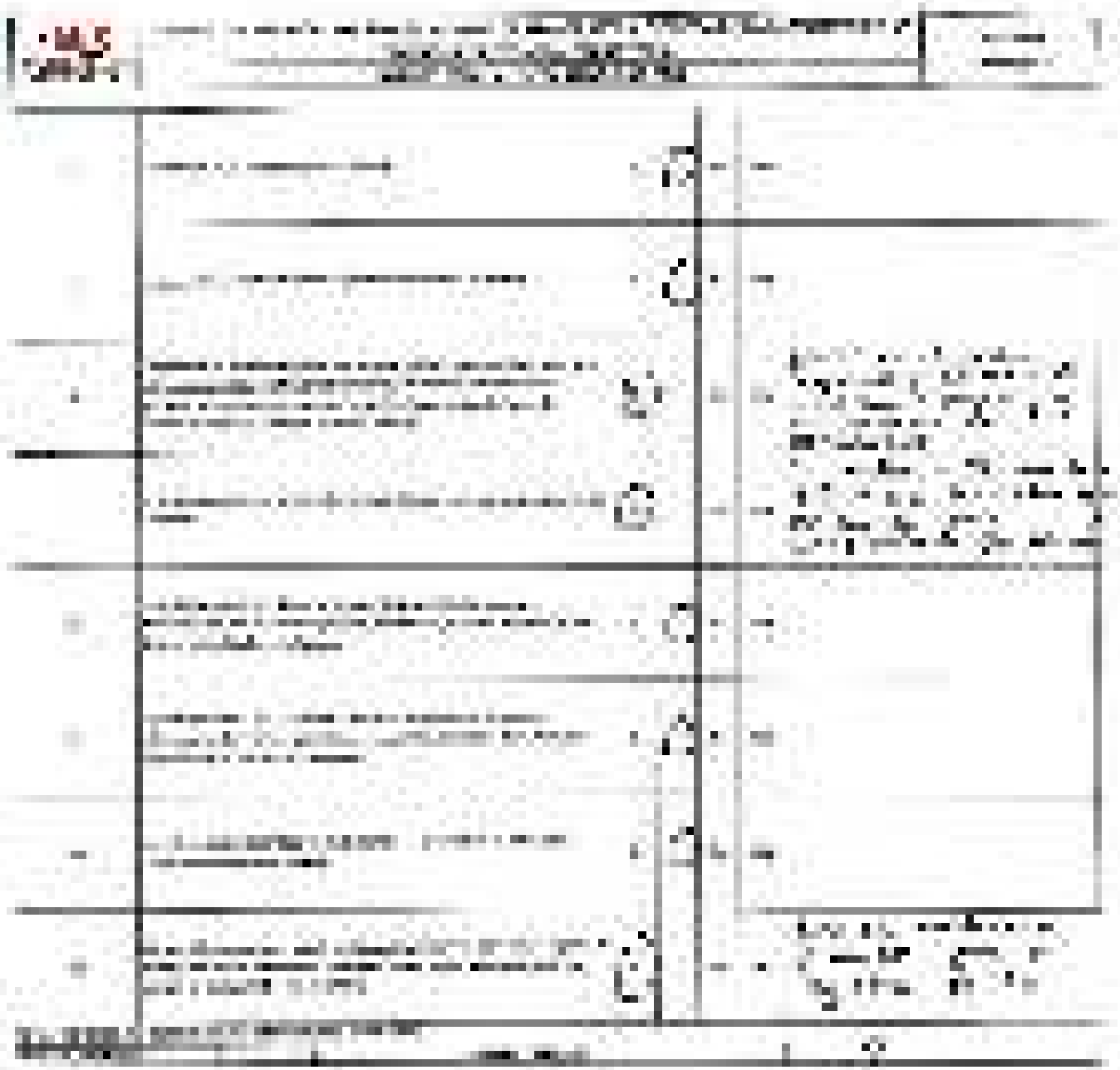


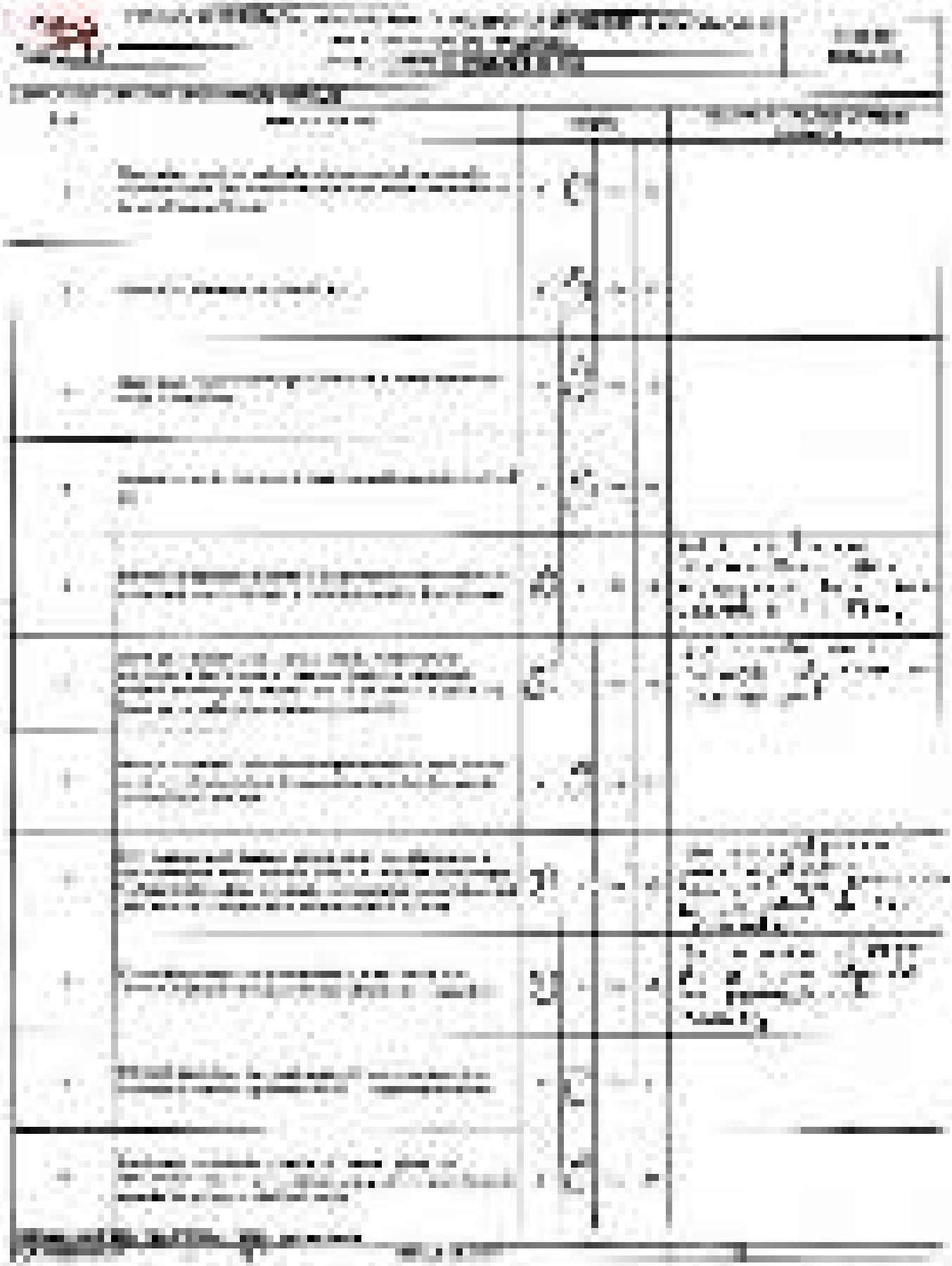
ITV_2600096_2003009_7_1769358785916.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg

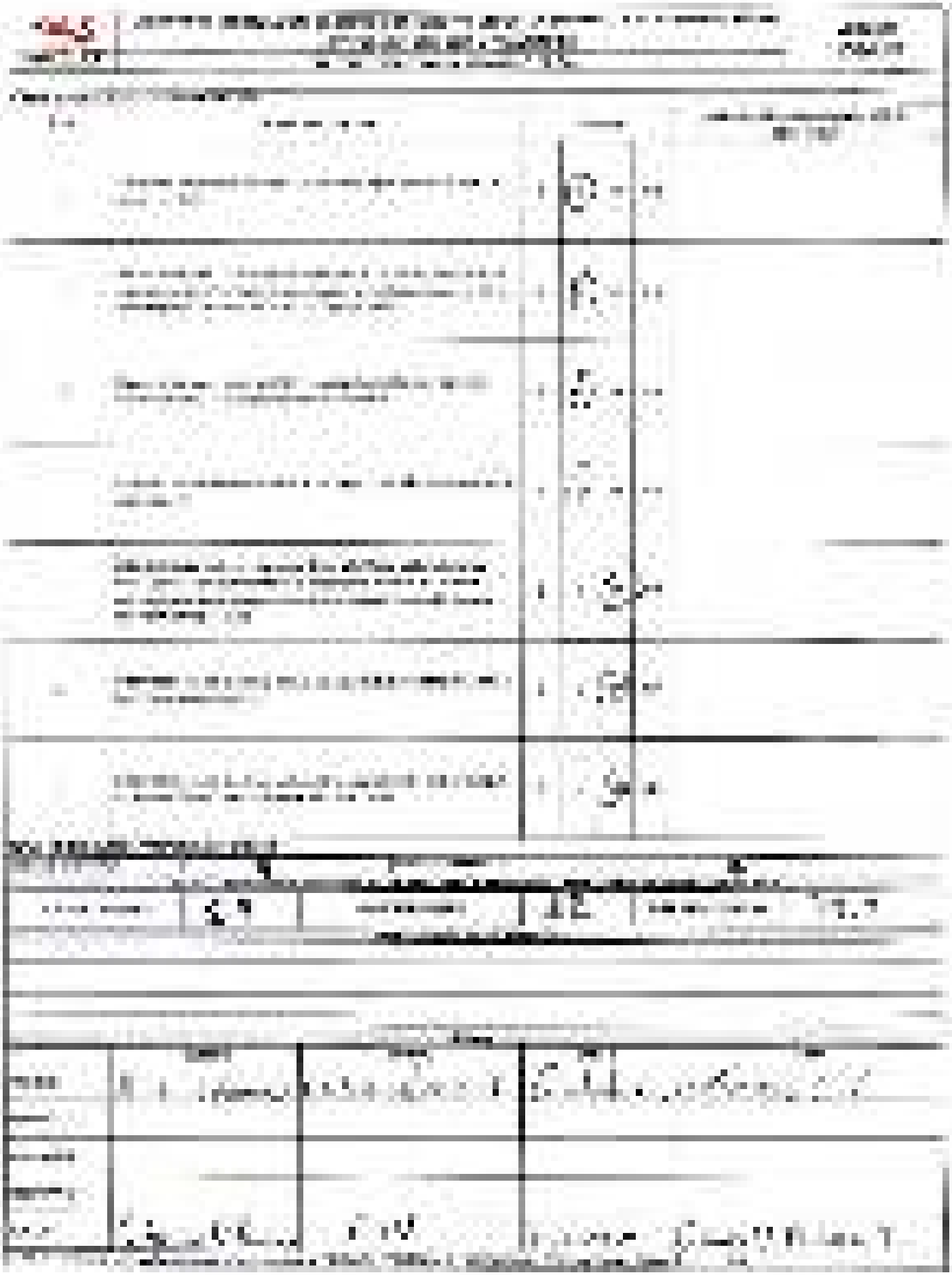


ITV_2600096_2003009_8_1769358785916.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg

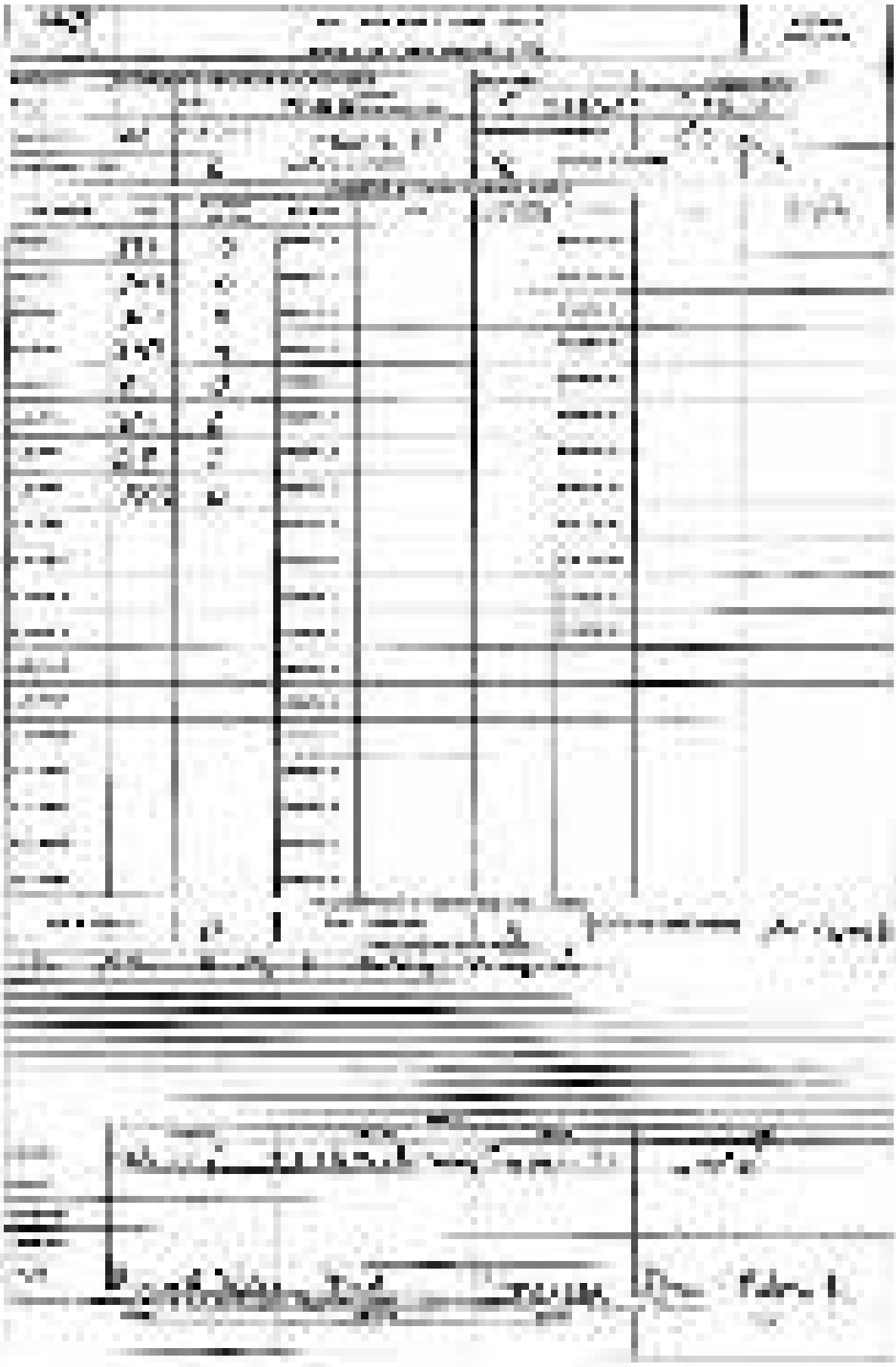




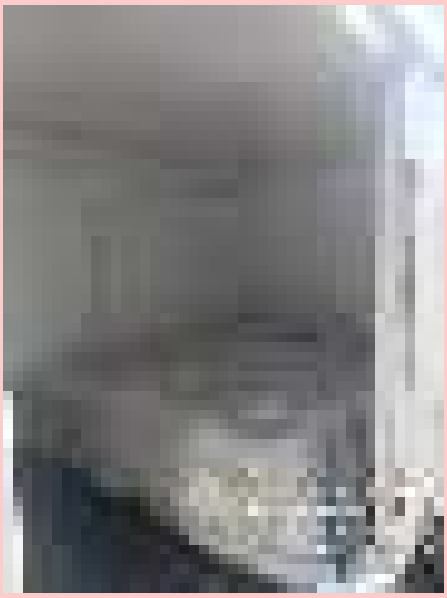








IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



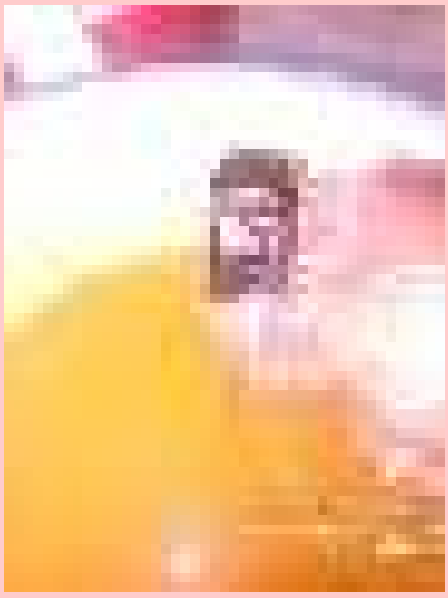
ITV_2600101_2002006_1_1769364369408.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



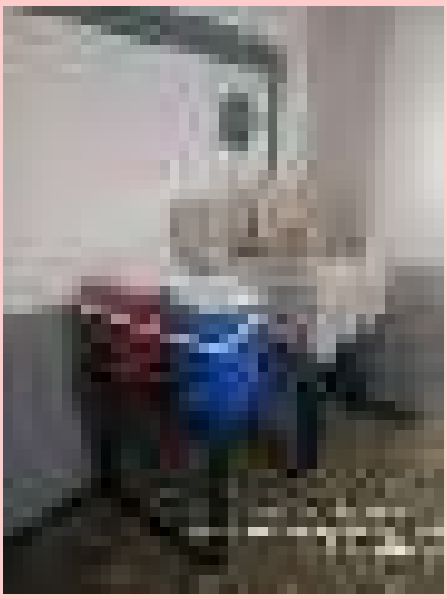
ITV_2600101_2002007_1_1769364425970.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600101_2002011_1_1769364477533.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
3..jpeg



ITV_2600101_2003005_1_1769364550540.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
4..jpeg



ITV_2600101_2003006_1_1769364617305.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
5..jpeg



ITV_2600101_2003009_1_1769364680696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6..jpeg



ITV_2600101_2003009_2_1769364680697.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7..jpeg



ITV_2600101_2003009_3_1769364680697.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8..jpeg



ITV_2600101_2003009_4_1769364680697.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9..jpeg



ITV_2600101_2003009_5_1769364680697.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10..jpeg



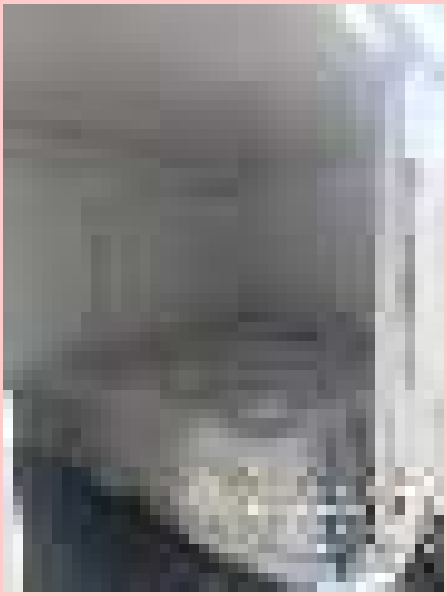
ITV_2600101_2003009_6_1769364680697.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11..jpeg



ITV_2600101_2003009_7_1769364680697.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12..jpeg

	
ITV_2600101_2003009_8_1769364680697.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 13..jpeg	

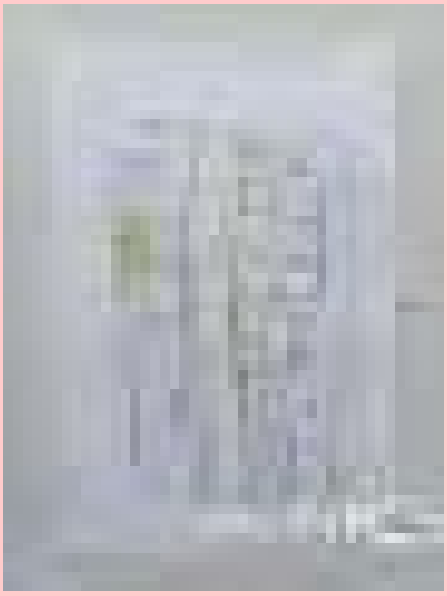
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



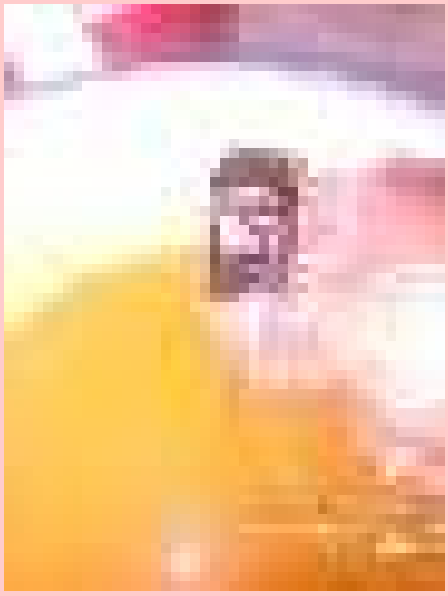
ITV_2600101_2002006_1_1769364369408.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



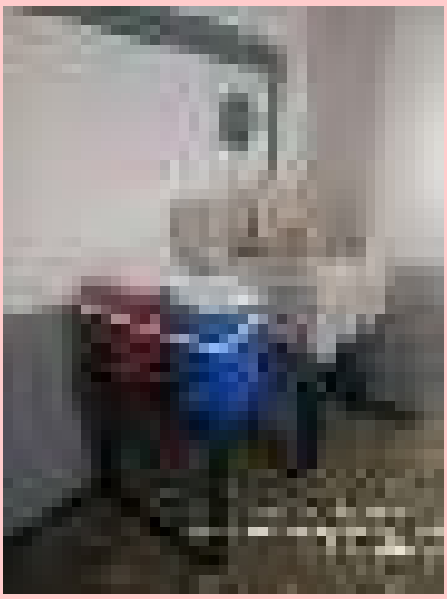
ITV_2600101_2002007_1_1769364425970.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600101_2002011_1_1769364477533.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
3..jpeg



ITV_2600101_2003005_1_1769364550540.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
4..jpeg



ITV_2600101_2003006_1_1769364617305.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
5..jpeg



ITV_2600101_2003009_1_1769364680696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6..jpeg



ITV_2600101_2003009_2_1769364680697.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7..jpeg



ITV_2600101_2003009_3_1769364680697.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8..jpeg



ITV_2600101_2003009_4_1769364680697.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9..jpeg



ITV_2600101_2003009_5_1769364680697.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10..jpeg



ITV_2600101_2003009_6_1769364680697.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11..jpeg



ITV_2600101_2003009_7_1769364680697.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600101	**FECHA**	2026-01-20	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

	
ITV_2600101_2003009_8_1769364680697.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 13..jpeg	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		**No. Contrato:**	4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:	102	**Fecha:** 20 Ene 2026	**Nombre CDT:**	E.P. Floresta	
Dirección:	Cll 44 # 2-41	**Hora Inicio:**	4:05 Pm	**Hora fin:**	
Parte del día:		**Parte dietas:**	**Menú verificado:**	14	
Nombre de quien atiende la visita:	Pedro Ceballos D.		**Cargo de quien atiende la visita:**	Teenico en Cocina	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO				
CENA	X	4:34	21°C	T° bebida.
REFRIGERIO NOCTURNO		4:34		

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO					
PLACA:	EXZ666	**MODELO:**	2019	**FECHA VENCIMIENTO SOAT:**	211126
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	161025	**CONCEPTO:**	Favorable	**FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:**	270626
TIPO:	Furgón			**CAPACIDAD:**	1TON
INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR					
NOMBRE:	Wilson Bejarano			**FECHA EXÁMENES MÉDICOS:**	17 oct 25
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	130326			**FECHA CAPACITACIÓN BPM:**	17 oct 25

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO:	3	**PUNTAJE OBTENIDO:**	3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencia de los equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera pero no cuenta con certificados de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencia planilla para registro de T° de los mismos.
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	8			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	No se evidencia Mecanismos que garanticen la Conservacion de los T° de los alimentos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	la bebida no se entrega de Manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	No se cumple con los gramajes del Menu de acuerdo a la Minuta Patron.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	8			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA			
PUNTAJE ESPERADO:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	23
% DE CUMPLIMIENTO:	79,31		

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Cobo	UT alimentos Integ	T. cocina	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson Bejarano	U.T. Alimentos Integral	Coordinador	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de Campo	

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

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ADMINISTRACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha: 20 Ene 26	Nombre establecimiento:	E.P. Floresta	
Parte del día:	102	Menú verificado:	14	Tiempo de comida evaluado:	Cena y Refrigerio
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	410	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	422	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	399	0	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	399	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	374	0	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	347	0	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	402	0	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	398	0	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

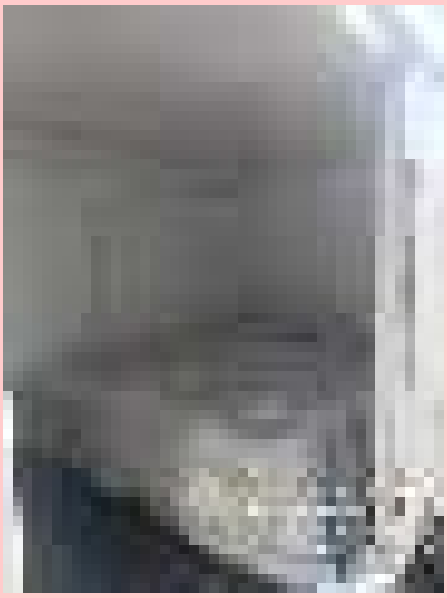
FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Castillo	UT Alimentos Integral	Tendero	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson Bejarano	U.T. Alimentos Integral	Contratista	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	Fuv	Supervisor	

El día de visita hace seguimiento de un ente de control / SEC / EIS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI ____ NO ____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

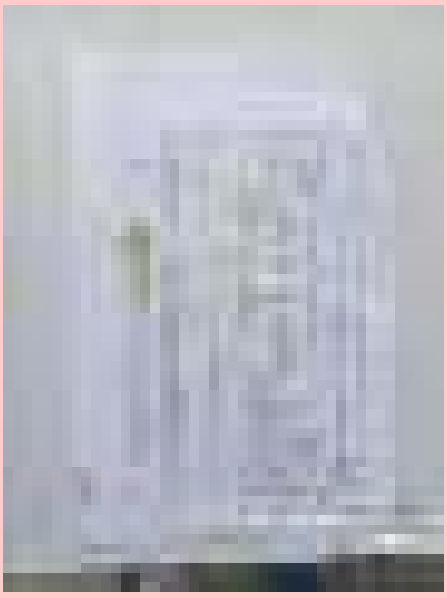
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600102_2002006_1_1769362357336.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



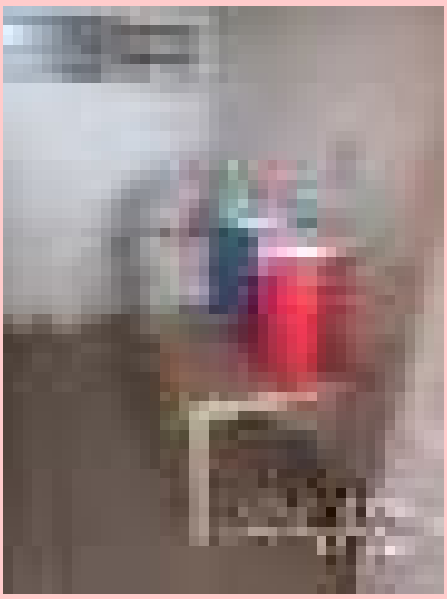
ITV_2600102_2002007_1_1769362408205.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600102_2002011_1_1769362475464.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
3..jpeg



ITV_2600102_2003005_1_1769362551265.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
4..jpeg



ITV_2600102_2003006_1_1769362970757.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
5..jpeg



ITV_2600102_2003009_1_1769363050112.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6..jpeg



ITV_2600102_2003009_2_1769363050113.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7..jpeg



ITV_2600102_2003009_3_1769363050113.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8..jpeg



ITV_2600102_2003009_4_1769363050113.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9..jpeg

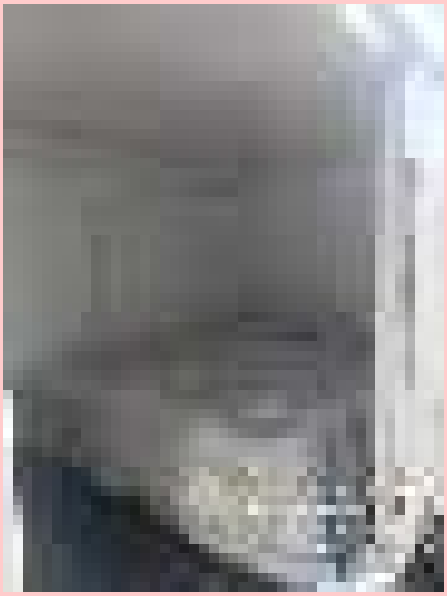


ITV_2600102_2003009_5_1769363050113.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10..jpeg



ITV_2600102_2003009_6_1769363050113.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11..jpeg

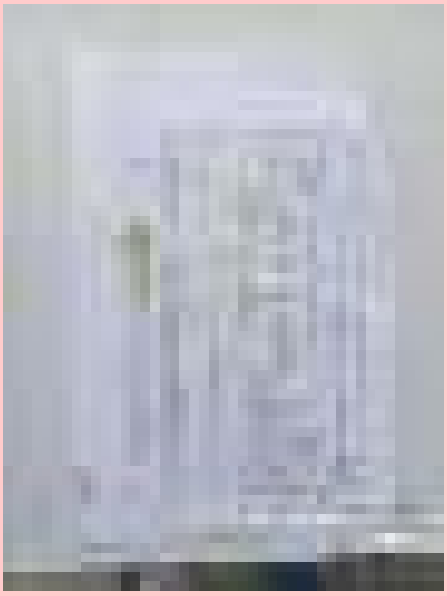
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600102_2002006_1_1769362357336.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



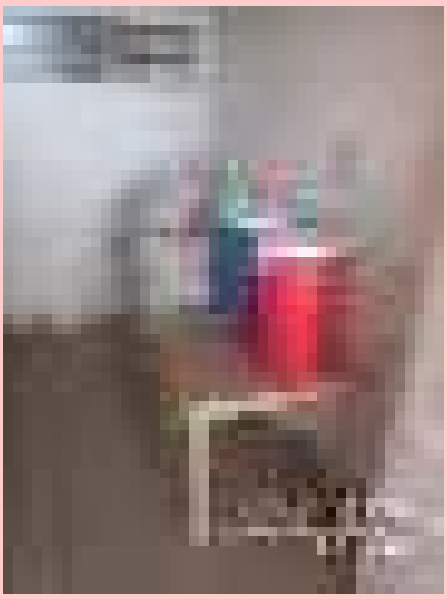
ITV_2600102_2002007_1_1769362408205.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600102_2002011_1_1769362475464.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
3..jpeg



ITV_2600102_2003005_1_1769362551265.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
4..jpeg



ITV_2600102_2003006_1_1769362970757.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
5..jpeg



ITV_2600102_2003009_1_1769363050112.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6..jpeg



ITV_2600102_2003009_2_1769363050113.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7..jpeg



ITV_2600102_2003009_3_1769363050113.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8..jpeg



ITV_2600102_2003009_4_1769363050113.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9..jpeg



ITV_2600102_2003009_5_1769363050113.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10..jpeg



ITV_2600102_2003009_6_1769363050113.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11..jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:	Fecha: 20 Ene 2026		Nombre CDT:	E. P. Los Mangos	
Dirección:	Cll 73 Mz 10 Con II		Hora inicio: 4:08 PM	Hora fin:	
Parte del día: 155	Parte dietas: D		Menú verificado: 14		
Nombre de quien atiende la visita:	Pedro Cortes D		Cargo de quien atiende la visita:	Tecnico en Cocina.	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	5:02	25,6°C	T° bebida
CENA	X	5:02		
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA: EXZ666	MODELO: 2019	FECHA VENCIMIENTO SOAT: 211126		FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	270626
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA: 161025	CONCEPTO: Favorable				
TIPO: Furgón		CAPACIDAD: 780			

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE: Wilson Beltrán	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	170625	
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN: 1B0326	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	170625	

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO:	3	PUNTAJE OBTENIDO:	3			

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencia de los equipos necesarios y elementos para la conservacion de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera pero no cuenta con certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencia planilla para registro de T° de los mismos.
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	**PUNTAJE OBTENIDO:**	3			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las T° de los alimentos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	(1)	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	(0)	1	NA	NO	No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo a la minuta patrón.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	**PUNTAJE OBTENIDO:**	8			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	1	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	1	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO						
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4			
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA						
PUNTAJE ESPERADO:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	23	% DE CUMPLIMIENTO:	79,31	

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Castillo	UT Integran Integral	Ten Coch	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson Bejarano	U.T. alimentacion integral	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de Campo	

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

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN REGIONAL CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.1508.2025	
ID Visita:		Fecha: 20 fne 26	Nombre establecimiento:	E.P. Los Mangos	
Parte del día:	Tarde	Menú verificado:	14	Tiempo de comida evaluado:	Cena y Refrigerio
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	F	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	13	NÚMERO DE RECHAZO:	4

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	378	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	352	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	370	0	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	283	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	345	0	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	475	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	404	0	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	351	0	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9	385	0	MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10	391	0	MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11	385	0	MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12	393	0	MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13	355	0	MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	7	TOTAL RECHAZADOS:	12	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	No Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

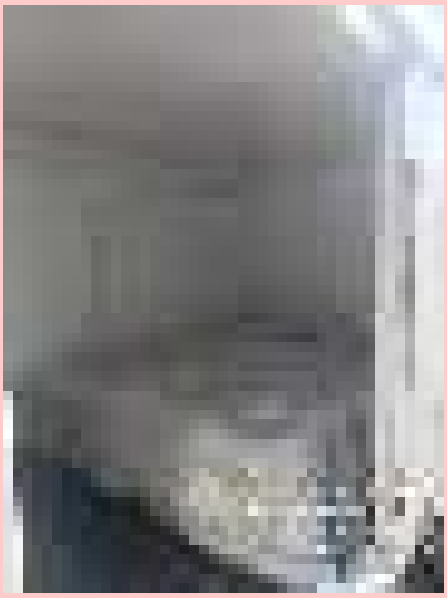
FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Castelli	UT Alimentia Integral	Fen Coun	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson Bejino	U.T. Alimentación Regional	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castro	FUV	Supervisor	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600103_2002006_1_1769357866880.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



ITV_2600103_2002007_1_1769357928627.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



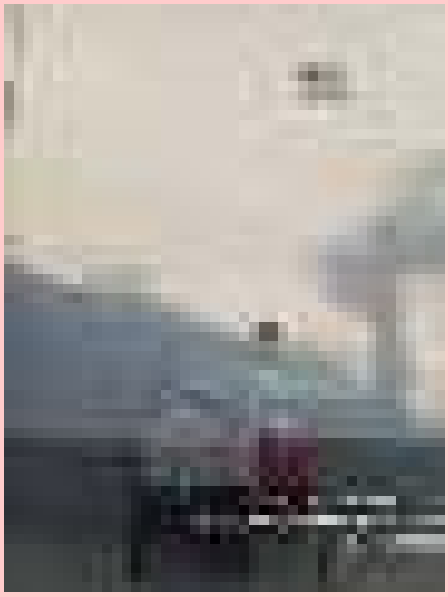
ITV_2600103_2002011_1_1769358010285.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
3..jpeg



ITV_2600103_2003005_1_1769358797146.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
4..jpeg



ITV_2600103_2003006_1_1769358857376.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
5..jpeg



ITV_2600103_2003008_1_1769358925795.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
6..jpeg



ITV_2600103_2003009_1_1769359168305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7..jpeg



ITV_2600103_2003009_1_1769359655736.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11..jpeg



ITV_2600103_2003009_2_1769359168305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8..jpeg

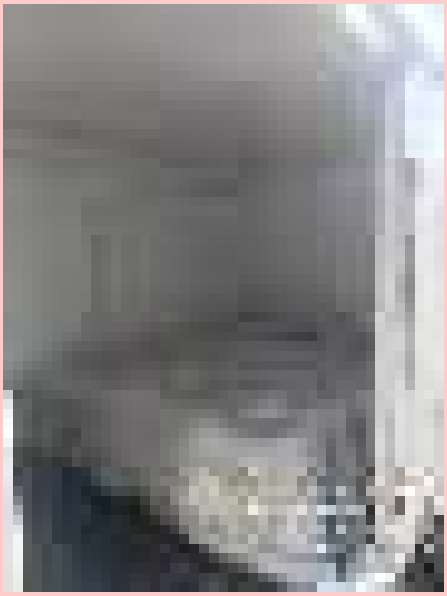


ITV_2600103_2003009_2_1769359655736.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12..jpeg



ITV_2600103_2003009_3_1769359168306.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9..jpeg

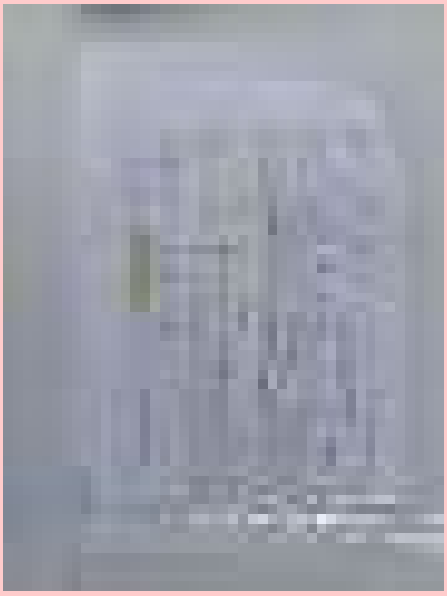
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600103_2002006_1_1769357866880.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



ITV_2600103_2002007_1_1769357928627.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



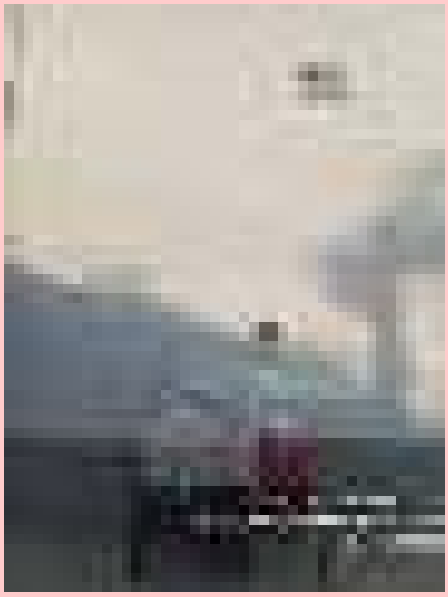
ITV_2600103_2002011_1_1769358010285.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
3..jpeg



ITV_2600103_2003005_1_1769358797146.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
4..jpeg



ITV_2600103_2003006_1_1769358857376.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
5..jpeg



ITV_2600103_2003008_1_1769358925795.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
6..jpeg



ITV_2600103_2003009_1_1769359168305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7..jpeg



ITV_2600103_2003009_1_1769359655736.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11..jpeg



ITV_2600103_2003009_2_1769359168305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8..jpeg



ITV_2600103_2003009_2_1769359655736.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12..jpeg



ITV_2600103_2003009_3_1769359168306.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9..jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			**No. Contrato:**	4161.010.26.1.1588.2025
ID Visita:		**Fecha:** 20 Ene 2026	**Nombre CDT:** E. P. Decepaz		
Dirección:	Cll 121 # 25 Cmj 26K		**Hora inicio:** 4:08 PM	**Hora fin:**	
Parte del día:	93	**Parte dietas:**	0	**Menú verificado:** 14	
Nombre de quien atiende la visita:	Pedro Carabalí			**Cargo de quien atiende la visita:**	Técnico en Gcia.

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	5:23	25,3°C	
CENA	X	5:23		
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA: FXF666	**MODELO:**		**FECHA VENCIMIENTO SOAT:** 211126	**FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:** 270626	
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA: 161025	**CONCEPTO:** Favorable Furgón				
TIPO:			**CAPACIDAD:** 4TON		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE: Wilson Bejarano	**FECHA EXÁMENES MÉDICOS:**	17 Oct 25	
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN: 130326	**FECHA CAPACITACIÓN BPM:**	17 Oct 25	

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO:	3	**PUNTAJE OBTENIDO:**	3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencia de los equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera pero no cuenta con certificados de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencia planilla para registro de T° de los mismos.
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	8			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	No se evidencia Mecanismos que garanticen la conservación de las T° en los alimentos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	La cuchara no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	No se evidencia protección de los alimentos. Si modo de instalación de carpas cuando está intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	No se cumplen los gramajes del menú de acuerdo a la Minuta Patron.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	**PUNTAJE OBTENIDO:**	7			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	1	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	1	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	0	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO						
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4			
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA						
PUNTAJE ESPERADO:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	22	% DE CUMPLIMIENTO:	75,86	

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Castillo	UT alimentación Integral	Tenlocinero	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson Bejarano	U.T. Alimentación Integral	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Supervisor	

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

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.1588 2025	
ID Visita:		Fecha: 20 Ene 26	Número establecimiento:	F.P. Decerzz	
Punto del día:	93	Muestra verificada:	14	Tiempo de comida evaluado:	Cena y Refrigerio
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	491	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	471	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	523	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	397	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	441	0	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	435	0	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	378	0	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	423	0	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	3	TOTAL RECHAZADOS:	5	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	NO CUMPLE

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Castillo	Unialimentos-Fabyan	Tec Com	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson Bejarano	U.T. Alimentación Integral	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REVISÓ:	Jair Castro	FUV	Sup. de Campo	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600123_3099100_1_1770126629323.jpg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
foto de pechuga dia 20.jpg



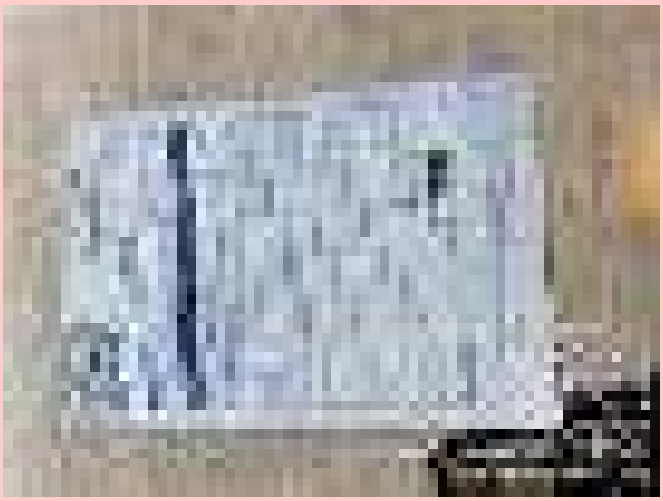
ITV_2600123_3099100_1_1770126664807.jpg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
rotulo de pechuga dia 20.jpg



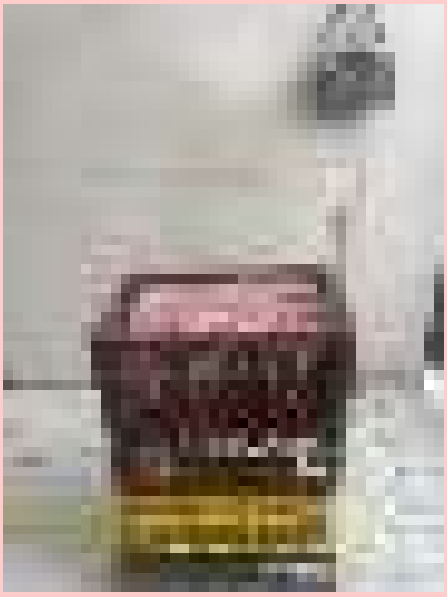
ITV_2600123_3099100_1_1770126719279.jpg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
platano verde dia 20.jpg



ITV_2600123_3099100_1_1770126764991.jpg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
platano amarillo diA 20.jpg



ITV_2600123_3099100_1_1770126795196.jpg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
FACTURA POLLO DIA 20.jpg



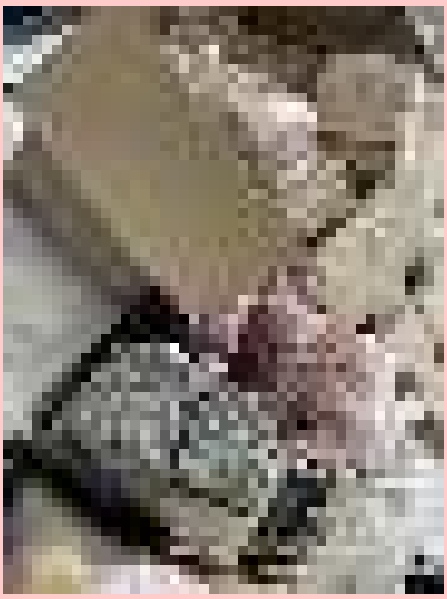
ITV_2600123_3099100_1_1770153769328.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
salchicha dia 20.jpeg



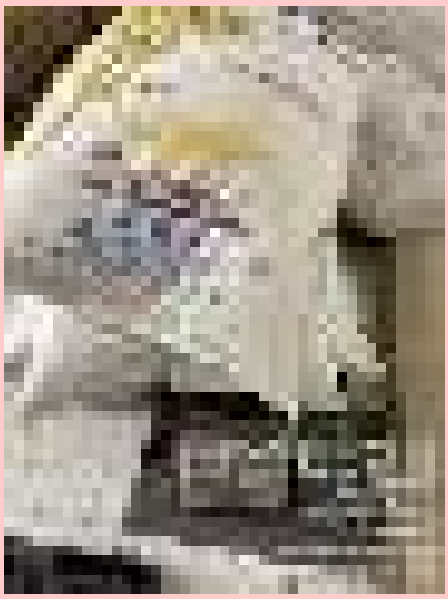
ITV_2600123_3099100_1_1770153785501.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
panelas dia 20.jpeg



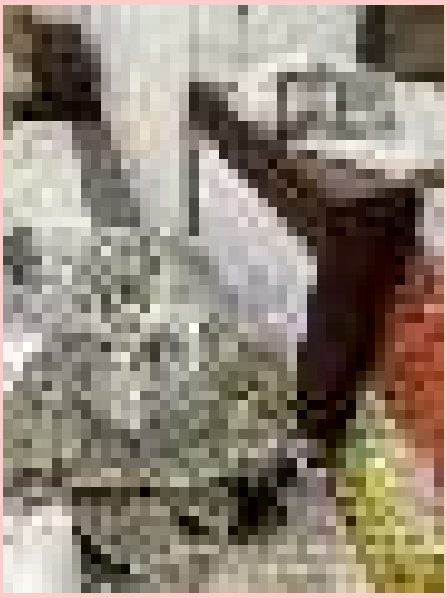
ITV_2600123_3099100_1_1770153803806.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
leche dia 20.jpeg



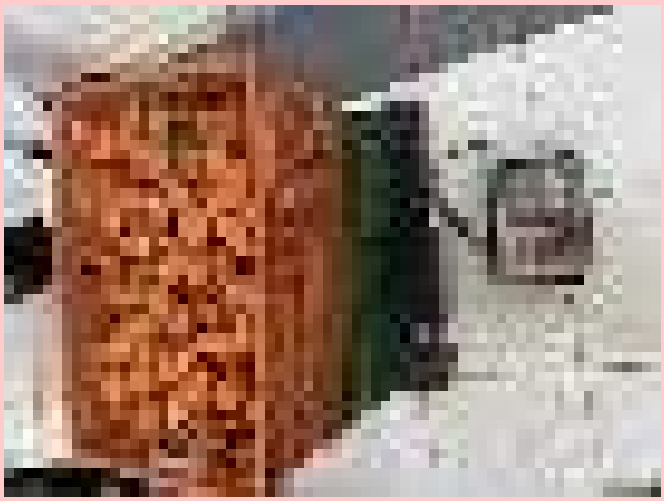
ITV_2600123_3099100_1_1770153902820.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
pan dia 20.jpeg



ITV_2600123_3099100_1_1770154007776.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
arroz dia 20.jpeg



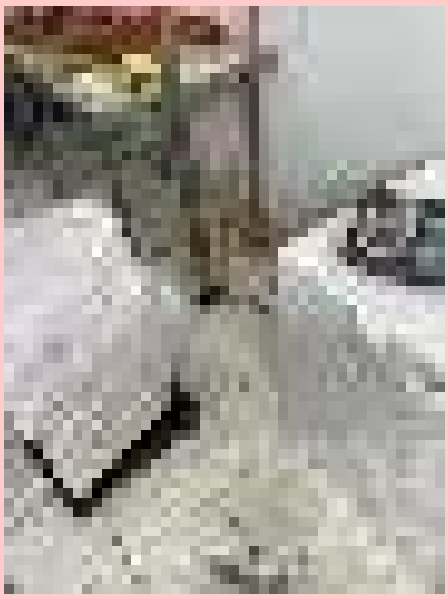
ITV_2600123_3099100_1_1770154048374.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
pepino dia 20.jpeg



ITV_2600123_3099100_1_1770154142366.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
tomate de arbol dia 20.jpeg



ITV_2600123_3099100_1_1770154190077.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
postre dia 20.jpeg



ITV_2600123_3099100_1_1770154265771.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
pernil dia 20.jpeg



ITV_2600123_3099100_1_1770154330487.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
rotulo pernil dia 20.jpeg



ITV_2600123_3099100_1_1770154515910.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
guayaba dia 20.jpeg

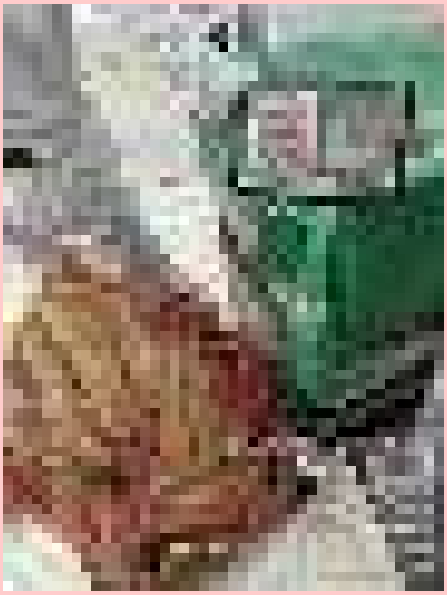
4. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



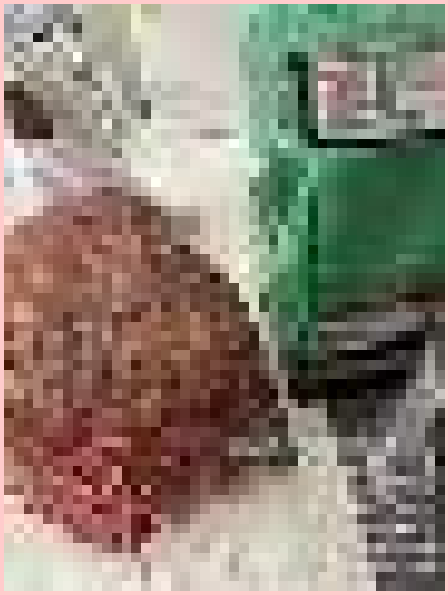
ITV_2600123_3099100_1_1770126629323.jpg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
foto de pechuga dia 20.jpg



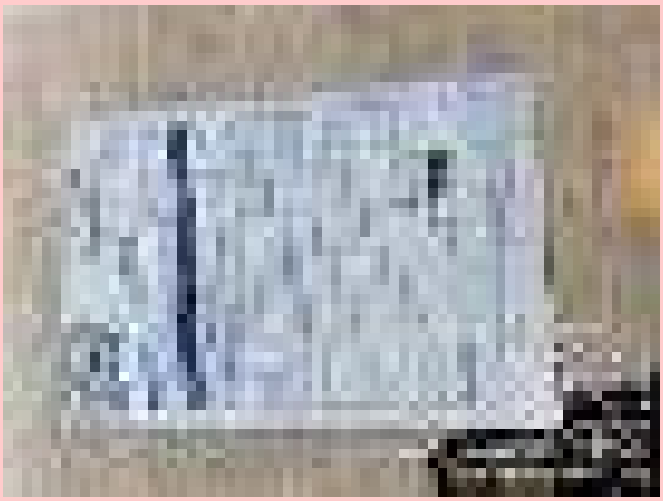
ITV_2600123_3099100_1_1770126664807.jpg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
rotulo de pechuga dia 20.jpg



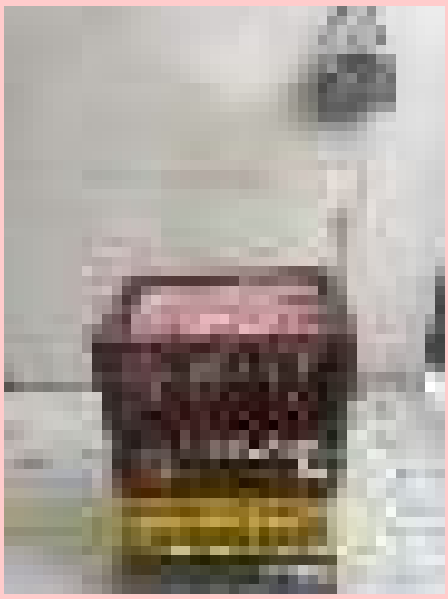
ITV_2600123_3099100_1_1770126719279.jpg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
platano verde dia 20.jpg



ITV_2600123_3099100_1_1770126764991.jpg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
platano amarillo diA 20.jpg



ITV_2600123_3099100_1_1770126795196.jpg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
FACTURA POLLO DIA 20.jpg



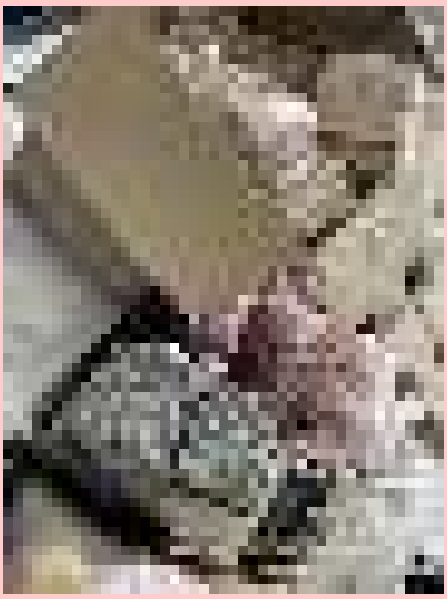
ITV_2600123_3099100_1_1770153769328.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
salchicha dia 20.jpeg



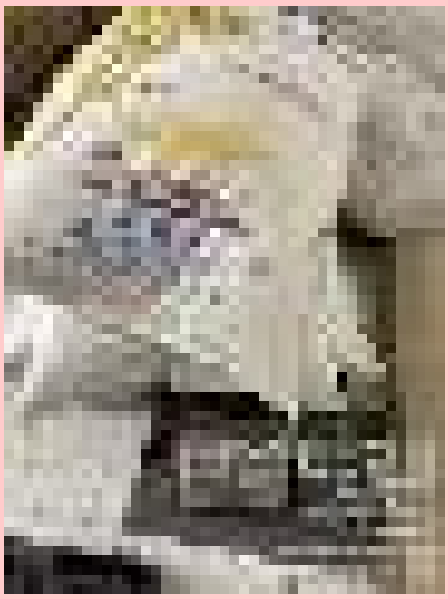
ITV_2600123_3099100_1_1770153785501.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
panelas dia 20.jpeg



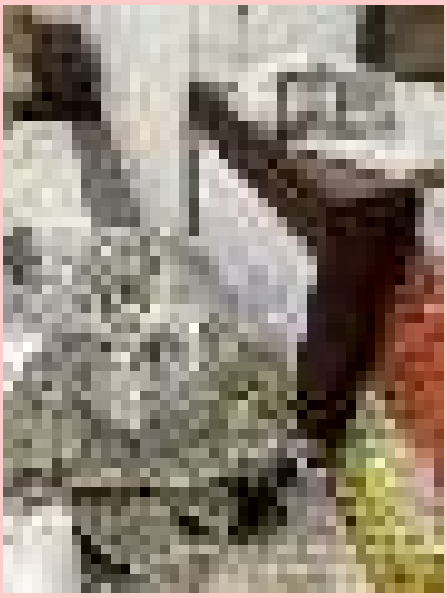
ITV_2600123_3099100_1_1770153803806.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
leche dia 20.jpeg



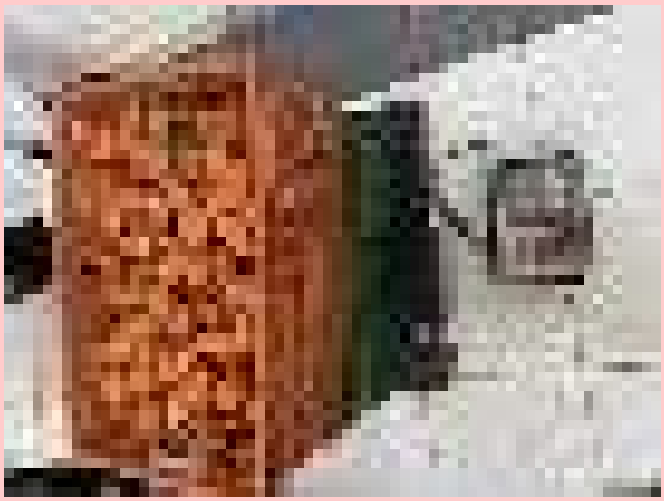
ITV_2600123_3099100_1_1770153902820.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
pan dia 20.jpeg



ITV_2600123_3099100_1_1770154007776.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
arroz dia 20.jpeg



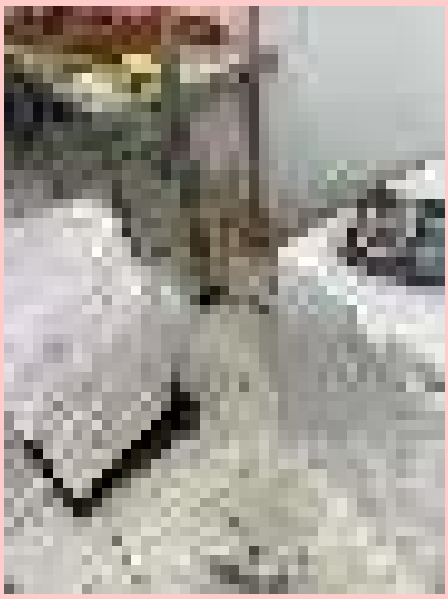
ITV_2600123_3099100_1_1770154048374.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
pepino dia 20.jpeg



ITV_2600123_3099100_1_1770154142366.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
tomate de arbol dia 20.jpeg



ITV_2600123_3099100_1_1770154190077.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
postre dia 20.jpeg



ITV_2600123_3099100_1_1770154265771.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
pernil dia 20.jpeg



ITV_2600123_3099100_1_1770154330487.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
rotulo pernil dia 20.jpeg



ITV_2600123_3099100_1_1770154515910.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
guayaba dia 20.jpeg



IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600097_1001002_1_1769796478757.jpeg
1.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previso.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.53 AM.jpeg



ITV_2600097_1001003_1_1769796553008.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.52 AM (5).jpeg



ITV_2600097_1001003_2_1769796553009.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.52 AM (1).jpeg



ITV_2600097_1001003_3_1769796553009.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.50 AM (3).jpeg



ITV_2600097_1004001_1_1769796641259.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.49 AM.jpeg



ITV_2600097_1004001_2_1769796641259.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.48 AM (5).jpeg



ITV_2600097_1004001_3_1769796641259.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.48 AM (4).jpeg



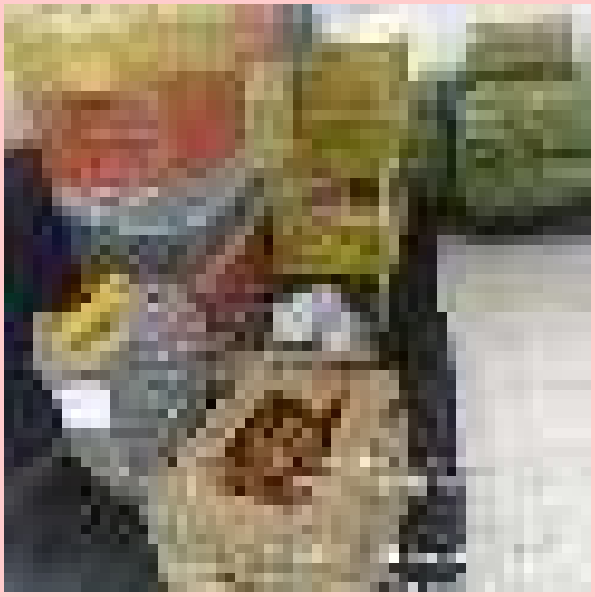
ITV_2600097_1004001_4_1769796641259.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.48 AM (3).jpeg



ITV_2600097_1004003_1_1769796688592.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.52 AM (3).jpeg



ITV_2600097_1004003_2_1769796688592.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.48 AM (2).jpeg



ITV_2600097_1004009_1_1769796717471.jpeg
4.9. ALMACENAMIENTO: No se evidencian alimentos denominados como "Preparaciones Prohibidas" contemplado en el Anexo Técnico de Alimentación N-007. No se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.36 AM (2).jpeg



ITV_2600097_1007013_1_1769796751153.jpeg
7.13. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.51 AM.jpeg



ITV_2600097_1007015_1_1769796768304.jpeg
7.15. CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENUS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPEUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.54 AM (2).jpeg



ITV_2600097_1008003_1_1769796818234.jpeg
8.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.51 AM (2).jpeg



ITV_2600097_1008003_2_1769796818234.jpeg
8.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.49 AM (1).jpeg



ITV_2600097_1008004_1_1769796864249.jpeg
8.4. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.53 AM (1).jpeg



ITV_2600097_1008006_1_1769797008312.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 1.15.46 PM.jpeg



ITV_2600097_1009003_1_1769797070295.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.53 AM.jpeg



ITV_2600097_1009003_2_1769797070295.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.49 AM (4).jpeg



ITV_2600097_1009003_3_1769797070295.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.49 AM (3).jpeg



ITV_2600097_1009003_4_1769797070295.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.47 AM (5).jpeg



ITV_2600097_1009003_5_1769797070295.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.47 AM (3).jpeg



ITV_2600097_1009003_6_1769797070295.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.47 AM (2).jpeg



ITV_2600097_1009004_1_1769797118946.jpeg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.50 AM (2).jpeg



ITV_2600097_1009004_2_1769797118946.jpeg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.50 AM (1).jpeg



ITV_2600097_1009004_3_1769797118946.jpeg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.48 AM.jpeg



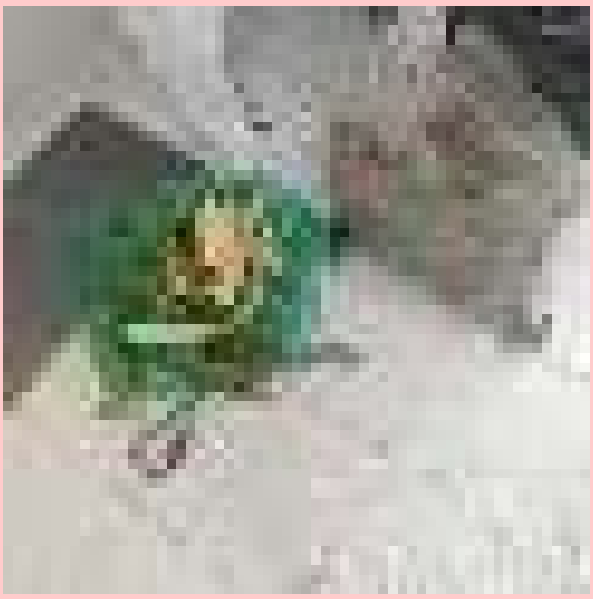
ITV_2600097_1009010_1_1769797174884.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.53 AM (3).jpeg



ITV_2600097_1009010_3_1769797174884.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.50 AM (4).jpeg



ITV_2600097_1009010_4_1769797174884.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.47 AM (4).jpeg



ITV_2600097_1009010_5_1769797174884.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.36 AM.jpeg



ITV_2600097_1009010_6_1769797174885.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.35 AM (2).jpeg



ITV_2600097_1009010_7_1769797174885.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.35 AM.jpeg

ID VISITA	2600097	FECHA	2026-01-21	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

4. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600097_1001002_1_1769796478757.jpeg
1.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previso.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.53 AM.jpeg



ITV_2600097_1001003_1_1769796553008.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.52 AM (5).jpeg



ITV_2600097_1001003_2_1769796553009.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.52 AM (1).jpeg



ITV_2600097_1001003_3_1769796553009.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.50 AM (3).jpeg

ID VISITA	2600097	FECHA	2026-01-21	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600097_1004001_1_1769796641259.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.49 AM.jpeg



ITV_2600097_1004001_2_1769796641259.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.48 AM (5).jpeg



ITV_2600097_1004001_3_1769796641259.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.48 AM (4).jpeg



ITV_2600097_1004001_4_1769796641259.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.48 AM (3).jpeg



ITV_2600097_1004003_1_1769796688592.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.52 AM (3).jpeg



ITV_2600097_1004003_2_1769796688592.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.48 AM (2).jpeg



ITV_2600097_1004009_1_1769796717471.jpeg
4.9. ALMACENAMIENTO: No se evidencian alimentos denominados como "Preparaciones Prohibidas" contemplado en el Anexo Técnico de Alimentación N-007. No se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.36 AM (2).jpeg



ITV_2600097_1007013_1_1769796751153.jpeg
7.13. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.51 AM.jpeg



ITV_2600097_1007015_1_1769796768304.jpeg
7.15. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.54 AM (2).jpeg



ITV_2600097_1008003_1_1769796818234.jpeg
8.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.51 AM (2).jpeg



ITV_2600097_1008003_2_1769796818234.jpeg
8.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.49 AM (1).jpeg



ITV_2600097_1008004_1_1769796864249.jpeg
8.4. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.53 AM (1).jpeg



ITV_2600097_1008006_1_1769797008312.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 1.15.46 PM.jpeg



ITV_2600097_1009003_1_1769797070295.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.53 AM.jpeg



ITV_2600097_1009003_2_1769797070295.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.49 AM (4).jpeg



ITV_2600097_1009003_3_1769797070295.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.49 AM (3).jpeg

ID VISITA	2600097	FECHA	2026-01-21	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600097_1009003_4_1769797070295.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.47 AM (5).jpeg



ITV_2600097_1009003_5_1769797070295.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.47 AM (3).jpeg



ITV_2600097_1009003_6_1769797070295.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.47 AM (2).jpeg



ITV_2600097_1009004_1_1769797118946.jpeg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.50 AM (2).jpeg

ID VISITA	2600097	FECHA	2026-01-21	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600097_1009004_2_1769797118946.jpeg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.50 AM (1).jpeg



ITV_2600097_1009004_3_1769797118946.jpeg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.48 AM.jpeg



ITV_2600097_1009010_1_1769797174884.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.53 AM (3).jpeg

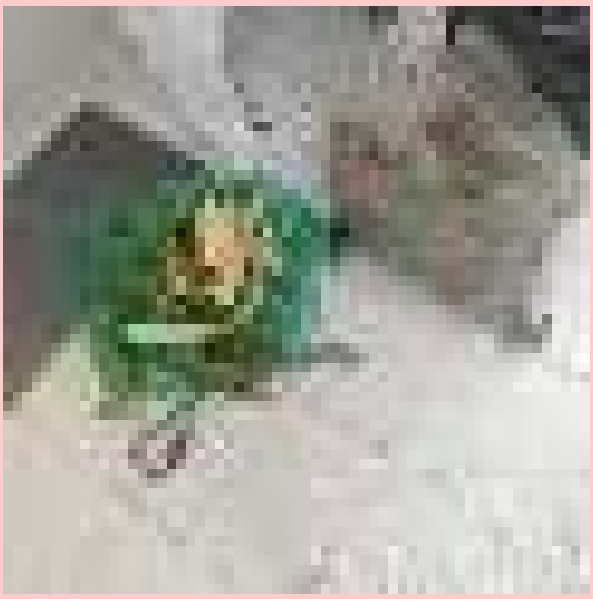


ITV_2600097_1009010_3_1769797174884.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.50 AM (4).jpeg

ID VISITA	2600097	FECHA	2026-01-21	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600097_1009010_4_1769797174884.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.47 AM (4).jpeg



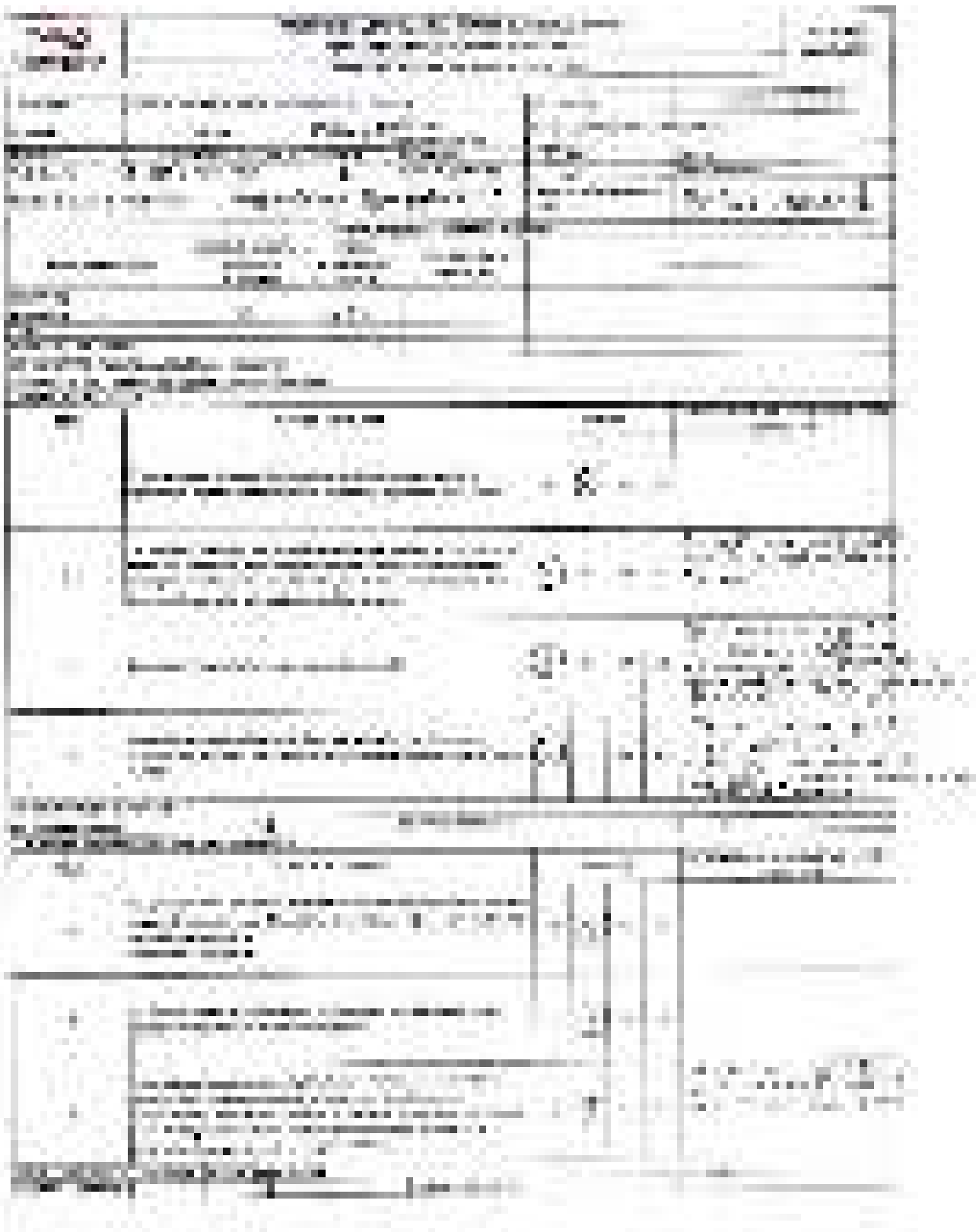
ITV_2600097_1009010_5_1769797174884.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.36 AM.jpeg

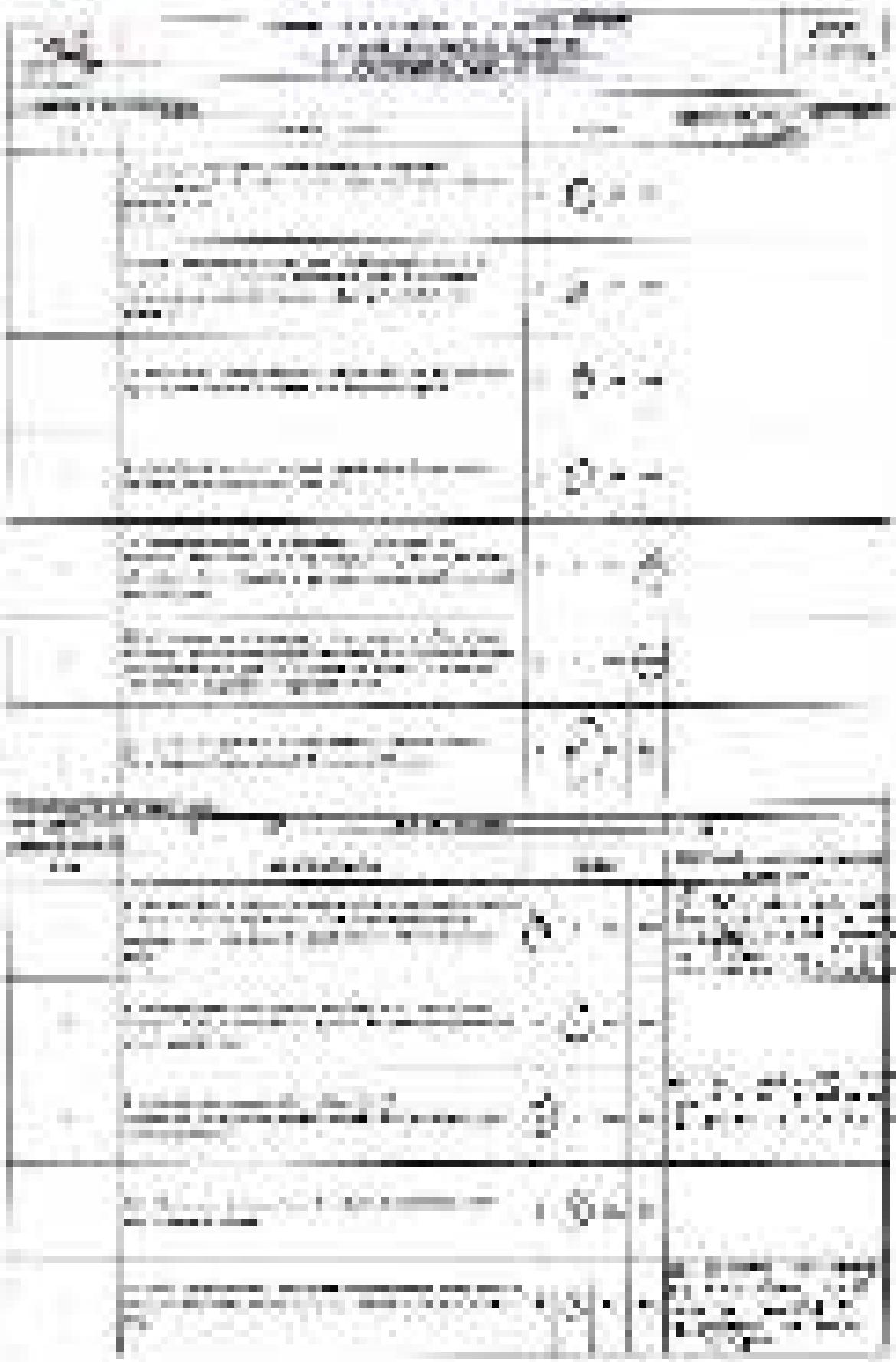


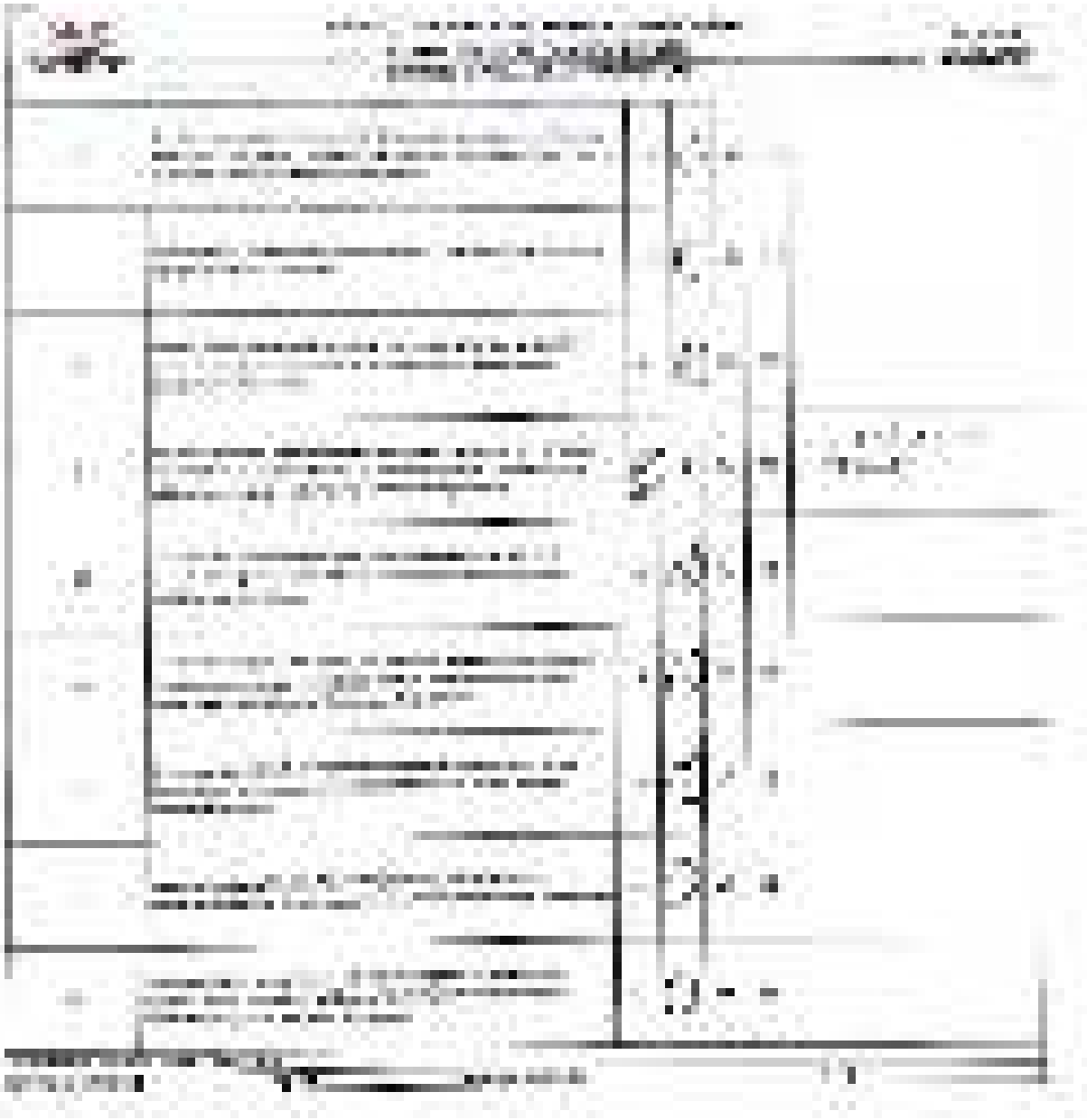
ITV_2600097_1009010_6_1769797174885.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.35 AM (2).jpeg

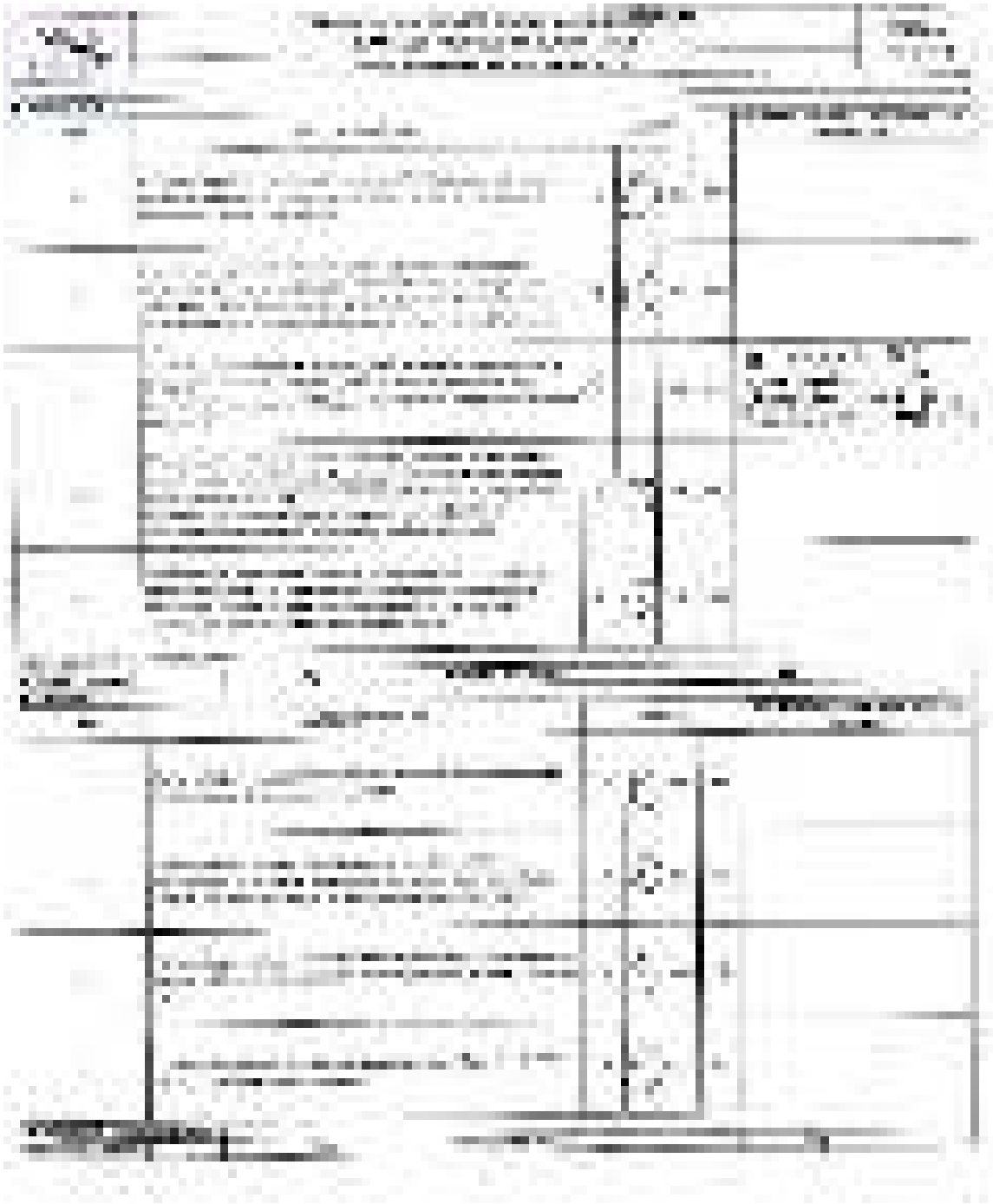


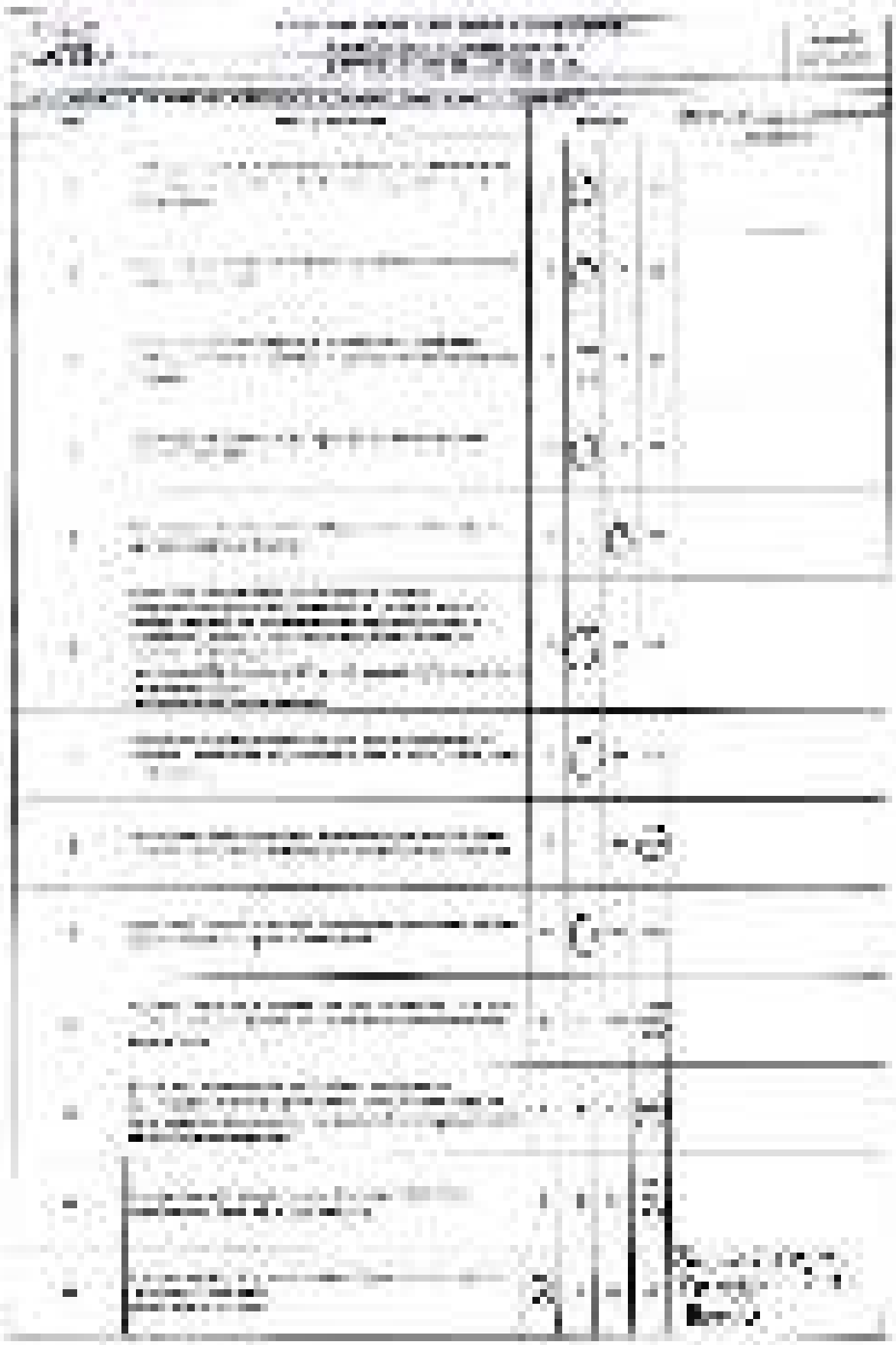
ITV_2600097_1009010_7_1769797174885.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-01-30 at 10.50.35 AM.jpeg

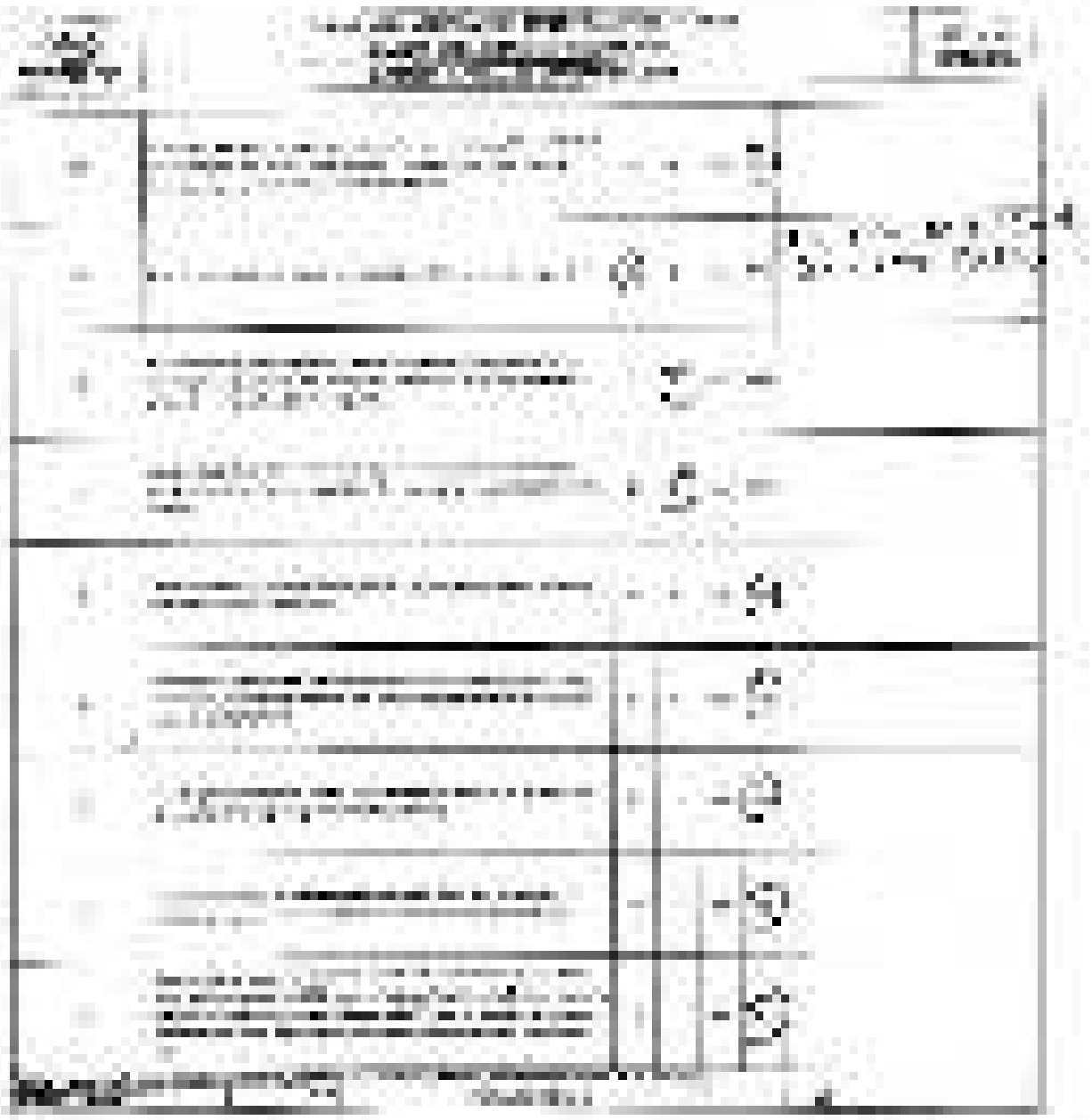


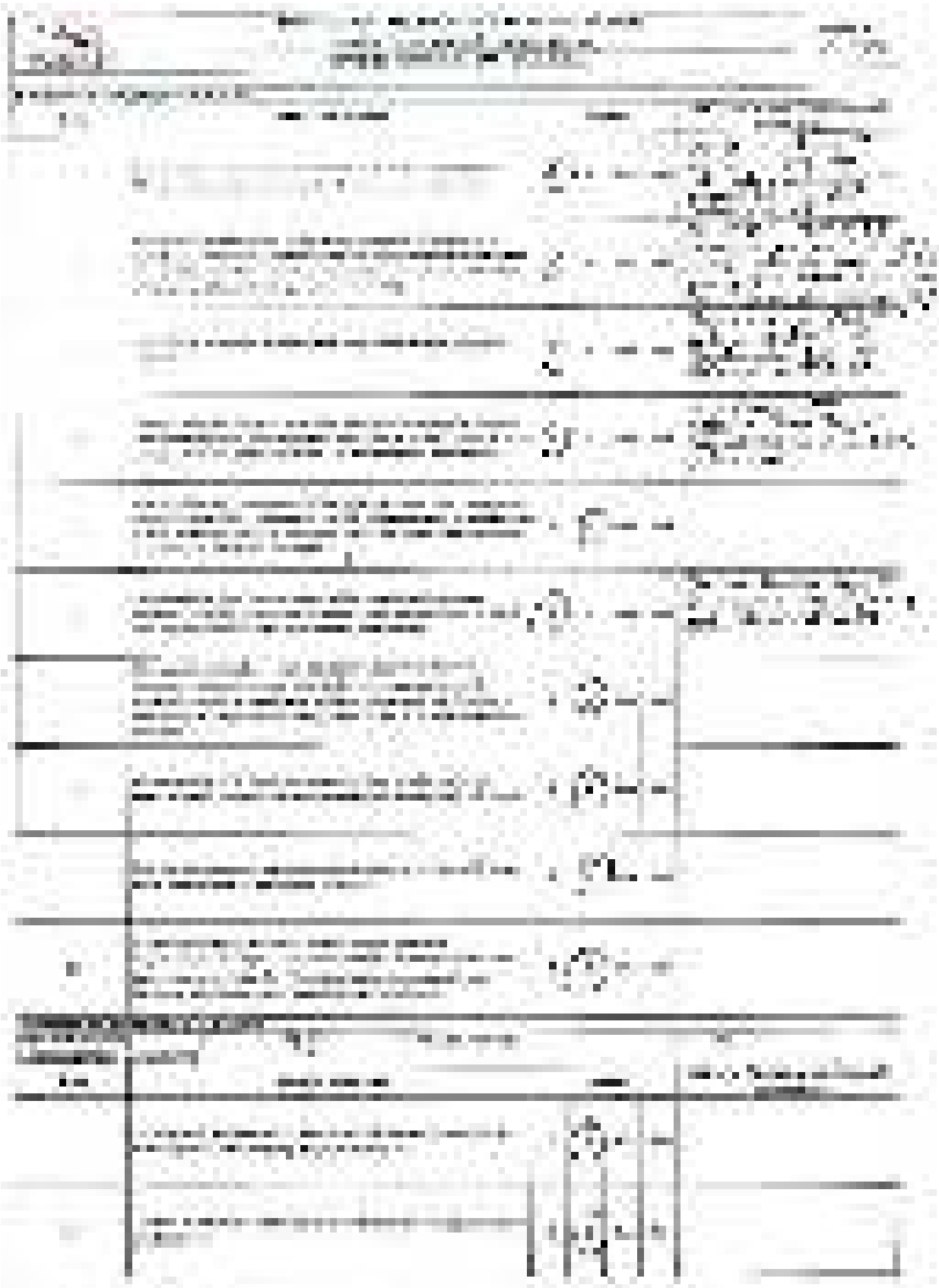


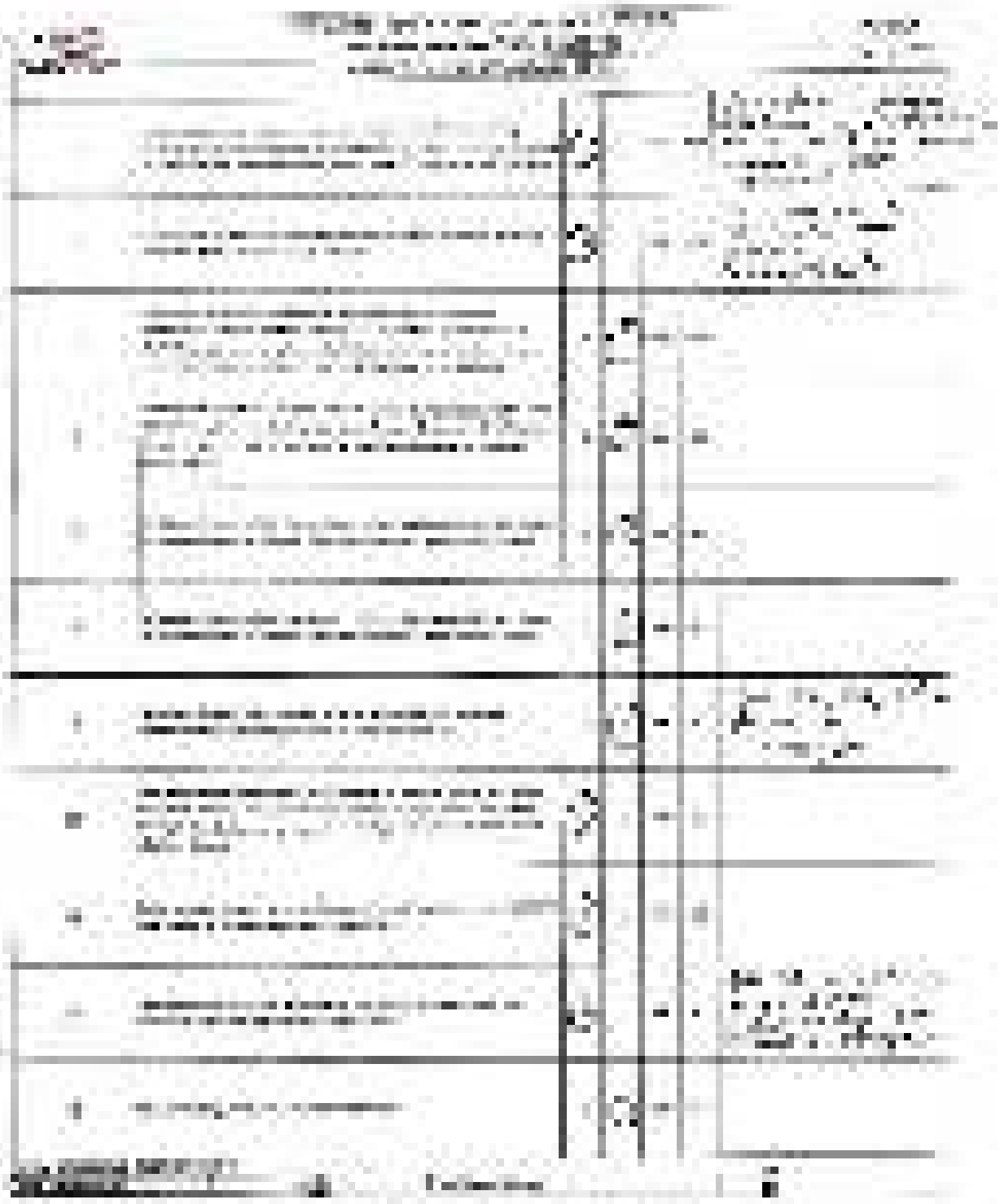


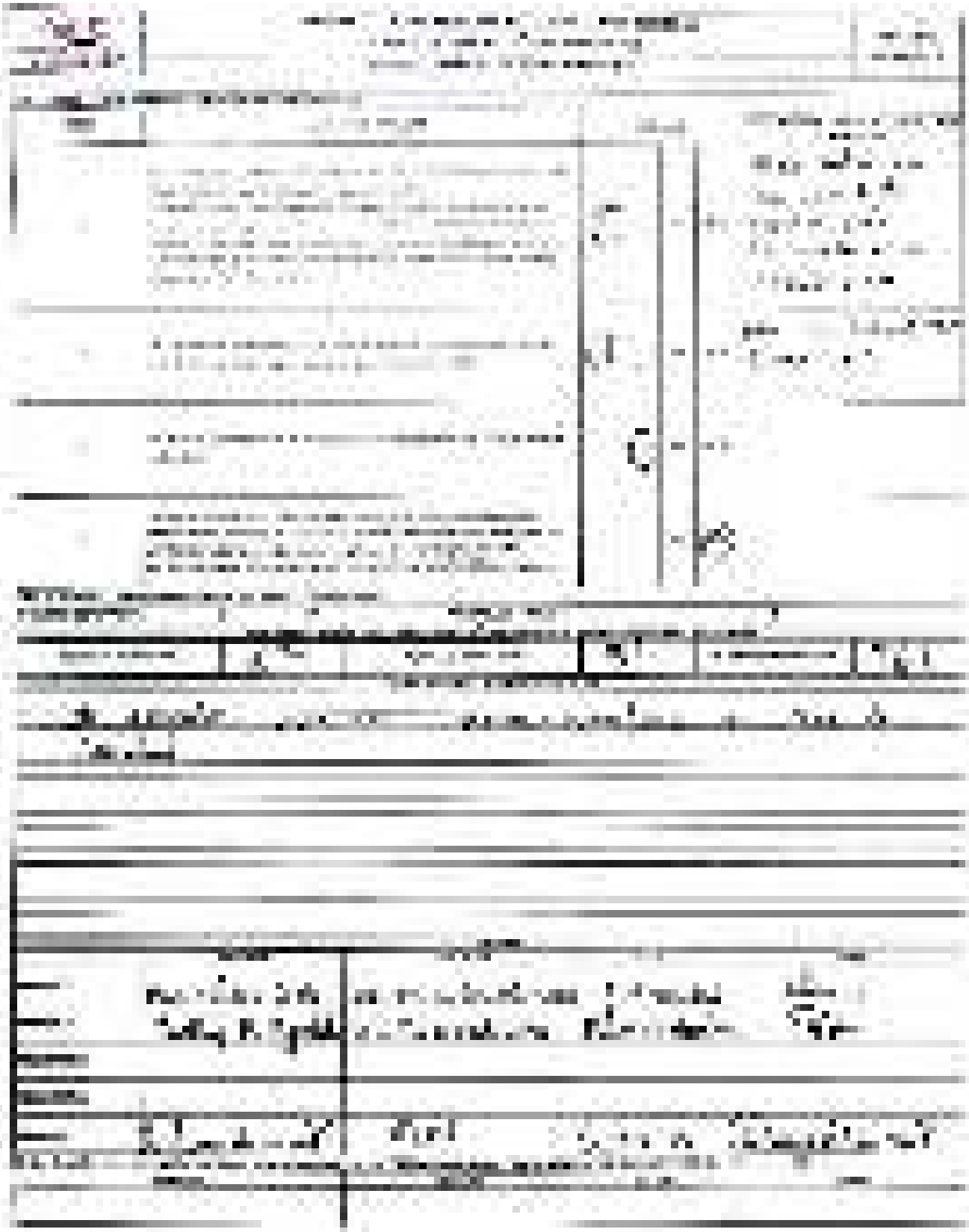
















IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



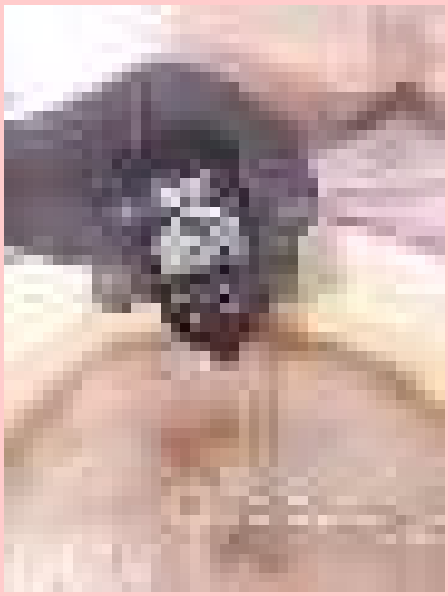
ITV_2600104_2002006_1_1769356000116.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



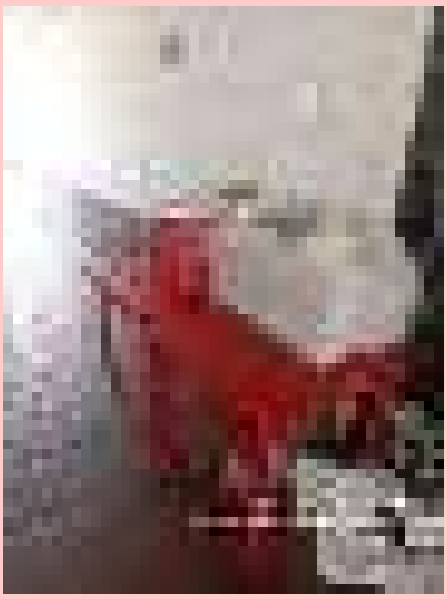
ITV_2600104_2002007_1_1769356078246.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600104_2002011_1_1769356142045.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
3..jpeg



ITV_2600104_2003005_1_1769356584832.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
4..jpeg

	
ITV_2600104_2003006_1_1769356649678.jpeg 3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación. 5..jpeg	

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600104	FECHA	2026-01-21	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



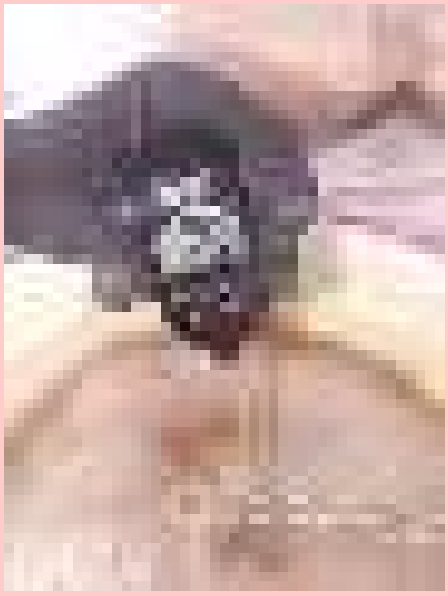
ITV_2600104_2002006_1_1769356000116.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



ITV_2600104_2002007_1_1769356078246.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg

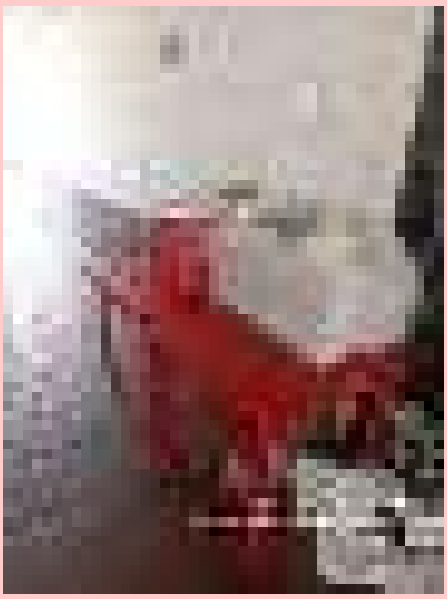


ITV_2600104_2002011_1_1769356142045.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
3..jpeg



ITV_2600104_2003005_1_1769356584832.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
4..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600104	**FECHA**	2026-01-21	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

	
ITV_2600104_2003006_1_1769356649678.jpeg 3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación. 5..jpeg	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025
ID Visita:		Fecha: 21 Feb 26	Nombre CDT:	E.P. Rivera	
Dirección:	Cra 1D #67-00		Hora Inicio: 11:14 Am	Hora fin:	
Parte del día:	59	Parte dietas: 6	Menú verificado: 15		
Nombre de quien atiende la visita:	Ana Milena G B.		Cargo de quien atiende la visita:	Sup. Calidad.	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	12:01 Pm	25,1°C T. bebibz	
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	JKY653	MODELO:	2020		
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	161025	CONCEPTO:	Favorable	FECHA VENCIMIENTO SOAT: 030326	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA: 021126
TIPO:	Furgón			CAPACIDAD: 780	

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Juan Carlo Sanchez	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	18 Nov 2025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	07/01/2029	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	18 Nov 2025.

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO:	3	PUNTAJE OBTENIDO:	3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matricula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	(1)	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	(1)	NA	NO	

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencia de los equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera pero no cuenta con certificados de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencia planilla para registro de T° de los mismos.
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	**PUNTAJE OBTENIDO:**	8			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos que garantizen la conservación de las T° de los alimentos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	**PUNTAJE OBTENIDO:**	9			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:	4	**PUNTAJE OBTENIDO:**	4
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA			
PUNTAJE ESPERADO:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	24
% DE CUMPLIMIENTO:	82,75		

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Ana Milena GP	U.T. Aliment. Int. C-7516	Sup. calidad.	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Semanario	U.T. Alimentación Integral.	Conductor.	Jean Carlo
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yeiri Castaño	FUV	Sig. de Cmdo	

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

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			**No. Contrato:**	4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		**Fecha:** 21 Ene 26	**Nombre establecimiento:**	E.D. Rivera		
Parte del día:	Sq	**Menú verificado:**	15	**Tiempo de comida evaluado:**	Almuerzo	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	**TAMAÑO DE LA MUESTRA:**	S	**NÚMERO DE RECHAZO:**	2	

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	600	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	570	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	596	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	503	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	552	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Ana Milena G.P.	U.T. Almen. I. Cali 25-26	Sup. calidad	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Stella Garcia	U.T. Alimentación Integral	Bodeguera	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Liz Castro	FUV	Nutricionista	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600105_2002006_1_1769354527188.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



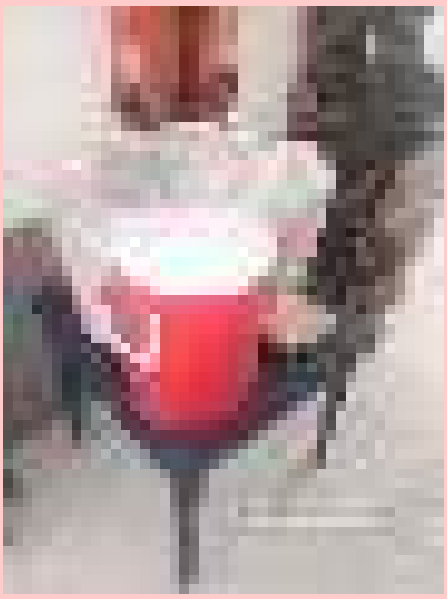
ITV_2600105_2002007_1_1769354670083.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600105_2002011_1_1769354819932.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
3..jpeg



ITV_2600105_2003005_1_1769355040490.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
5..jpeg

	
ITV_2600105_2003006_1_1769355106449.jpeg 3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación. 4..jpeg	

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600105_2002006_1_1769354527188.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1..jpeg



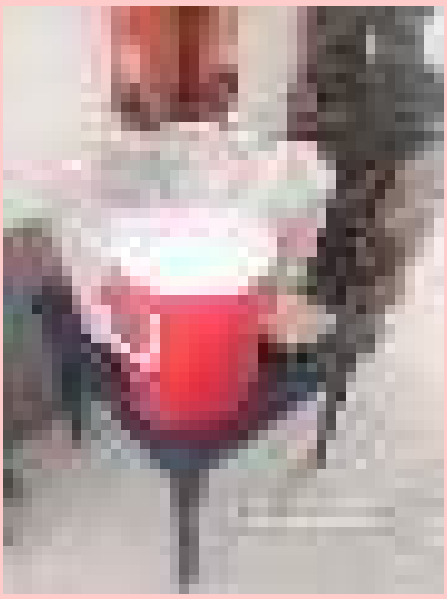
ITV_2600105_2002007_1_1769354670083.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600105_2002011_1_1769354819932.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
3..jpeg



ITV_2600105_2003005_1_1769355040490.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
5..jpeg



ITV_2600105_2003006_1_1769355106449.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
4..jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			**No. Contrato:**	4161.010.26.1.1588.2025
ID Visita:		**Fecha:** 22 Ene 26	**Nombre CDT:**	E.P. Lopez	
Dirección:	Cll 73 C12 Tm B15 39		**Hora inicio:** 11:14	**Hora fin:**	
Parte del día:		**Parte dietas:** O	**Menú verificado:** 15		
Nombre de quien atiende la visita:	Ana Nelcer B. B		**Cargo de quien atiende la visita:**	Su P. Comidas.	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	11:43	25,2°C	T° bebida
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	JKY653	**MODELO:**	2020	**FECHA VENCIMIENTO SOAT:** 030326	**FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:** 021126
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	161025	**CONCEPTO:**	Favorable		
TIPO:	Furgón			**CAPACIDAD:** 780	

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE: Jean Carlo Sanchez	**FECHA EXÁMENES MÉDICOS:** 18 Nov 2025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN: 07012029	**FECHA CAPACITACIÓN BPM:** 18 Nov 2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	3		
PUNTAJE ESPERADO:	3	**PUNTAJE OBTENIDO:**	3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencia de los equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera pero no cuentan con certificados de calibracion.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencia Planilla pero registro de T° de los Mismos
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	8			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	No se evidencian Mecanismos que garanticen la Conservación de la T° de los alimentos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	**PUNTAJE OBTENIDO:**	9			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	1	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	1	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO						
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4			
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA						
PUNTAJE ESPERADO:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	24	% DE CUMPLIMIENTO:	82,75	

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Ana Milena G B	U. Alimen. Int. Cal.	Dir Calidad	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Jencarlo	U. T. Alimentación Integral.	Coducha	Jencarlo
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de Cmpo	

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

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025		
ID Visita:		Fecha:	21 Ene 26	Nombre establecimiento:	E.S. Lopez		
Parte del día:	39	Menú verificado:	15	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	503	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	493	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	528	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	553	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	539	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Araceli Ramirez G.	UT. Alimentar I. Cal. 2526	Sup. Calidad	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	[illegible]	U.T. Alimentar 2526	Grado 11	[illegible]
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	[illegible]	FUV	[illegible]	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600106_2002006_1_1769287624807.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
3..jpeg



ITV_2600106_2002007_1_1769287740636.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4..jpeg



ITV_2600106_2003005_1_1769287978933.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
5..jpeg



ITV_2600106_2003006_1_1769288118661.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
6..jpeg

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600106_2002006_1_1769287624807.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
3..jpeg



ITV_2600106_2002007_1_1769287740636.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4..jpeg



ITV_2600106_2003005_1_1769287978933.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
5..jpeg



ITV_2600106_2003006_1_1769288118661.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
6..jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 26-26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025		
ID Visita:		Fecha: 21 Feb 26		Nombre CDT:	UMSCI P21		
Dirección:	Cra 1D #67-00			Hora Inicio:	11:14 a.m.	Hora fin:	
Parte del día:	ST	Parte dietas:	O	Menú verificado:	15		
Nombre de quien atiende la visita:	Juan Alvarez B.			Cargo de quien atiende la visita:	Sup. Calidad.		

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	12:27 pm	26,3°C	bebida.
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	JKY653	MODELO:	2020	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	030326
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	161025	CONCEPTO:	Favorable	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	021126
TIPO:	Furgón			CAPACIDAD:	700

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Jesus Cesilo Sanchez	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	18 Nov 2025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	07012029	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	18 Nov 2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA	NO	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO:	3	PUNTAJE OBTENIDO:	3			

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	(1)	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	(1)	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencia todos los equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera pero no cuenta con certificados de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencia Planilla de registro de T° de los Mismos.
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	8			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	No se evidencia Mecanismos que garanticen la conservación de la T° de los alimentos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	**PUNTAJE OBTENIDO:**	9			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:	7	**PUNTAJE OBTENIDO:**	7
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA			
PUNTAJE ESPERADO:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	24
% DE CUMPLIMIENTO:	82,75		

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Ana Nelera G B	U.T. Alimentación C.2026	Sup. calid.	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	RANCHO	U.T. Alimentación Integral	Conductor	SEMICARRO
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de Campo	

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

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		**No. Contrato:**	4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		**Fecha:** 21/01/26	**Nombre establecimiento:**	E. P. Mungiel.	
Parte del día:	57	**Menú verificado:** 15	**Tiempo de comida evaluado:**	Almuerzo	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	**TAMAÑO DE LA MUESTRA:**	5	**NÚMERO DE RECHAZO:**	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	542	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	547	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	547	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	512	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	553	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	5	**TOTAL RECHAZADOS:**	0	**CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:**	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Ana Milena GB	UT. Aliment. I.C. 25-26	Sup. calidad	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	[illegible]	O.T. Alimentación Integral.	[illegible]	[illegible]
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yeimi Castaño			

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600109_2001003_1_1769477489770.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
EL CONDUCTOR CUMPLE CON LA INDUMENTARIA CORRESPONDIENTE



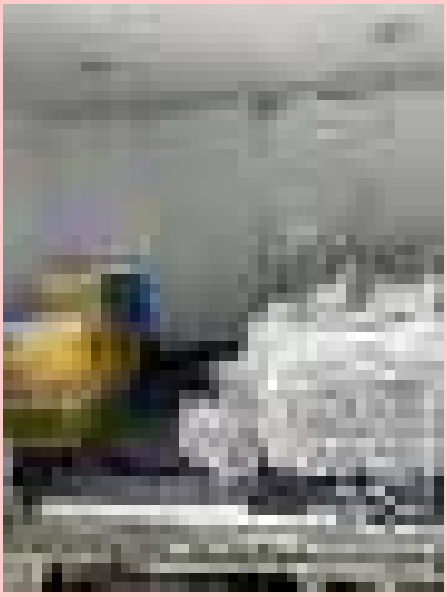
ITV_2600109_2002006_1_1769477722023.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA LIMONAR.jpeg



ITV_2600109_2002007_1_1769477782436.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOMETRO Y GRAMERA DIA 21 .jpeg



ITV_2600109_2003005_1_1769477932506.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA LIMONAR.jpeg



ITV_2600109_2003005_1_1769477951258.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
VEHICULO DIA 21 .jpeg



ITV_2600109_2003006_1_1769478079294.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA LIMONAR DIA 21 .jpeg



ITV_2600109_2003008_1_1769478183180.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
ENTREGA LIMONAR DIA 21 .jpeg



ITV_2600109_2003009_1_1769478597665.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1 MUESTRA LIMONAR DIA 21 .jpeg



ITV_2600109_2003009_1_1769478610957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2 MUESTRA LIMONAR DIA 21 .jpeg



ITV_2600109_2003009_1_1769478623884.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3 MUESTRA LIMONAR DIA 21 .jpeg



ITV_2600109_2003009_1_1769478639492.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4 MUESTRA LIMONAR IA 21 .jpeg



ITV_2600109_2003009_1_1769478654766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5 MUESTRA LIMONAR DIA 21 .jpeg

	
ITV_2600109_2003009_1_1769478673202.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 6 MUESTRA LIMONAR DIA 21 .jpeg	

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600109_2001003_1_1769477489770.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
EL CONDUCTOR CUMPLE CON LA INDUMENTARIA CORRESPONDIENTE



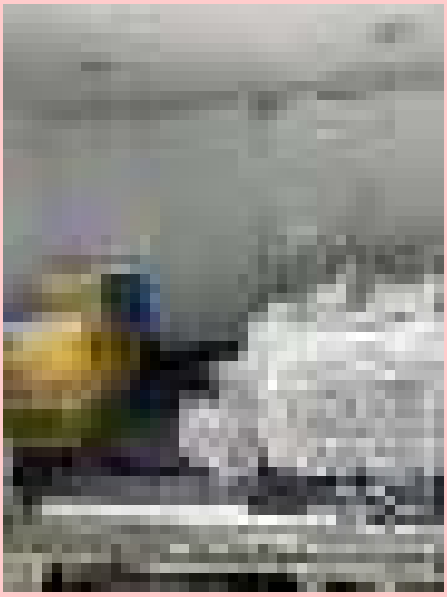
ITV_2600109_2002006_1_1769477722023.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA LIMONAR.jpeg



ITV_2600109_2002007_1_1769477782436.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOMETRO Y GRAMERA DIA 21 .jpeg



ITV_2600109_2003005_1_1769477932506.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA LIMONAR.jpeg



ITV_2600109_2003005_1_1769477951258.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
VEHICULO DIA 21 .jpeg



ITV_2600109_2003006_1_1769478079294.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA LIMONAR DIA 21 .jpeg



ITV_2600109_2003008_1_1769478183180.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
ENTREGA LIMONAR DIA 21 .jpeg



ITV_2600109_2003009_1_1769478597665.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1 MUESTRA LIMONAR DIA 21 .jpeg



ITV_2600109_2003009_1_1769478610957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2 MUESTRA LIMONAR DIA 21 .jpeg



ITV_2600109_2003009_1_1769478623884.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3 MUESTRA LIMONAR DIA 21 .jpeg



ITV_2600109_2003009_1_1769478639492.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4 MUESTRA LIMONAR IA 21 .jpeg



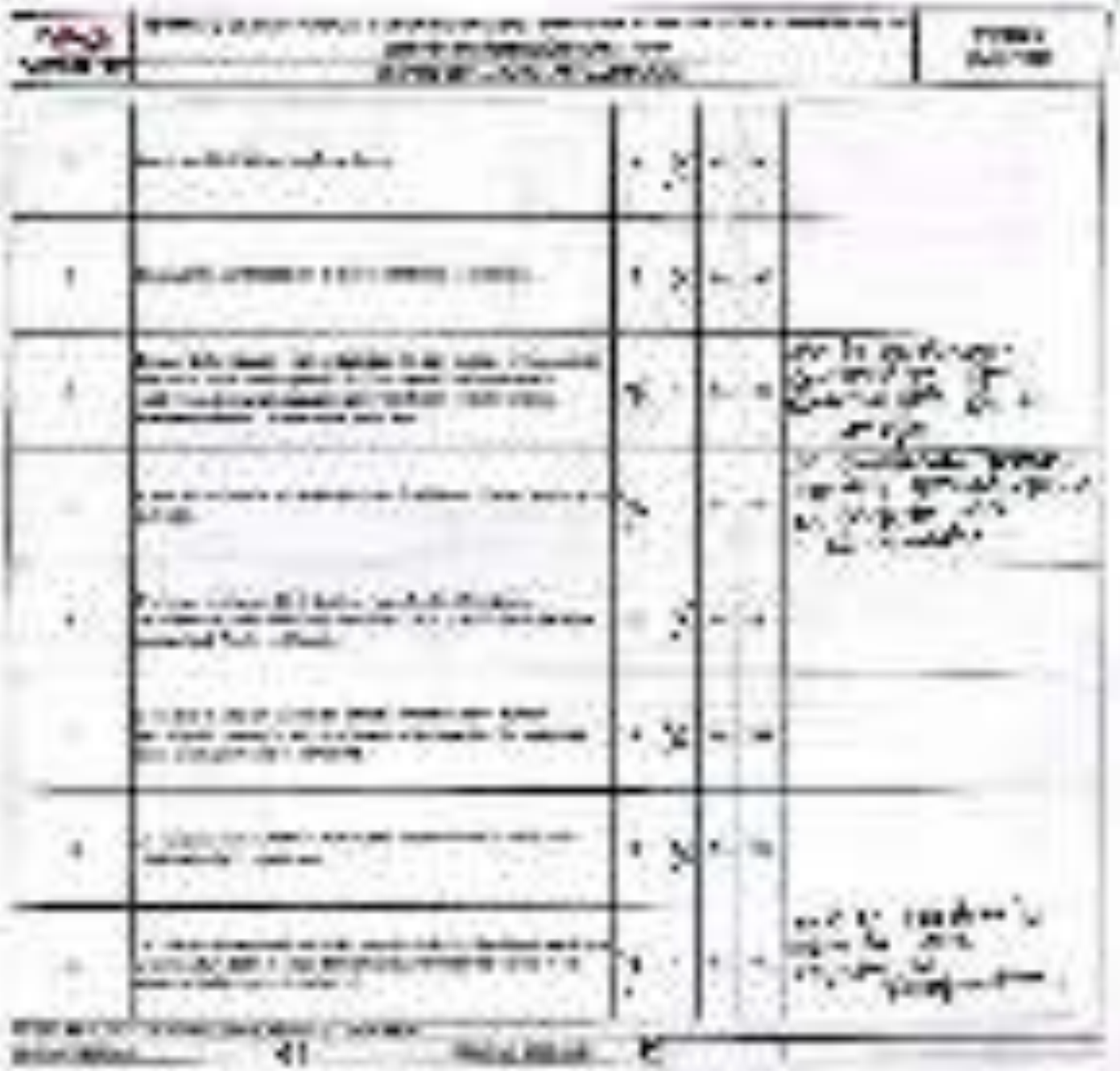
ITV_2600109_2003009_1_1769478654766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5 MUESTRA LIMONAR DIA 21 .jpeg

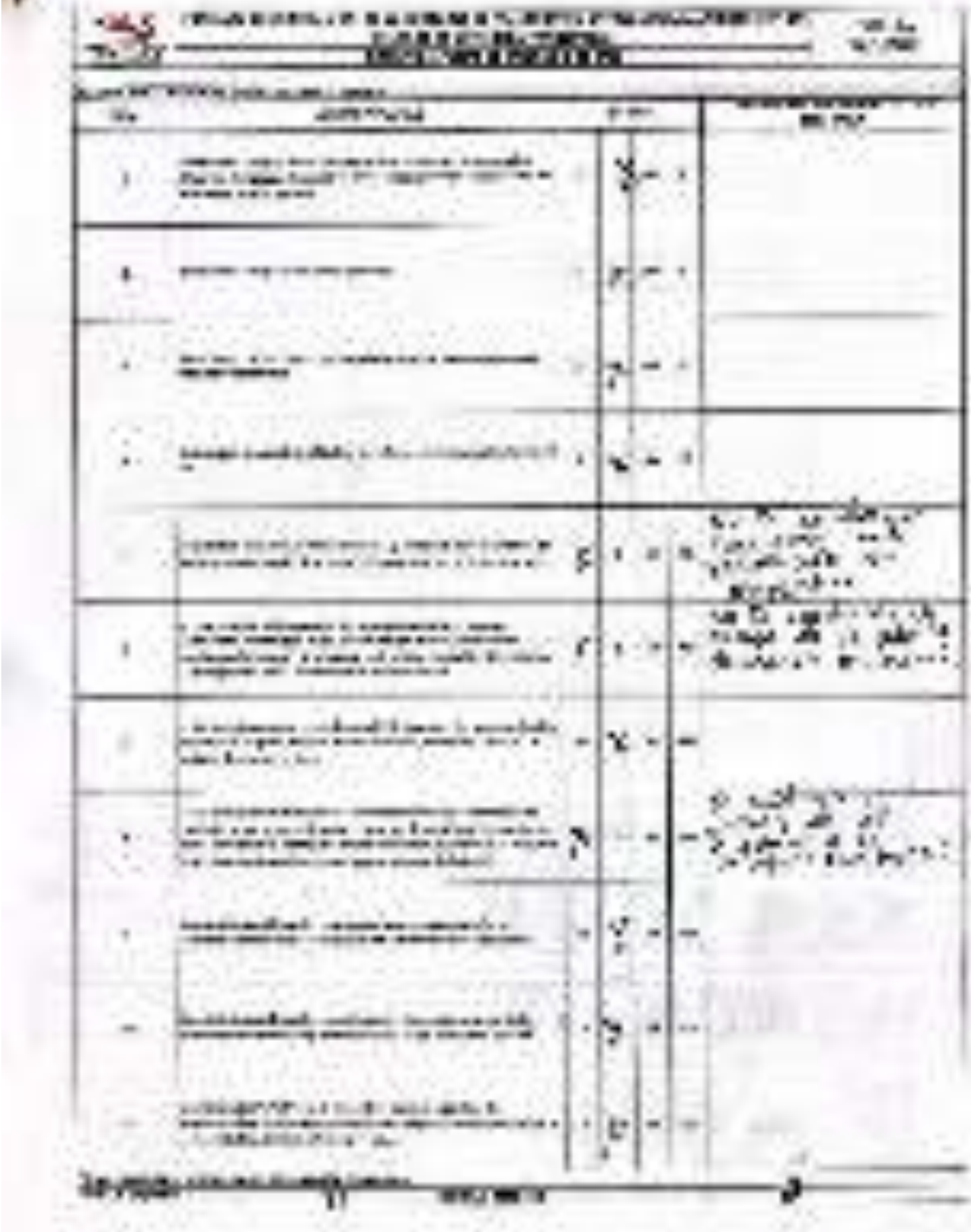
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600109	**FECHA**	2026-01-21	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



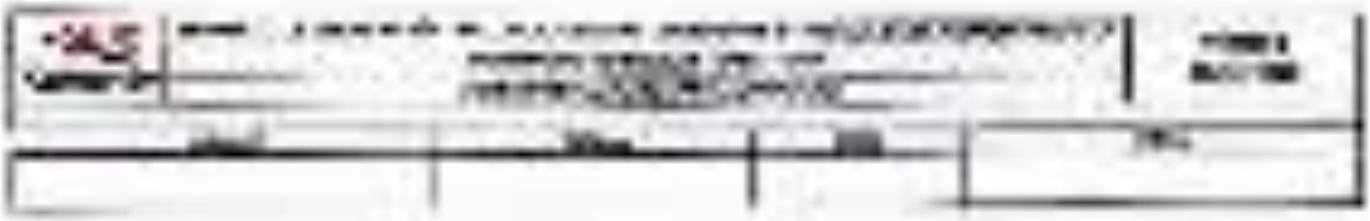
ITV_2600109_2003009_1_1769478673202.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6 MUESTRA LIMONAR DIA 21 .jpeg











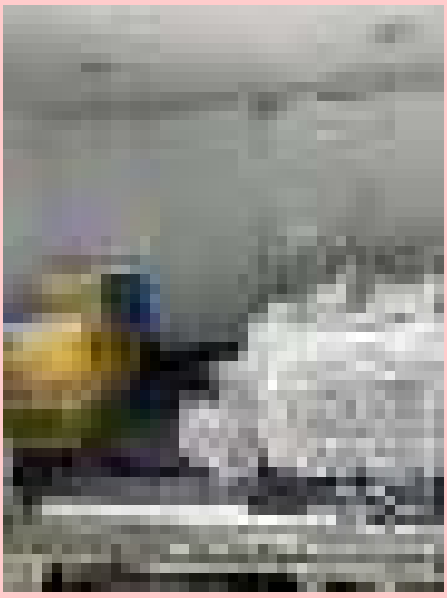
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600110_2003006_1_1769473936759.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA EL DIAMANTE DIA 21 .jpeg



ITV_2600110_2001003_1_1769473254753.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 21 .jpeg



ITV_2600110_2002006_1_1769473642566.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
VEHICULO DIA 21 .jpeg



ITV_2600110_2002006_1_1769473719249.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA EL DIAMANTE 21 . COMIDA .jpeg



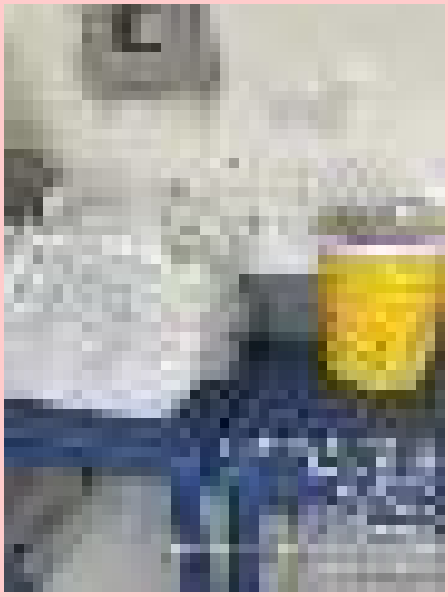
ITV_2600110_2002007_1_1769473485857.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOMETRO Y GRAMERA DIA 21 .jpeg



ITV_2600110_2003005_1_1769473813680.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA EL DIAMANTE 21 .jpeg



ITV_2600110_2003005_1_1769473834201.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA EL DIAMANTE 21 . COMIDA .jpeg



ITV_2600110_2003008_1_1769474095274.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
ENTREGA EL DIAMANTE DIA 21 .jpeg



ITV_2600110_2003009_1_1769474481587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA EL DIAMANTE 1.jpeg



ITV_2600110_2003009_1_1769474501854.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA EL DIAMANTE 2.jpeg



ITV_2600110_2003009_1_1769474522710.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA EL DIAMANTE 3.jpeg



ITV_2600110_2003009_1_1769474539572.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA EL DIAMANTE 5.jpeg



ITV_2600110_2003009_1_1769474559420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA EL DIAMANTE 6.jpeg



ITV_2600110_2003009_1_1769474650561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA DE POSTRE 2.jpeg



ITV_2600110_2003009_1_1769474680351.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA DE POSTRE 2.jpeg



ITV_2600110_2003009_1_1769474703444.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA DE POSTRE 3.jpeg



ITV_2600110_2003009_1_1769474722510.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA DE POSTRE 4.jpeg



ITV_2600110_2003009_1_1769474786573.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA DE POSTRE 5.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600110	FECHA	2026-01-21	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

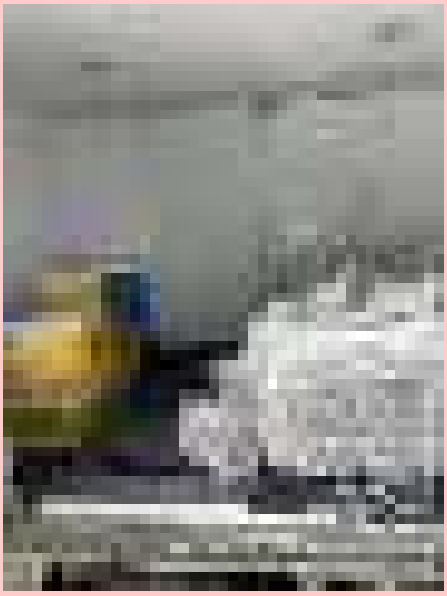
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600110_2003006_1_1769473936759.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA EL DIAMANTE DIA 21 .jpeg



ITV_2600110_2001003_1_1769473254753.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 21 .jpeg



ITV_2600110_2002006_1_1769473642566.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
VEHICULO DIA 21 .jpeg



ITV_2600110_2002006_1_1769473719249.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA EL DIAMANTE 21 . COMIDA .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600110	**FECHA**	2026-01-21	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



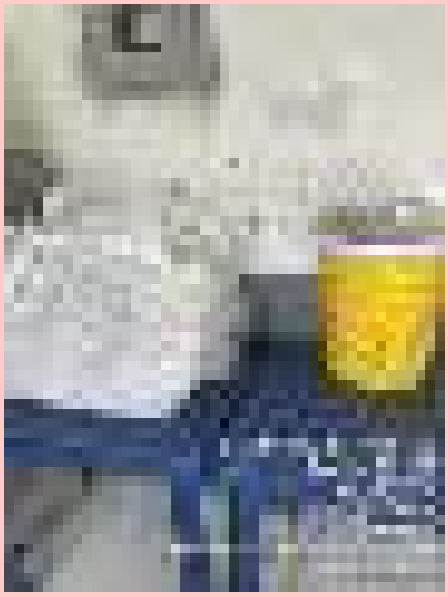
ITV_2600110_2002007_1_1769473485857.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOMETRO Y GRAMERA DIA 21 .jpeg



ITV_2600110_2003005_1_1769473813680.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA EL DIAMANTE 21 .jpeg



ITV_2600110_2003005_1_1769473834201.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA EL DIAMANTE 21 . COMIDA .jpeg



ITV_2600110_2003008_1_1769474095274.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
ENTREGA EL DIAMANTE DIA 21 .jpeg



ITV_2600110_2003009_1_1769474481587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA EL DIAMANTE 1.jpeg



ITV_2600110_2003009_1_1769474501854.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA EL DIAMANTE 2.jpeg



ITV_2600110_2003009_1_1769474522710.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA EL DIAMANTE 3.jpeg



ITV_2600110_2003009_1_1769474539572.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA EL DIAMANTE 5.jpeg



ITV_2600110_2003009_1_1769474559420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA EL DIAMANTE 6.jpeg



ITV_2600110_2003009_1_1769474650561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA DE POSTRE 2.jpeg



ITV_2600110_2003009_1_1769474680351.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA DE POSTRE 2.jpeg



ITV_2600110_2003009_1_1769474703444.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA DE POSTRE 3.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600110	**FECHA**	2026-01-21	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



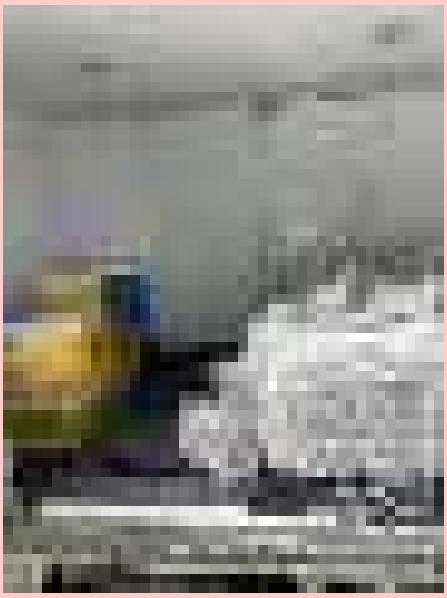
ITV_2600110_2003009_1_1769474722510.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA DE POSTRE 4.jpeg



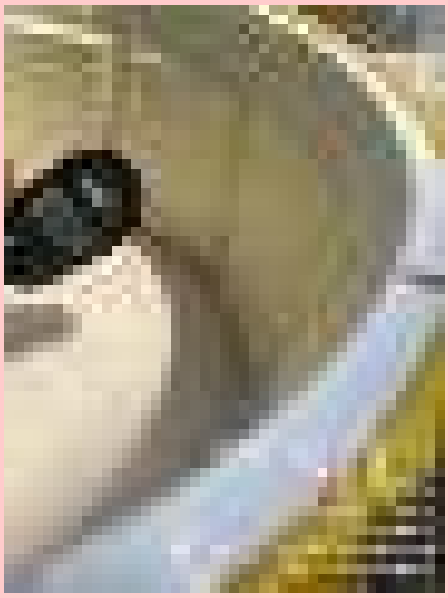
ITV_2600110_2003009_1_1769474786573.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA DE POSTRE 5.jpeg



IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600111_2002006_1_1769488485436.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
VEHICULO DIA 21 .jpeg



ITV_2600111_2002006_1_1769488586701.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA MARIANO RAMO 21.jpeg



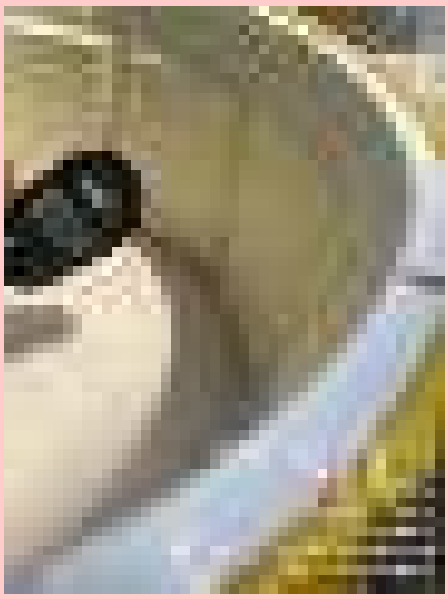
ITV_2600111_2002006_1_1769488641792.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA MARIANO RAMO DIA 21 .jpeg



ITV_2600111_2002007_1_1769488781483.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOMETRO Y GRAMERA DIA 21 .jpeg



ITV_2600111_2003005_1_1769488905257.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA MARIANO RAMO DIA 21 .jpeg



ITV_2600111_2003005_1_1769488924493.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA MARIANO RAMO 21.jpeg



ITV_2600111_2003006_1_1769488986190.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA MARIANO RAMO DIA 21 .jpeg



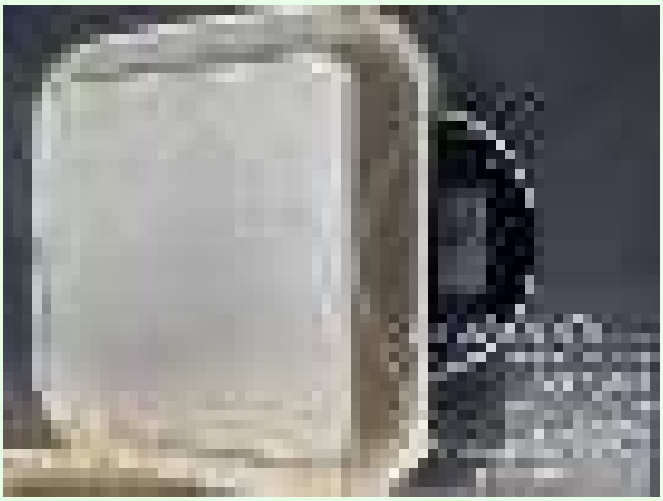
ITV_2600111_2003008_1_1769489046501.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
ENTREGA MARIANO RAMO DIA 21 .jpeg



ITV_2600111_2003009_1_1769489213518.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MARIANO R 9.jpeg



ITV_2600111_2003009_1_1769489230243.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MARIANO R 8.jpeg



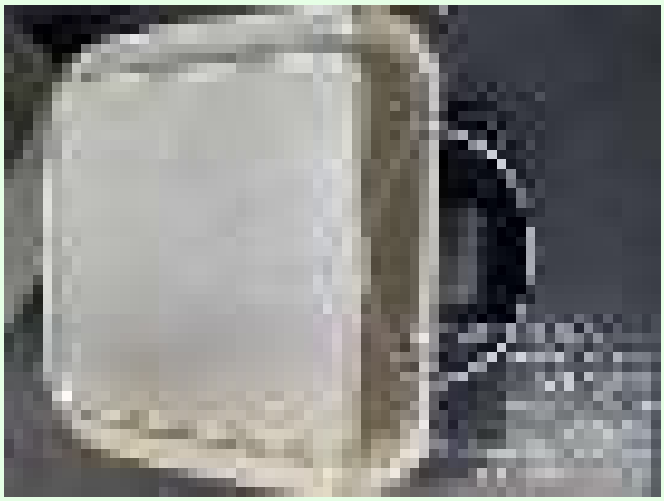
ITV_2600111_2003009_1_1769489251100.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MARIANO R 7.jpeg



ITV_2600111_2003009_1_1769489327689.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRAS MARIANO R .jpeg



ITV_2600111_2003009_1_1769489356672.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRAS MARIANO R 3.jpeg



ITV_2600111_2003009_1_1769489383716.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRAS MARIANO R 6.jpeg



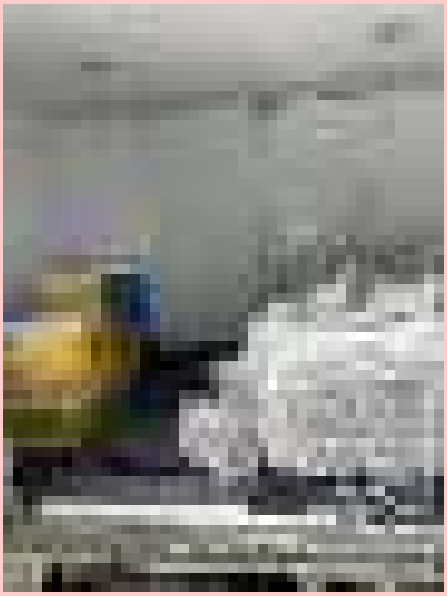
ITV_2600111_2003009_1_1769489405620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRAS MARIANO R 4 .jpeg



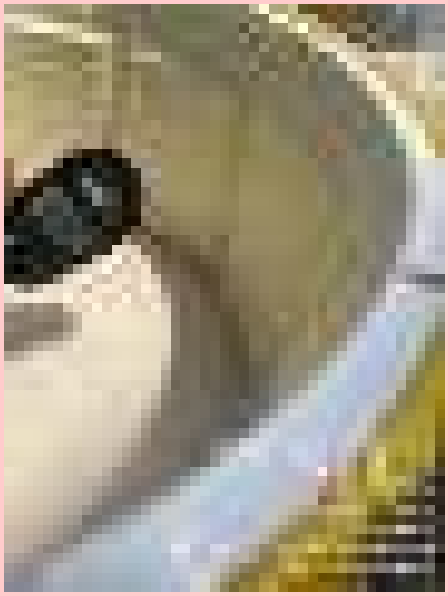
ITV_2600111_2003009_1_1769489428965.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRAS MARINO R 2 .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600111	FECHA	2026-01-21	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600111_2002006_1_1769488485436.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
VEHICULO DIA 21 .jpeg



ITV_2600111_2002006_1_1769488586701.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA MARIANO RAMO 21.jpeg



ITV_2600111_2002006_1_1769488641792.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA MARIANO RAMO DIA 21 .jpeg

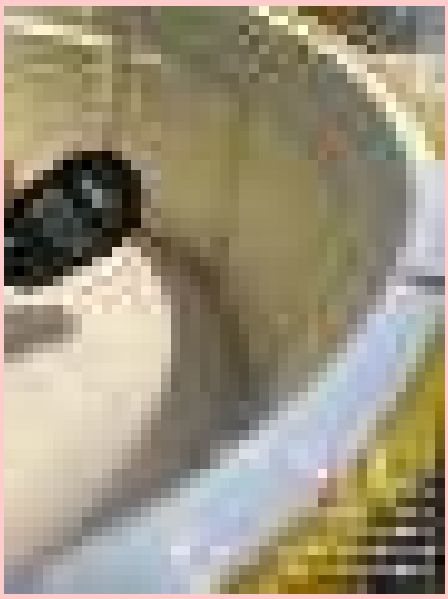


ITV_2600111_2002007_1_1769488781483.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOMETRO Y GRAMERA DIA 21 .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600111	**FECHA**	2026-01-21	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600111_2003005_1_1769488905257.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA MARIANO RAMO DIA 21 .jpeg



ITV_2600111_2003005_1_1769488924493.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA MARIANO RAMO 21.jpeg



ITV_2600111_2003006_1_1769488986190.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA MARIANO RAMO DIA 21 .jpeg



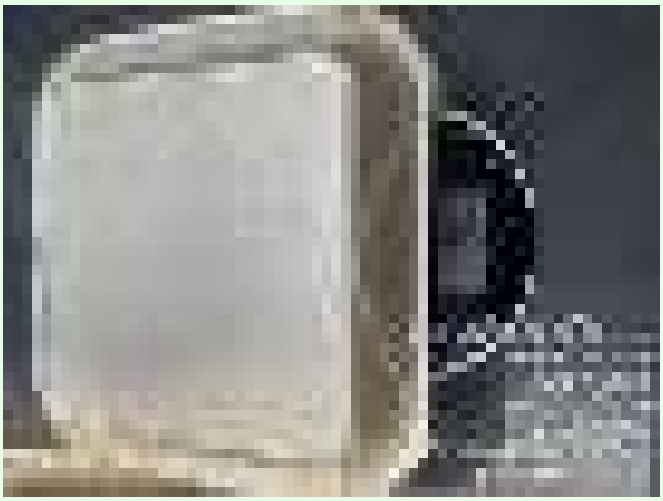
ITV_2600111_2003008_1_1769489046501.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
ENTREGA MARIANO RAMO DIA 21 .jpeg



ITV_2600111_2003009_1_1769489213518.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MARIANO R 9.jpeg



ITV_2600111_2003009_1_1769489230243.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MARIANO R 8.jpeg



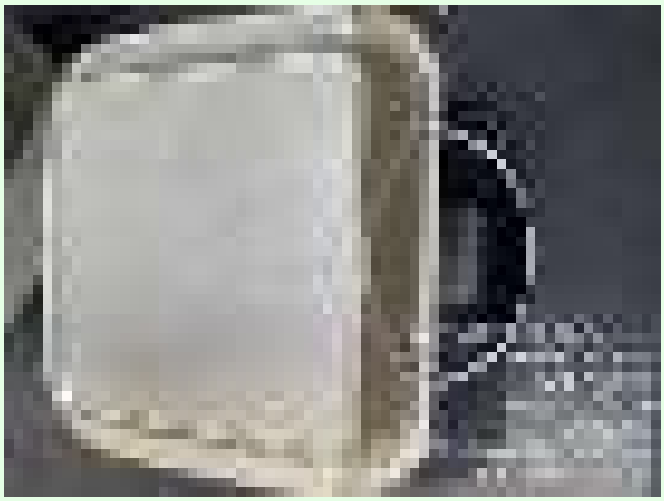
ITV_2600111_2003009_1_1769489251100.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MARIANO R 7.jpeg



ITV_2600111_2003009_1_1769489327689.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRAS MARIANO R .jpeg



ITV_2600111_2003009_1_1769489356672.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRAS MARIANO R 3.jpeg



ITV_2600111_2003009_1_1769489383716.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRAS MARIANO R 6.jpeg



ITV_2600111_2003009_1_1769489405620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRAS MARIANO R 4 .jpeg



ITV_2600111_2003009_1_1769489428965.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRAS MARINO R 2 .jpeg



IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



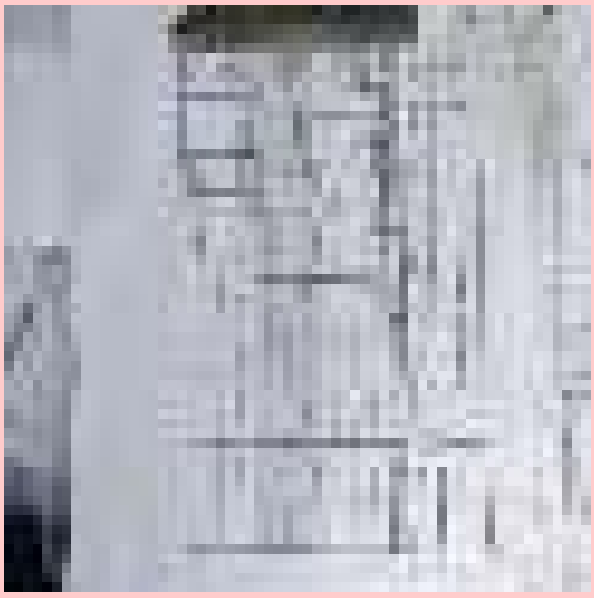
ITV_2600098_2002006_1_1769362076915.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEM SALCH.jpeg



ITV_2600098_2002006_2_1769362076916.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEM BEB.jpeg



ITV_2600098_2002007_1_1769362105964.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOMETR.jpeg



ITV_2600098_2002011_1_1769362247994.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
PLANILA.jpeg



ITV_2600098_2003001_1_1769362318786.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTR.jpeg



ITV_2600098_2003005_1_1769362431121.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM SALCH.jpeg



ITV_2600098_2003006_1_1769362469344.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
INDIVI.jpeg



ITV_2600098_2003007_1_1769362526123.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
CANAST1.jpeg



ITV_2600098_2003008_1_1769362655159.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
INTER.jpeg



ITV_2600098_2003009_1_1769362802190.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600098_2003009_1_1769362835594.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
INDIVI.jpeg



ITV_2600098_2003009_2_1769362802190.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600098_2003009_3_1769362802190.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600098_2003009_4_1769362802190.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600098_2003009_5_1769362802190.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600098_2003009_6_1769362802190.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg

	
ITV_2600098_2003009_7_1769362802190.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 2.jpeg	ITV_2600098_2003009_8_1769362802190.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 1.jpeg

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



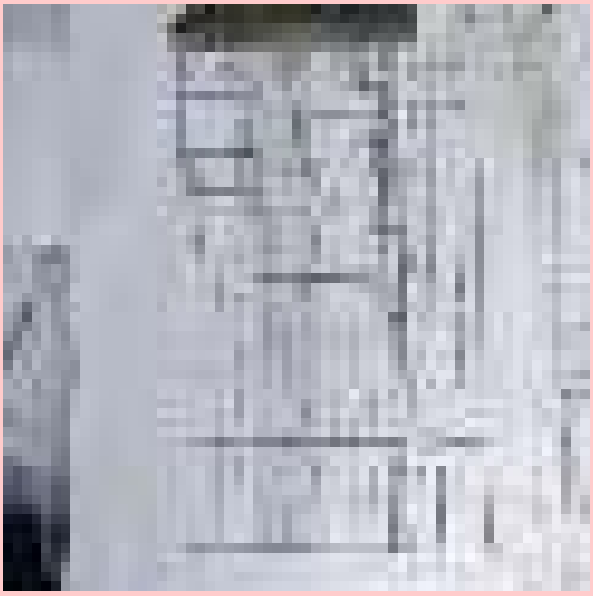
ITV_2600098_2002006_1_1769362076915.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEM SALCH.jpeg



ITV_2600098_2002006_2_1769362076916.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEM BEB.jpeg



ITV_2600098_2002007_1_1769362105964.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOMETR.jpeg



ITV_2600098_2002011_1_1769362247994.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
PLANILA.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600098	**FECHA**	2026-01-23	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600098_2003001_1_1769362318786.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTR.jpeg



ITV_2600098_2003005_1_1769362431121.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM SALCH.jpeg



ITV_2600098_2003006_1_1769362469344.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
INDIVI.jpeg



ITV_2600098_2003007_1_1769362526123.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
CANAST1.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600098	FECHA	2026-01-23	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600098_2003008_1_1769362655159.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
INTER.jpeg



ITV_2600098_2003009_1_1769362802190.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600098_2003009_1_1769362835594.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
INDIVI.jpeg



ITV_2600098_2003009_2_1769362802190.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600098_2003009_3_1769362802190.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600098_2003009_4_1769362802190.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600098_2003009_5_1769362802190.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600098_2003009_6_1769362802190.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg

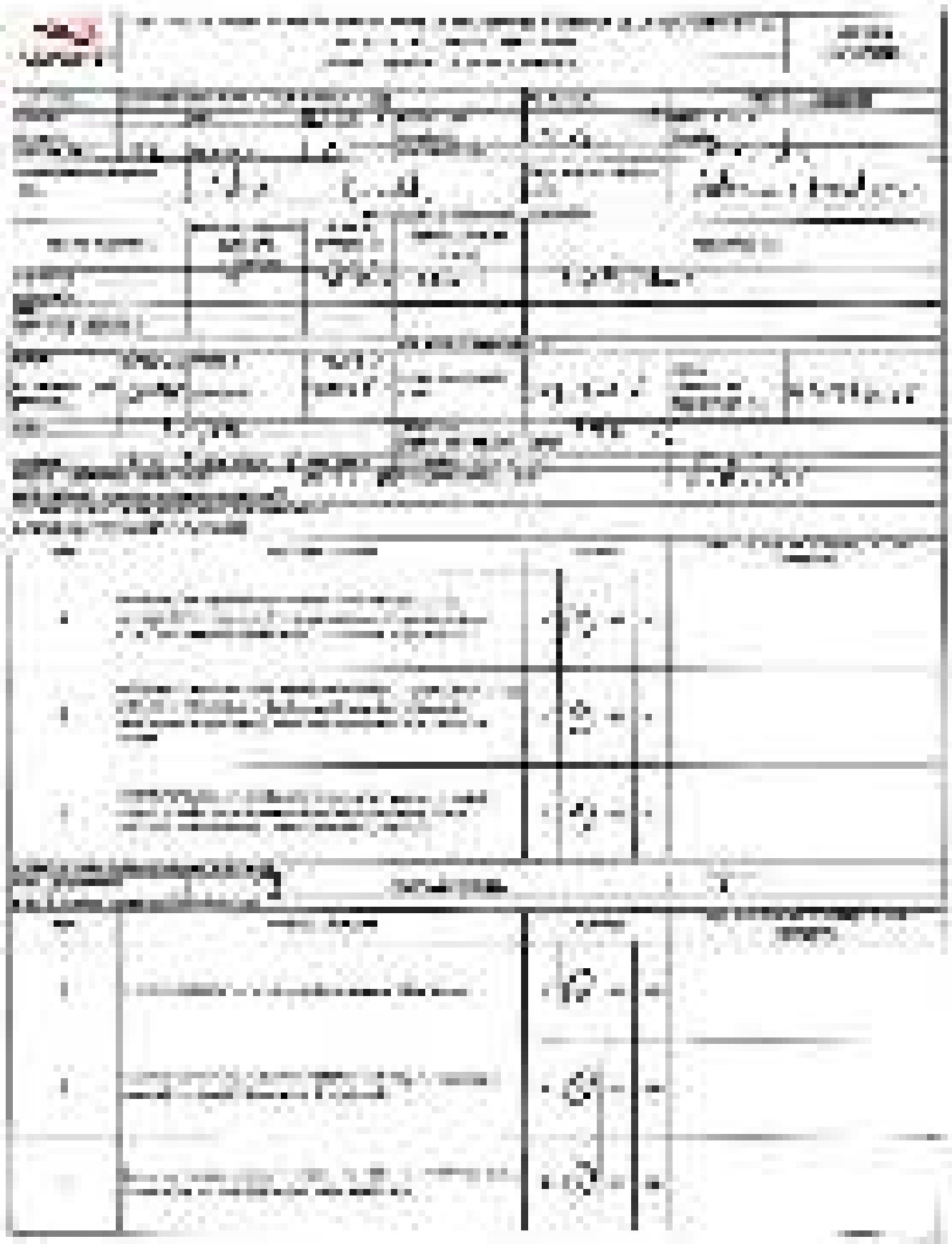
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600098	**FECHA**	2026-01-23	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

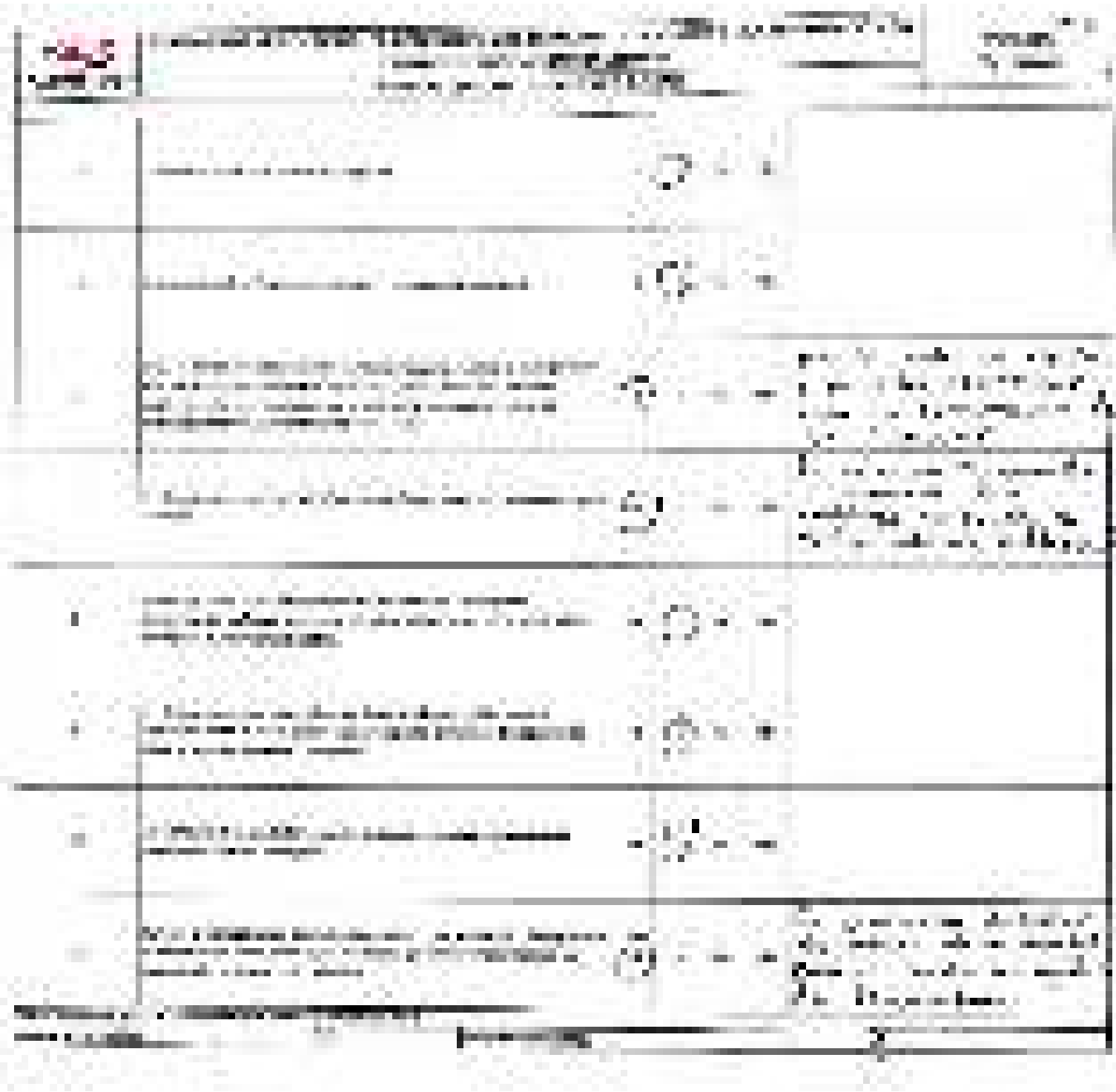


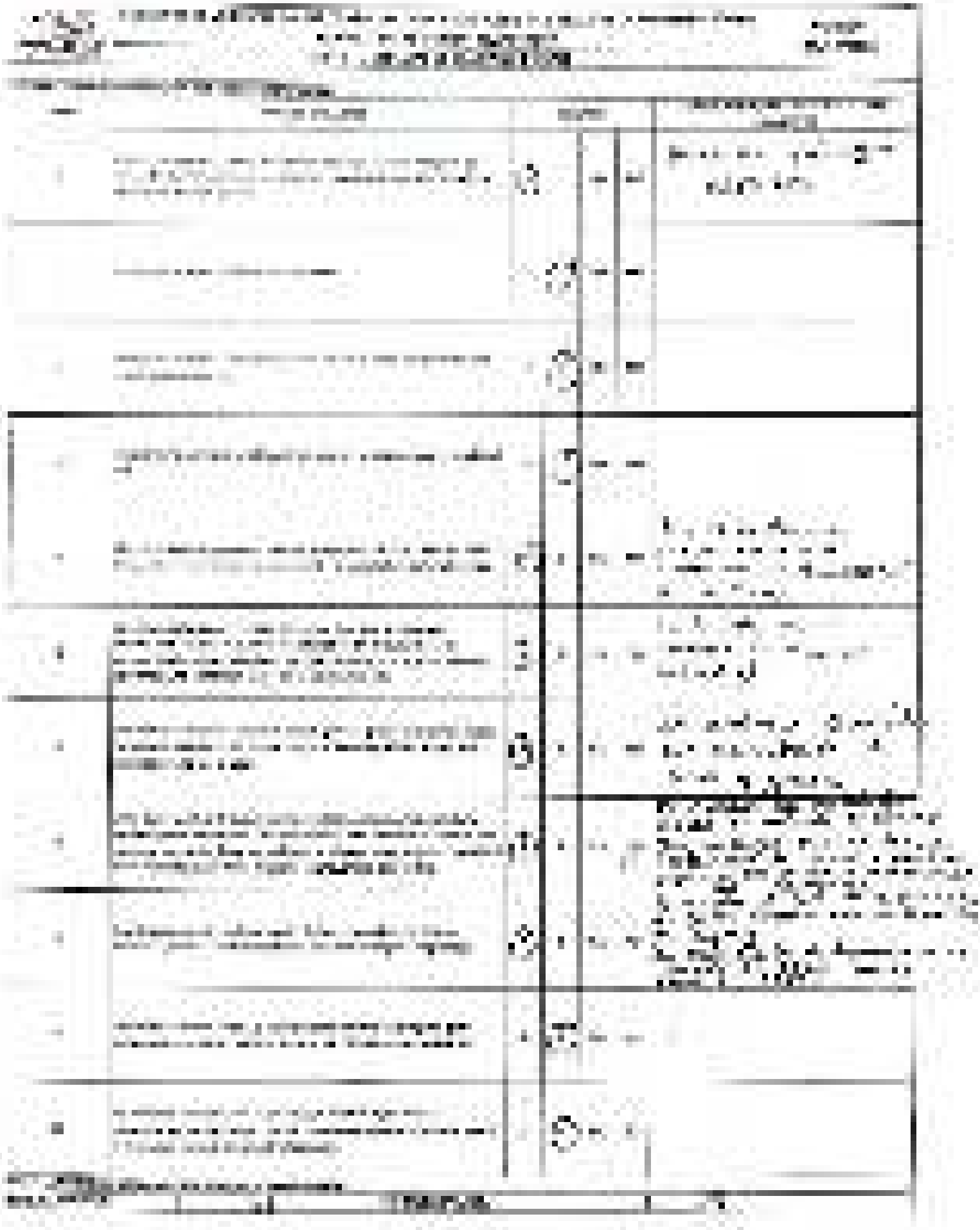
ITV_2600098_2003009_7_1769362802190.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg

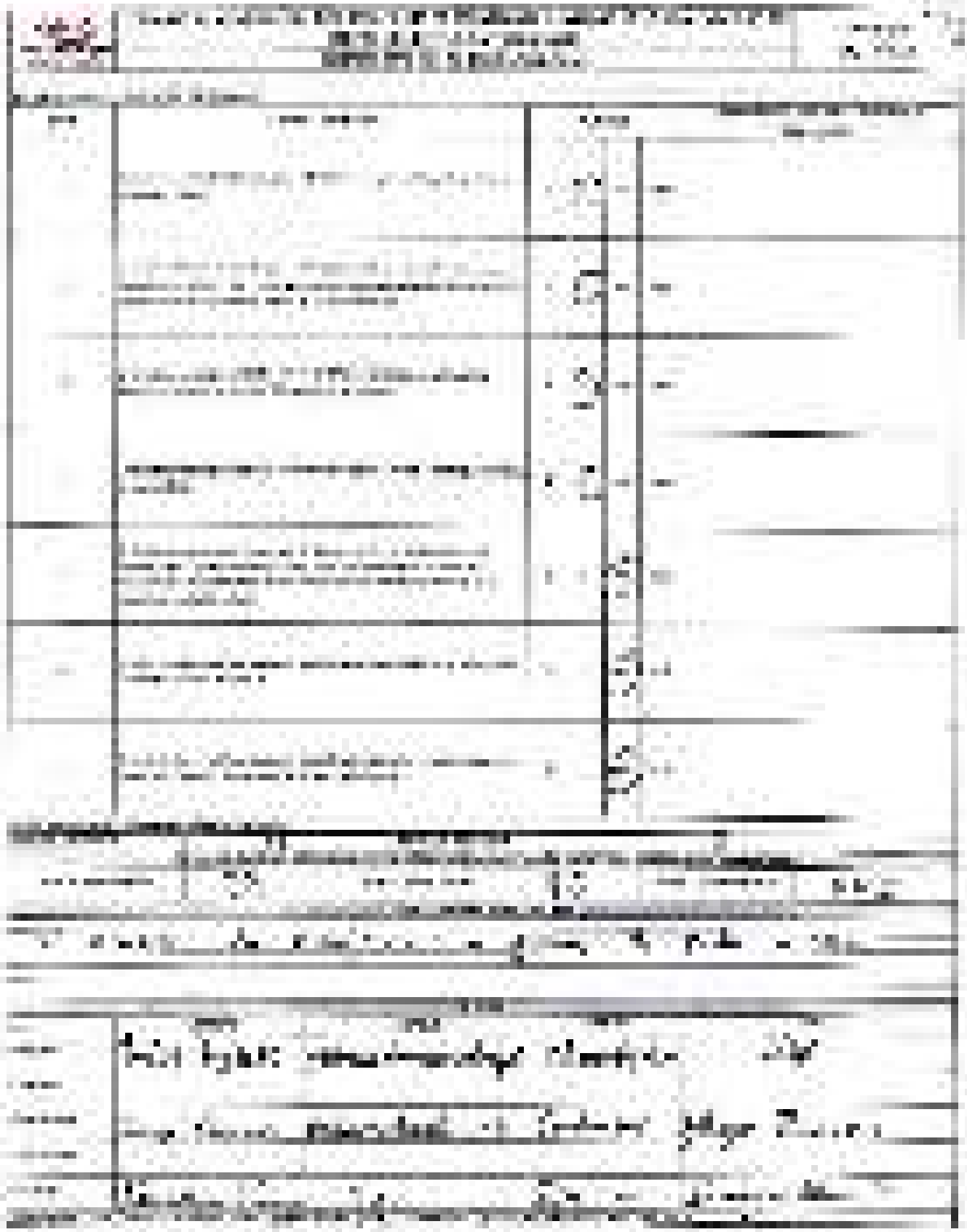


ITV_2600098_2003009_8_1769362802190.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg













IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600099_2002006_1_1769363785571.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEM BEB.jpeg



ITV_2600099_2002006_2_1769363785572.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEM SALC.jpeg



ITV_2600099_2002007_1_1769363825649.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOMETR.jpeg



ITV_2600099_2002011_1_1769363855349.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
PLANILA.jpeg



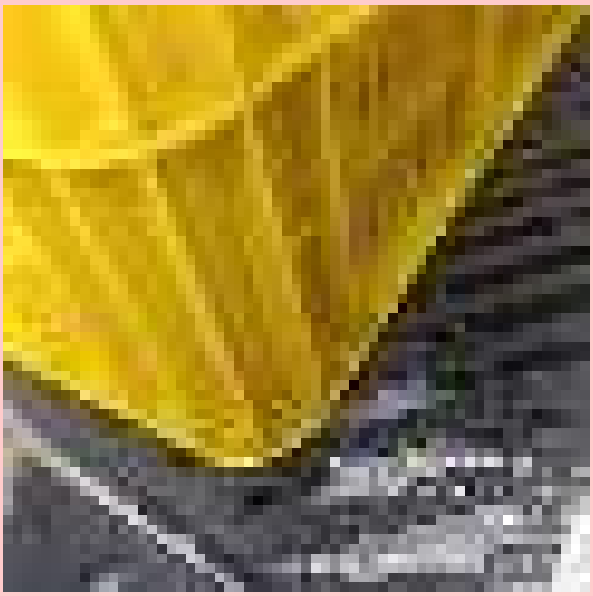
ITV_2600099_2003005_1_1769363924843.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM SALC.jpeg



ITV_2600099_2003006_1_1769363958735.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTRE.jpeg



ITV_2600099_2003007_1_1769364015389.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
CANASR3.jpeg



ITV_2600099_2003007_2_1769364015389.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
CANAST2.jpeg



ITV_2600099_2003007_3_1769364015389.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
CANAST.jpeg



ITV_2600099_2003009_1_1769364148646.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600099_2003009_1_1769364227204.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
pan.jpeg



ITV_2600099_2003009_2_1769364148646.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600099_2003009_2_1769364227204.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
fruta.jpeg



ITV_2600099_2003009_3_1769364148646.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600099_2003009_4_1769364148646.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600099_2003009_5_1769364148646.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600099	FECHA	2026-01-23	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



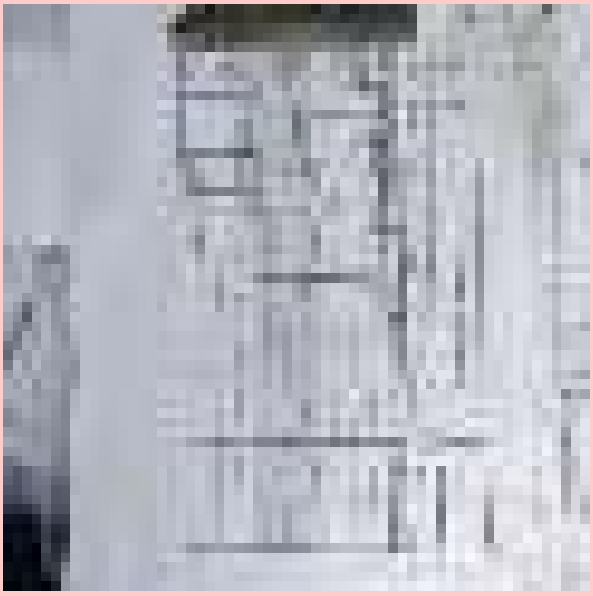
ITV_2600099_2002006_1_1769363785571.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEM BEB.jpeg



ITV_2600099_2002006_2_1769363785572.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEM SALC.jpeg



ITV_2600099_2002007_1_1769363825649.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOMETR.jpeg



ITV_2600099_2002011_1_1769363855349.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
PLANILA.jpeg



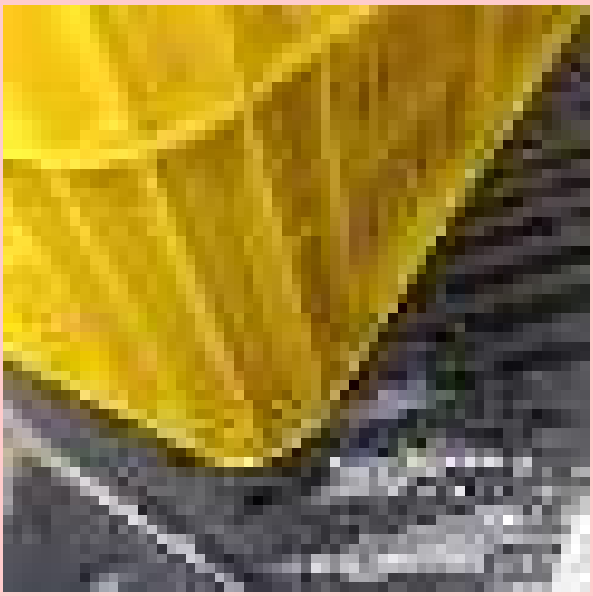
ITV_2600099_2003005_1_1769363924843.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM SALC.jpeg



ITV_2600099_2003006_1_1769363958735.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTRE.jpeg



ITV_2600099_2003007_1_1769364015389.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
CANASR3.jpeg



ITV_2600099_2003007_2_1769364015389.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
CANAST2.jpeg



ITV_2600099_2003007_3_1769364015389.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
CANAST.jpeg



ITV_2600099_2003009_1_1769364148646.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600099_2003009_1_1769364227204.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
pan.jpeg



ITV_2600099_2003009_2_1769364148646.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600099_2003009_2_1769364227204.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
fruta.jpeg



ITV_2600099_2003009_3_1769364148646.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



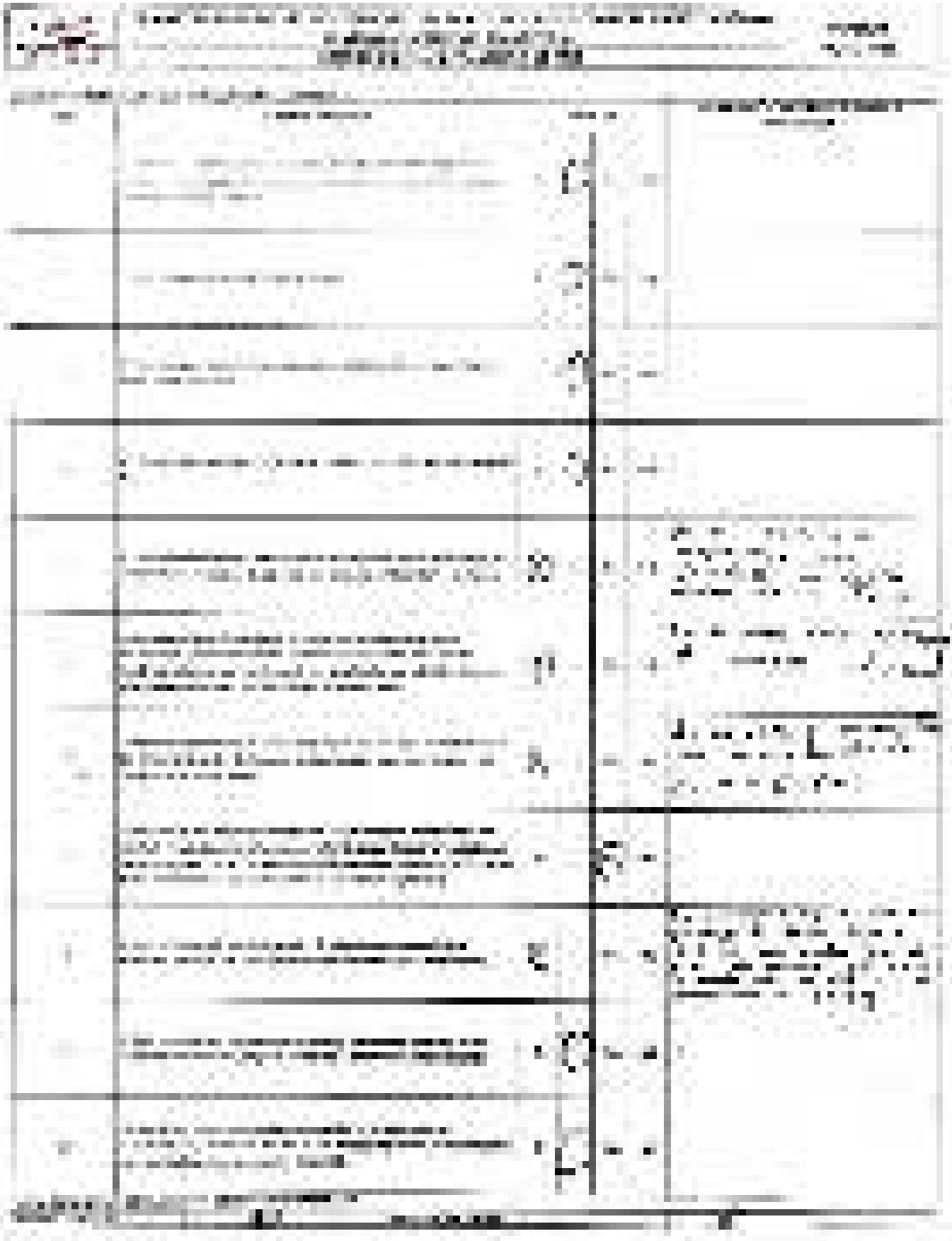
ITV_2600099_2003009_4_1769364148646.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg

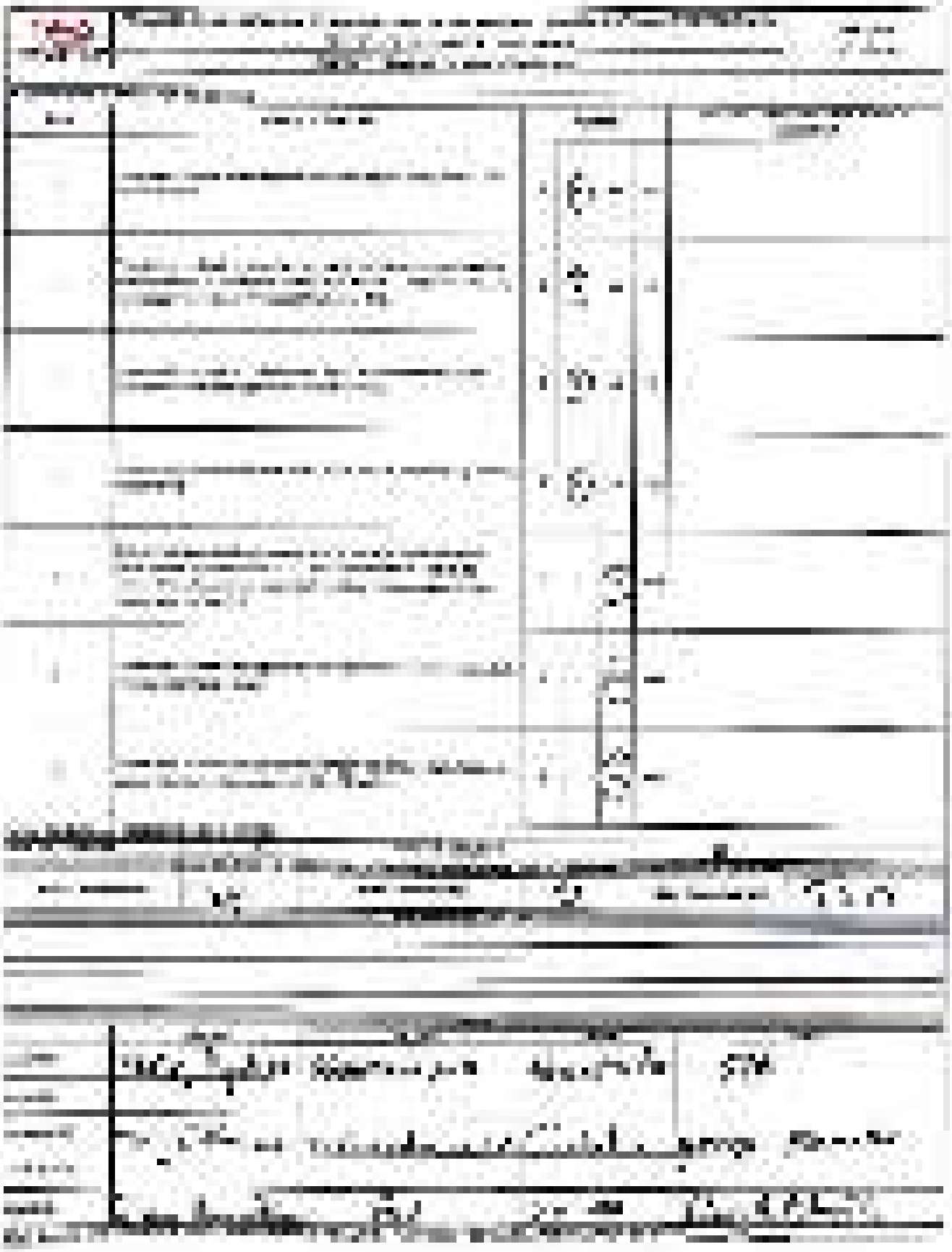


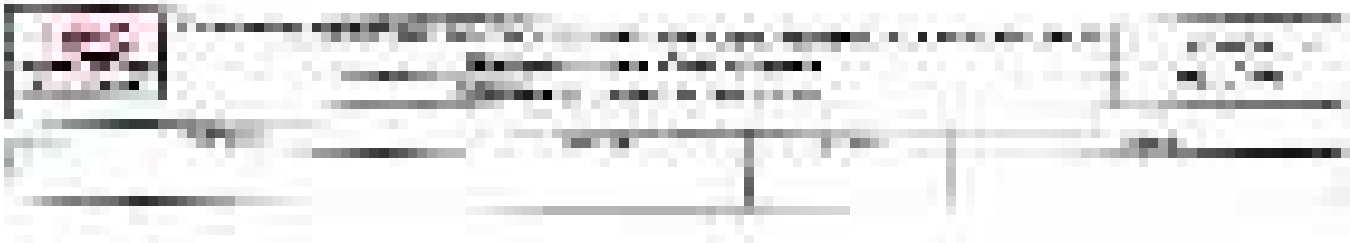
ITV_2600099_2003009_5_1769364148646.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg

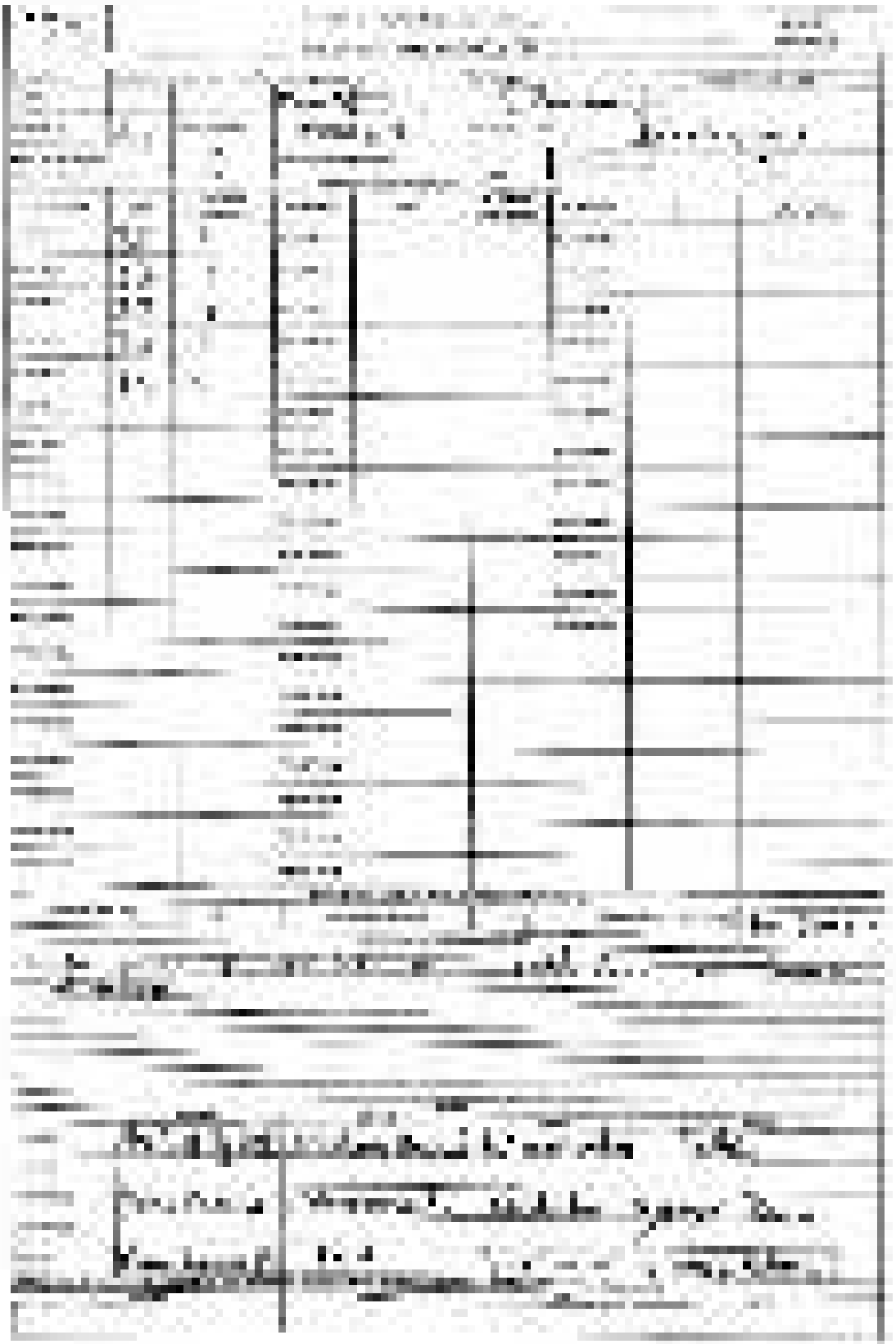












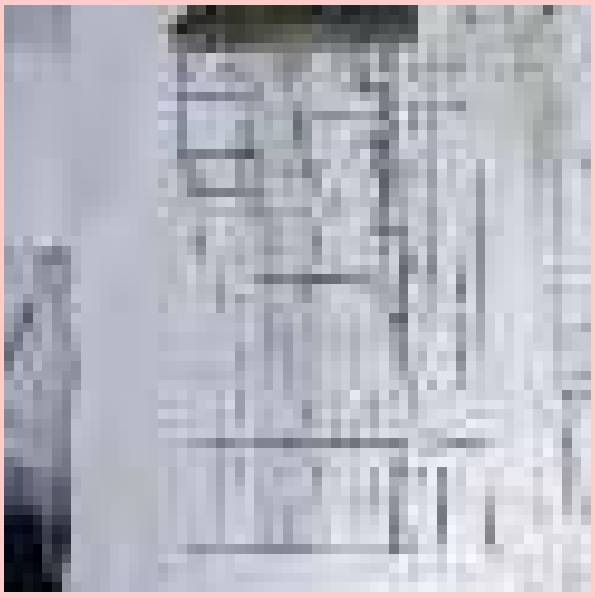
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600100_2002006_1_1769364952569.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEM SALC.jpeg



ITV_2600100_2002007_1_1769365027873.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOMETR.jpeg



ITV_2600100_2002011_1_1769365056721.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
PLANILA.jpeg



ITV_2600100_2003005_1_1769365199150.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM SALC.jpeg



ITV_2600100_2003006_1_1769365281502.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTRE.jpeg



ITV_2600100_2003007_1_1769365385377.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
canast.jpeg



ITV_2600100_2003008_1_1769365417283.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
INTERP.jpeg



ITV_2600100_2003009_1_1769365530588.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
ENTRE.jpeg



ITV_2600100_2003009_2_1769365530588.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600100_2003009_3_1769365530588.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600100_2003009_4_1769365530588.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600100_2003009_5_1769365530588.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600100_2003009_6_1769365530588.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600100_2003009_7_1769365530588.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600100_2003009_8_1769365530588.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600100_2003009_9_1769365530588.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600100	FECHA	2026-01-23	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

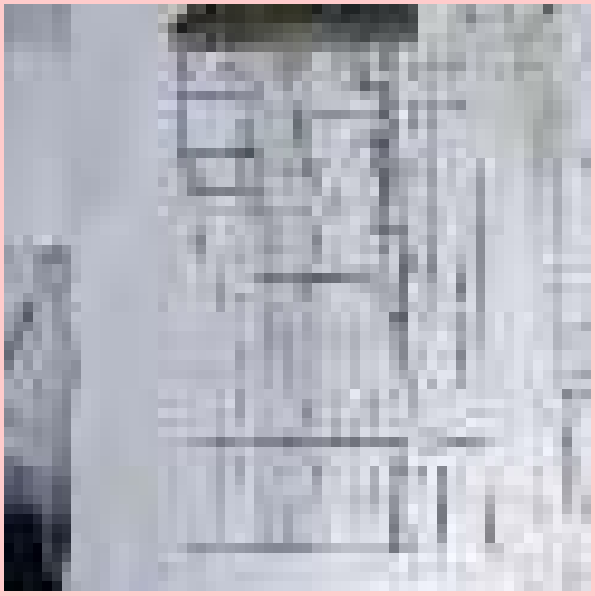
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600100_2002006_1_1769364952569.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEM SALC.jpeg



ITV_2600100_2002007_1_1769365027873.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOMETR.jpeg



ITV_2600100_2002011_1_1769365056721.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
PLANILA.jpeg



ITV_2600100_2003005_1_1769365199150.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM SALC.jpeg



ITV_2600100_2003006_1_1769365281502.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTRE.jpeg



ITV_2600100_2003007_1_1769365385377.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
canast.jpeg



ITV_2600100_2003008_1_1769365417283.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
INTERP.jpeg



ITV_2600100_2003009_1_1769365530588.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
ENTRE.jpeg



ITV_2600100_2003009_2_1769365530588.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600100_2003009_3_1769365530588.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600100_2003009_4_1769365530588.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600100_2003009_5_1769365530588.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600100_2003009_6_1769365530588.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



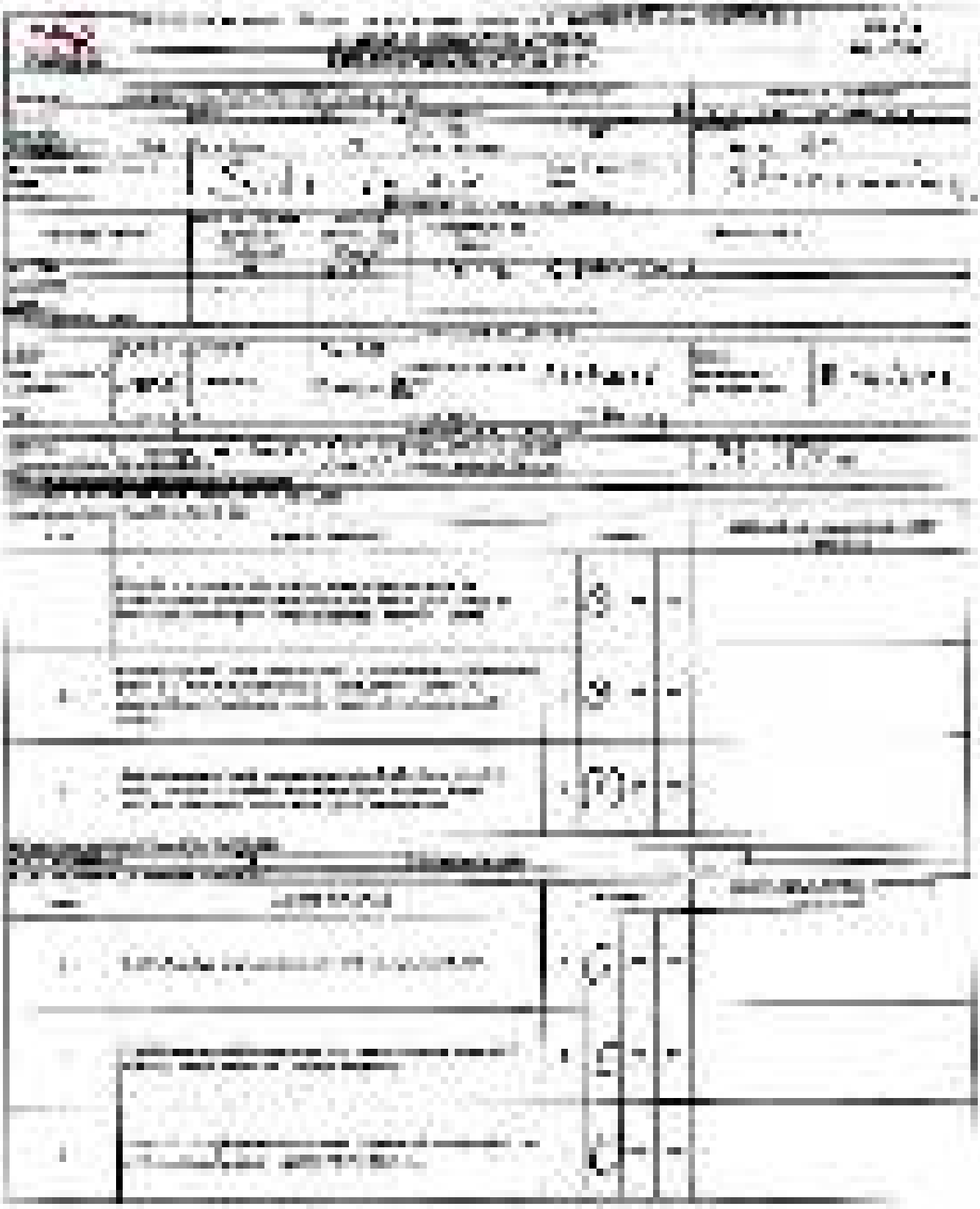
ITV_2600100_2003009_7_1769365530588.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg

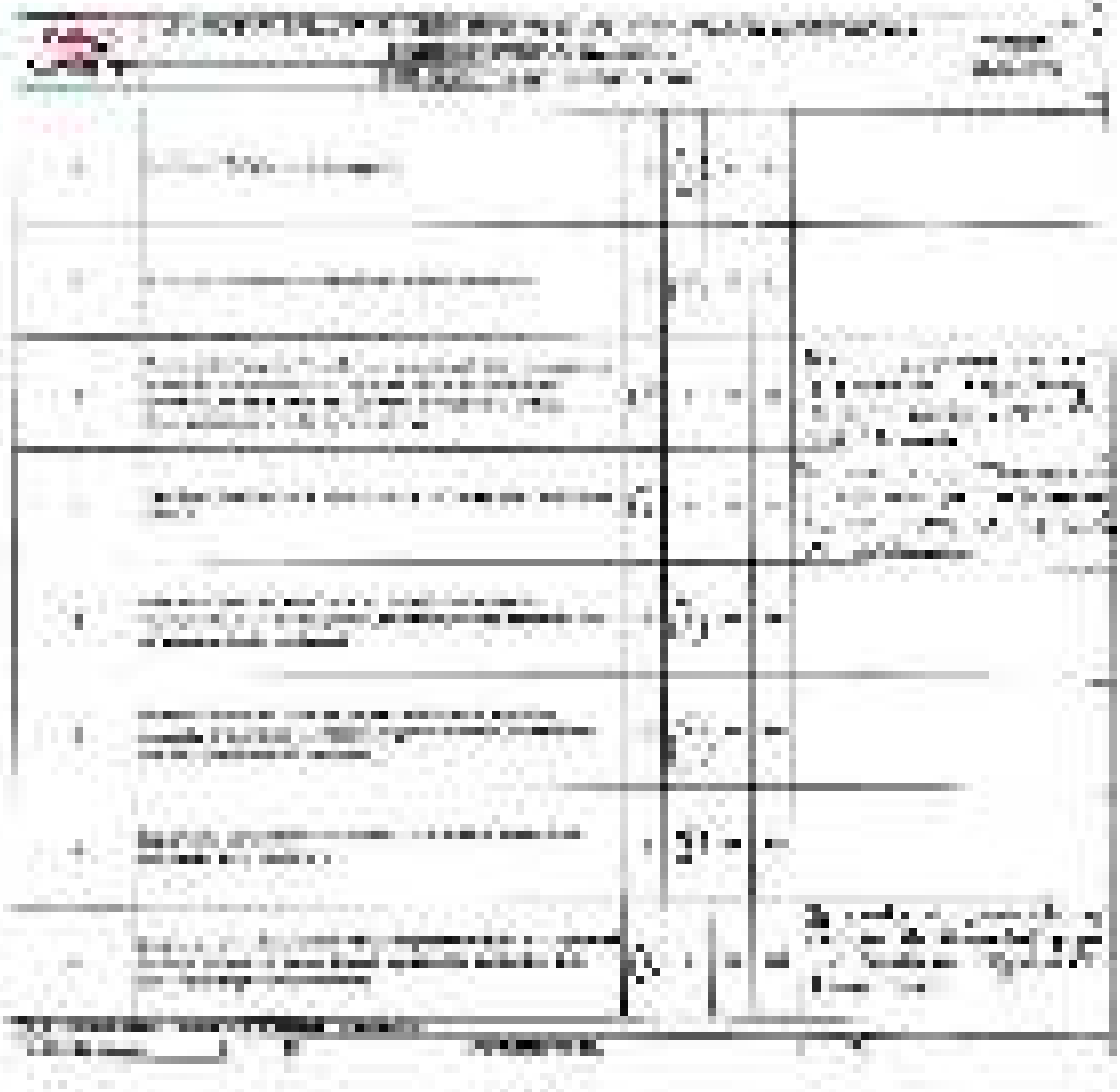


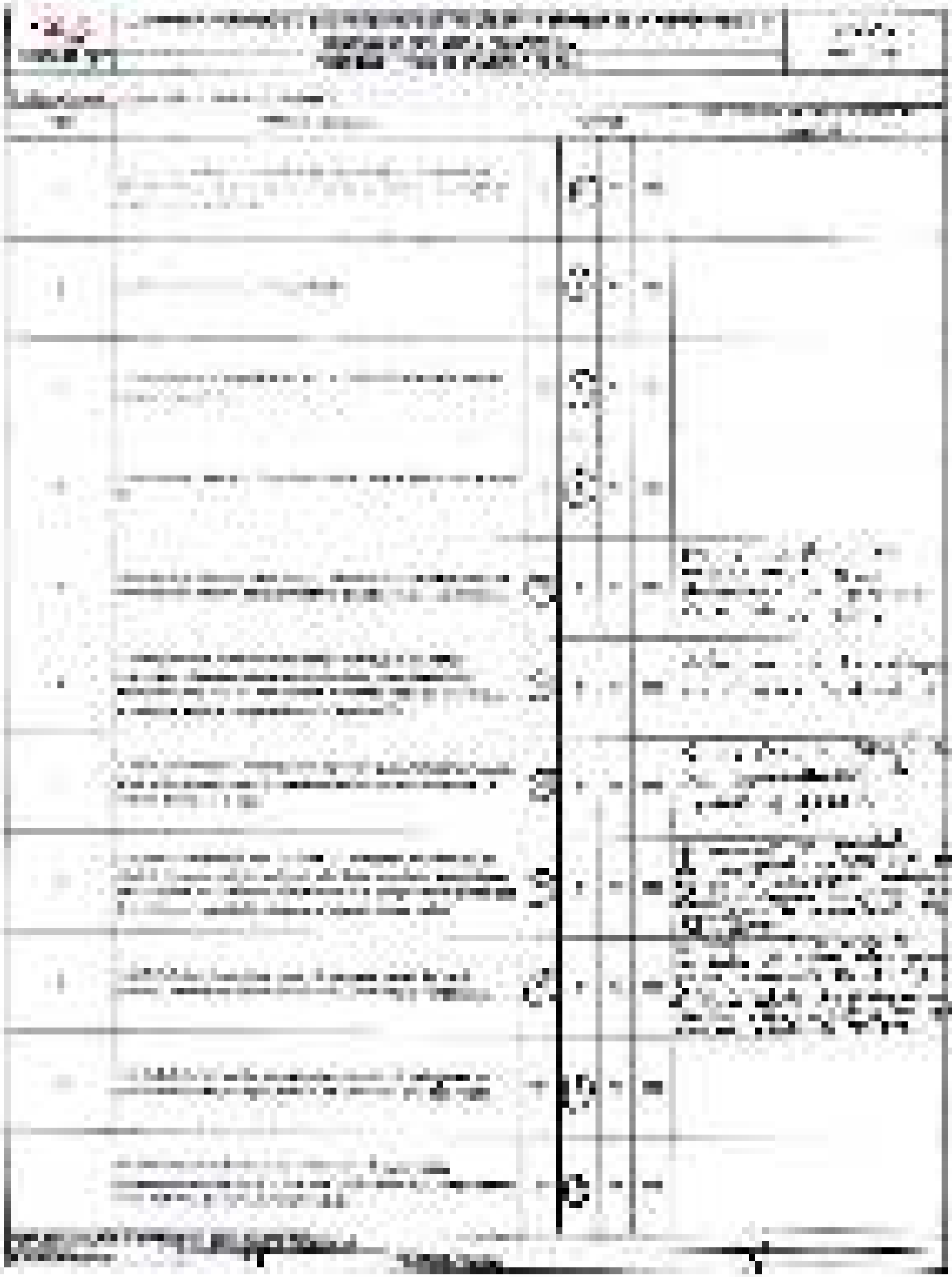
ITV_2600100_2003009_8_1769365530588.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg

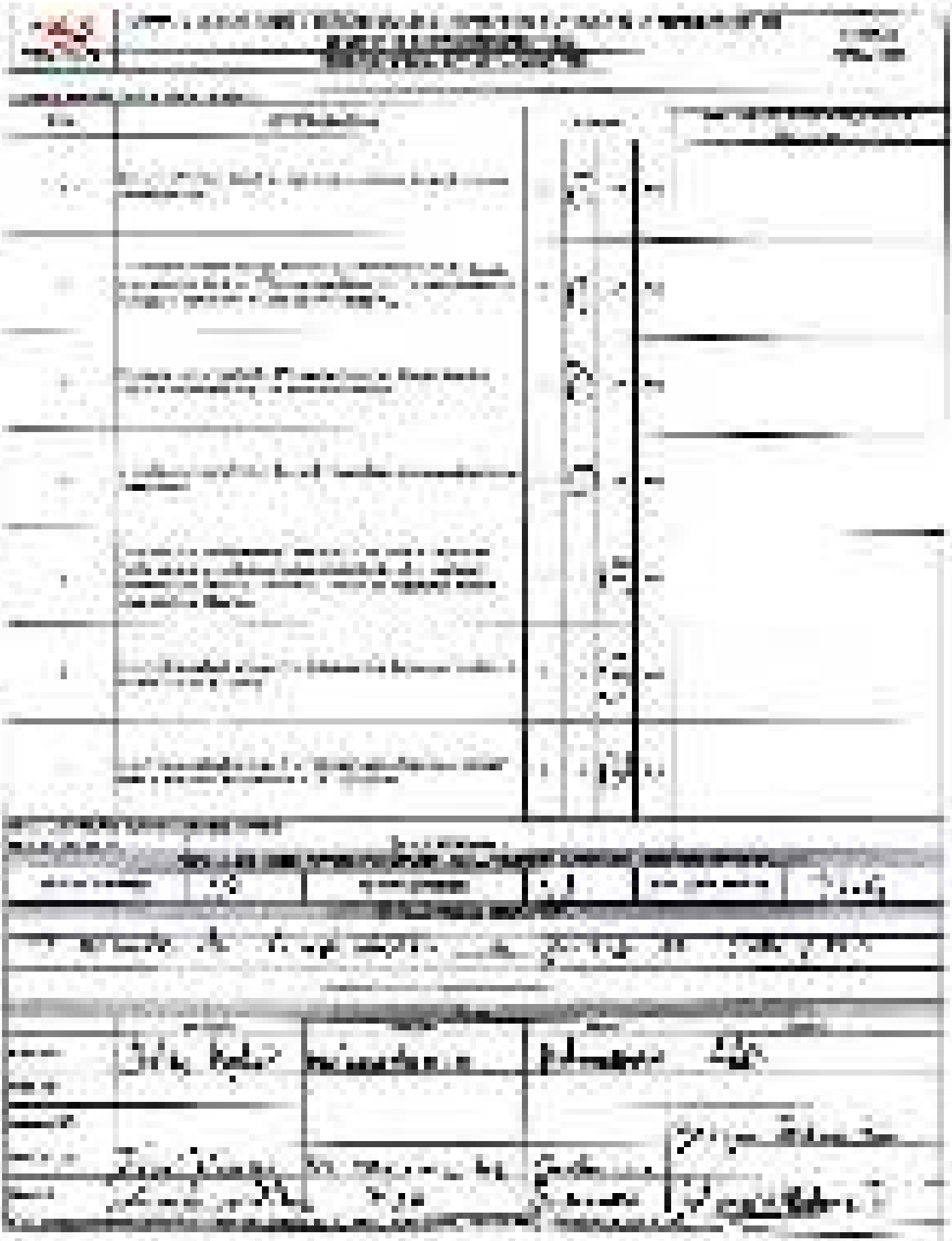


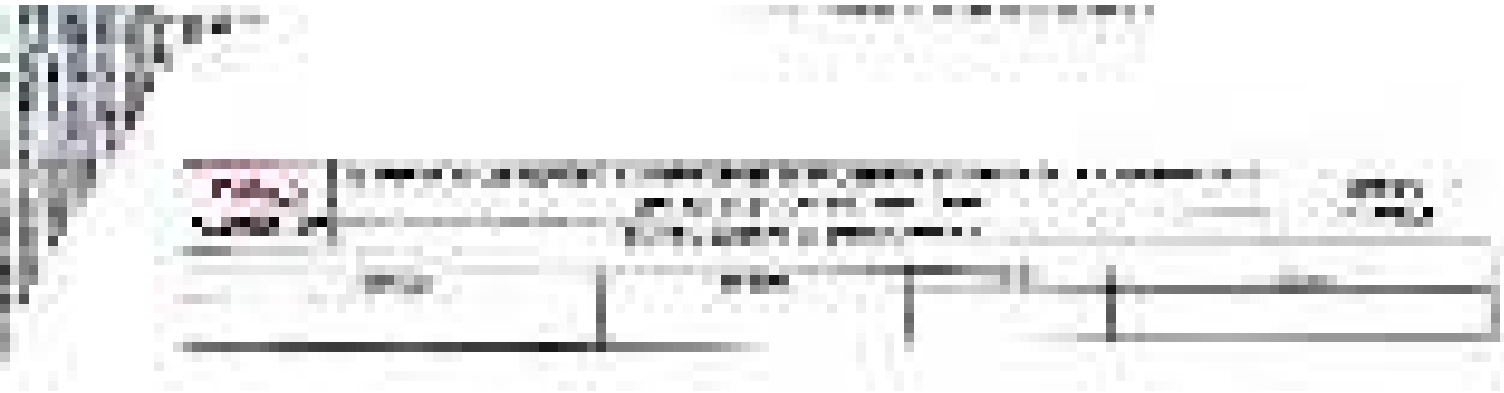
ITV_2600100_2003009_9_1769365530588.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg













FUNDACIÓN UNIVALLE

ACTA DE VISITA No.

LUGAR DE LA VISITA: E.P. La Sultana

HORA INICIO: 2:15 PM

FECHA DE VISITA: 23 Ene/2026

HORA FIN: 4:55 PM

CONTRATANTE:

CONTRATO:

PROYECTO:

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar el Seguimiento a la estación de Policía La Sultana, Validando la causal de ausencia de Solicitud de alimentación para PPL durante el Mes de Enero 2026.

DESARROLLO DE LA VISITA

Se realiza Seguimiento a la estación de Policía de la Sultana y nos atiende el Subintendente Anderson Suarez, con el cargo de Integral de Fuerza disponible y nos Manifiesta que a la estación de la Sultana le estan realizando adecuaciones de obra civil y es por esto que los capturados son trasladados a otras estaciones del distrito y no hacen Estadia de Comida para los PPL.

RELACIÓN DOCUMENTOS ANEXOS DE LA VISITA

PARTICIPANTES DE LA VISITA

NOMBRE: Jair Castaño M.
CARGO: Sup. de Campo
ENTIDAD: FUV.

NOMBRE: Anderson Suarez Cortes
CARGO: ~~Subintendente Policia Nacional~~ Integral de Fuerza Disponible.
ENTIDAD:

NOMBRE:
CARGO:
ENTIDAD:

NOMBRE:
CARGO:
ENTIDAD:

FUNDACIÓN UNIVALLE

LUGAR DE LA VISITA: E.P. El Vallado

ACTA DE VISITA No.:

FECHA DE VISITA: 28 Ene/2026

HORA INICIO: 8:45AM

HORA FIN: 10:10 Am

CONTRATISTA:

CONTRATO:

PROYECTO:

OBJETIVO DE LA VISITA:

Realizar el Seguimiento a la estacion de Policia el Vallado Validando la Causal de Ausencia de Solicitud de Alimentacion Para la PPL durante el Mes de Enero 2026.

DESARROLLO DE LA VISITA:

Se realiza Seguimiento a la estacion de Policia el Vallado y nos atiende el Subintendente Anderson Suarez, Con el Cargo Integral de Fuerza disponible y nos Manifiesta que la Infraestructura de la estacion de Policia no es apta para la reclusion de PPL y estos son enviados a otras estaciones del distrito, Por ese Motivo No se hace Solicitud de Alimentacion en esta estacion para los PPL.

RELACIÓN DOCUMENTOS ANEXOS DE LA VISITA:

PARTICIPANTES EN LA VISITA

NOMBRE: Yair Castaño M.
CARGO: Sup. de Campo FUV
ENTIDAD:

NOMBRE:
CARGO:
ENTIDAD:

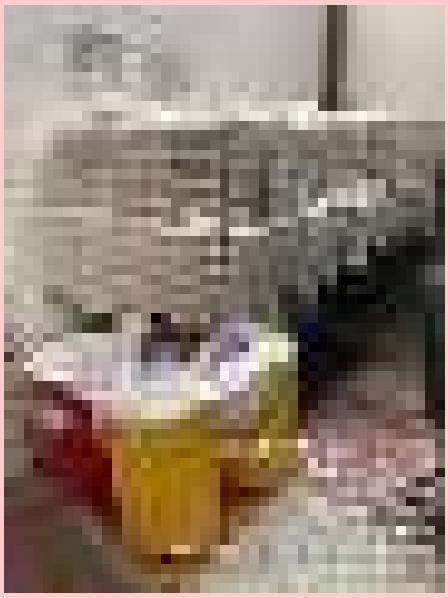
NOMBRE: Anderson Suarez Cortes
CARGO: Subintendente (Policia Nacional) Integral de Fuerza disponible
ENTIDAD:

NOMBRE:
CARGO:
ENTIDAD:

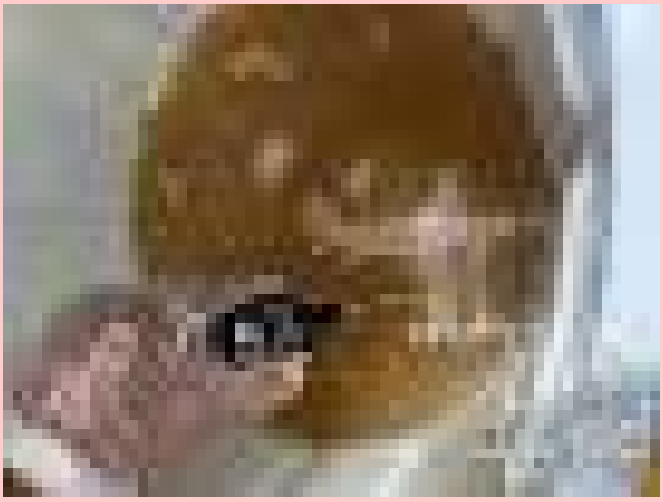
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600121_2001003_1_1769606797420.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor dia 23.jpeg



ITV_2600121_2002006_1_1769606997062.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega san nicolas dia 23 .jpeg



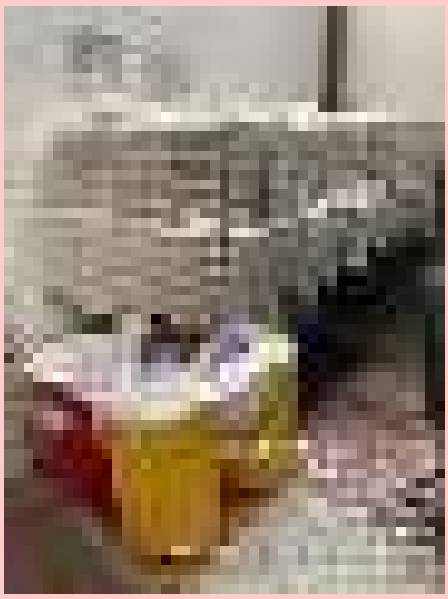
ITV_2600121_2002006_1_1769607049655.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temperatura san nicolas dia 23.jpeg



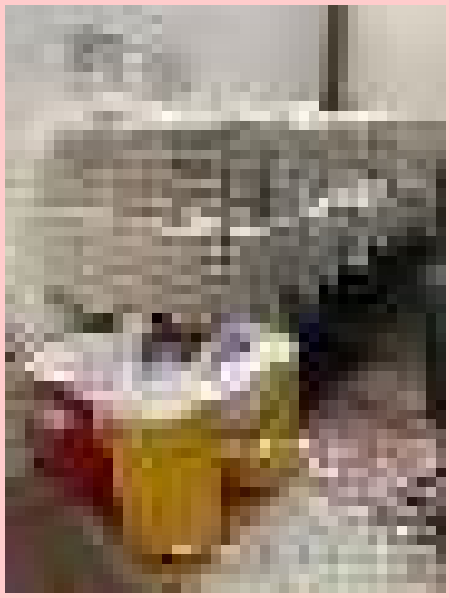
ITV_2600121_2002006_1_1769607114547.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temperatura comida san nicolas .jpeg



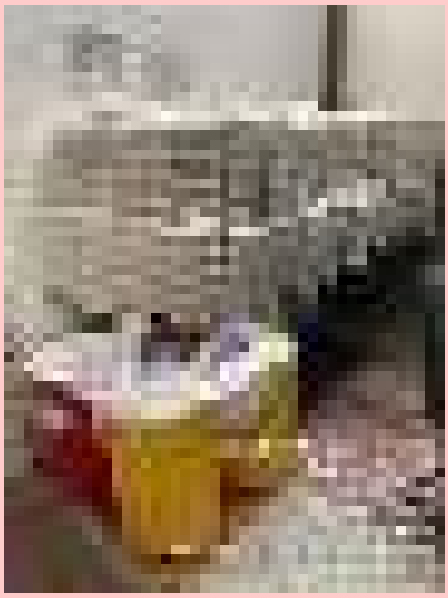
ITV_2600121_2002007_1_1769607248707.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
termometro y gramera dia 23 .jpeg



ITV_2600121_2003005_1_1769607418041.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
entrega san nicolas dia 23 .jpeg



ITV_2600121_2003006_1_1769608283568.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
entrega san nicolas dia 23 .jpeg



ITV_2600121_2003007_1_1769608366561.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
entrega san nicolas dia 23 .jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769608918457.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 1.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769608936160.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 2 .jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769608951709.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 3.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769608966285.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 4.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769608986009.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 5.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609001429.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 6.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609015629.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 7.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609041969.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 8 .jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609066453.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 9.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609083319.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 10.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609134932.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 11.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609150943.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 12.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609170239.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 13.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609188286.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 14.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609207591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 15.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609223056.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 16.jpeg



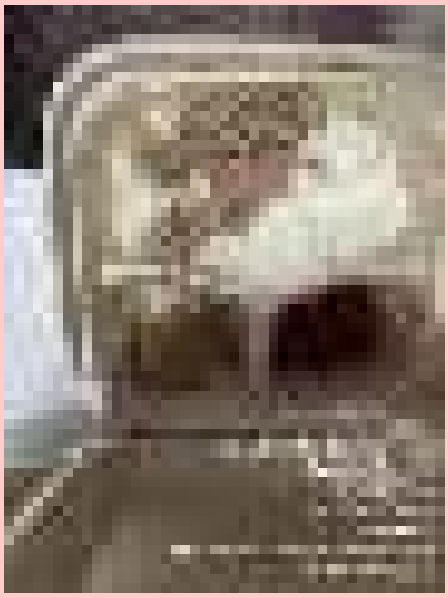
ITV_2600121_2003009_1_1769609246425.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 17.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609262568.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 18.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609291165.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 19.jpeg



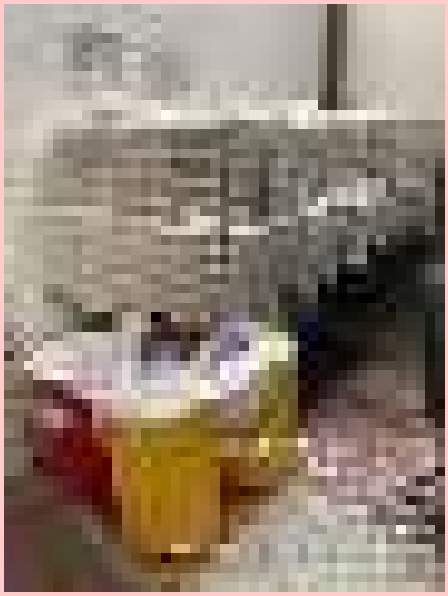
ITV_2600121_2003009_1_1769609332564.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 20.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600121	FECHA	2026-01-23	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

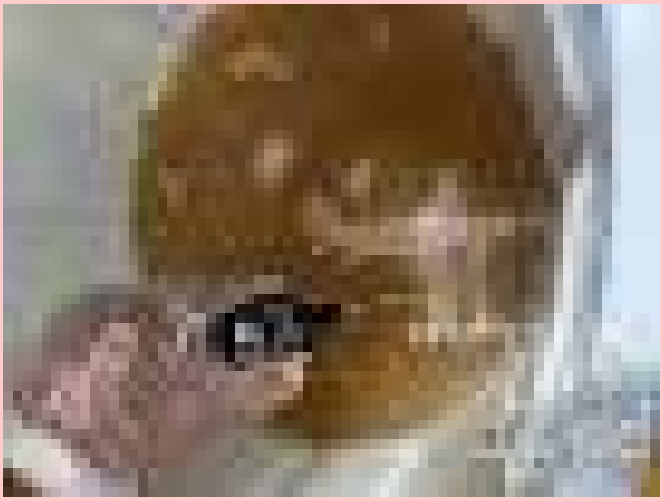
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600121_2001003_1_1769606797420.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor dia 23.jpeg



ITV_2600121_2002006_1_1769606997062.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega san nicolas dia 23 .jpeg



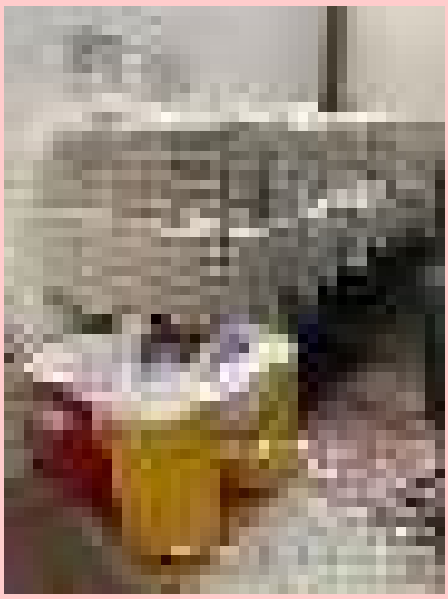
ITV_2600121_2002006_1_1769607049655.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temperatura san nicolas dia 23.jpeg



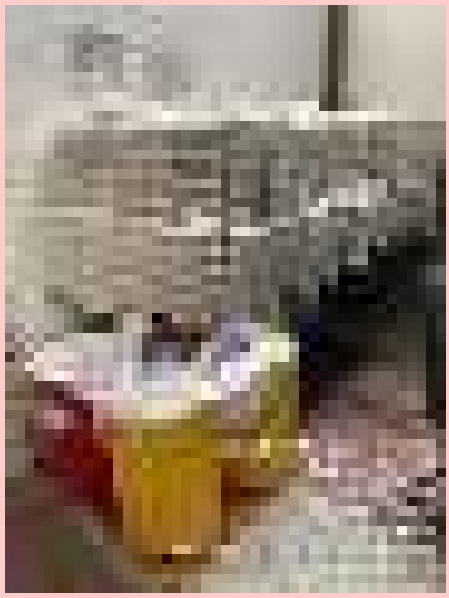
ITV_2600121_2002006_1_1769607114547.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temperatura comida san nicolas .jpeg



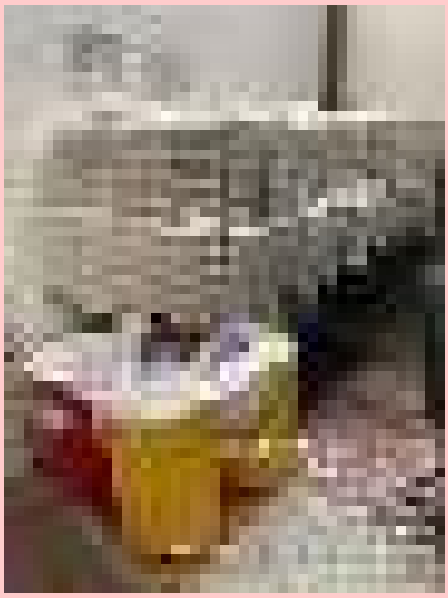
ITV_2600121_2002007_1_1769607248707.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
termometro y gramera dia 23 .jpeg



ITV_2600121_2003005_1_1769607418041.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
entrega san nicolas dia 23 .jpeg



ITV_2600121_2003006_1_1769608283568.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
entrega san nicolas dia 23 .jpeg



ITV_2600121_2003007_1_1769608366561.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
entrega san nicolas dia 23 .jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769608918457.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 1.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769608936160.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 2 .jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769608951709.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 3.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769608966285.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 4.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769608986009.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 5.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609001429.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 6.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609015629.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 7.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609041969.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 8 .jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609066453.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 9.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609083319.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 10.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609134932.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 11.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609150943.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 12.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609170239.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 13.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609188286.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 14.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609207591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 15.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609223056.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 16.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600121	**FECHA**	2026-01-23	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



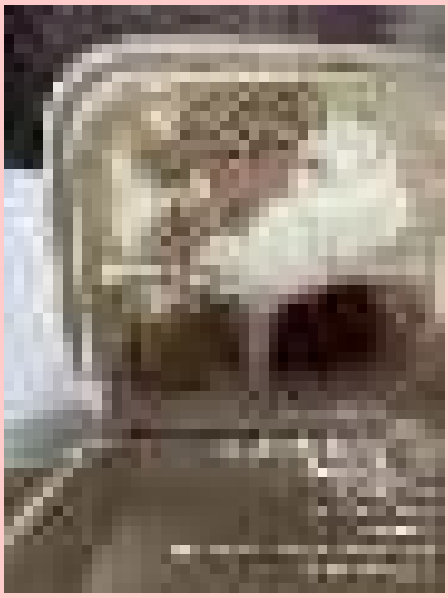
ITV_2600121_2003009_1_1769609246425.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 17.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609262568.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 18.jpeg



ITV_2600121_2003009_1_1769609291165.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 19.jpeg



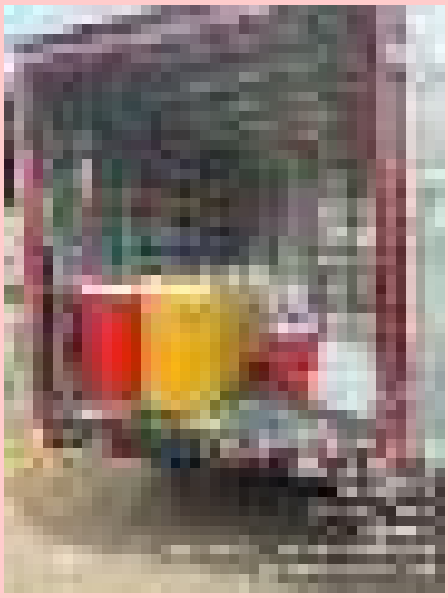
ITV_2600121_2003009_1_1769609332564.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
caja 20.jpeg



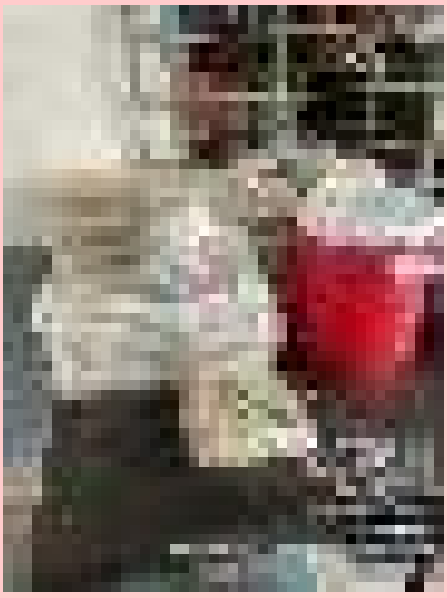
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600122_2001003_1_1769685765182.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor dia 23.jpeg



ITV_2600122_2002006_1_1769685917206.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
vehiculo dia 23.jpeg



ITV_2600122_2002006_1_1769685974132.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega agua blaca del 23.jpeg



ITV_2600122_2002007_1_1769686064013.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
termometro y gramera dia 23 .jpeg



ITV_2600122_2003005_1_1769686189343.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
entrega agua blaca del 23.jpeg



ITV_2600122_2003005_1_1769686247826.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temperatura dia 23.jpeg



ITV_2600122_2003006_1_1769686303618.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
entrega agua blaca del 23.jpeg



ITV_2600122_2003009_1_1769686567743.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
AG 1.jpeg



ITV_2600122_2003009_1_1769686585307.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
AG 2 .jpeg



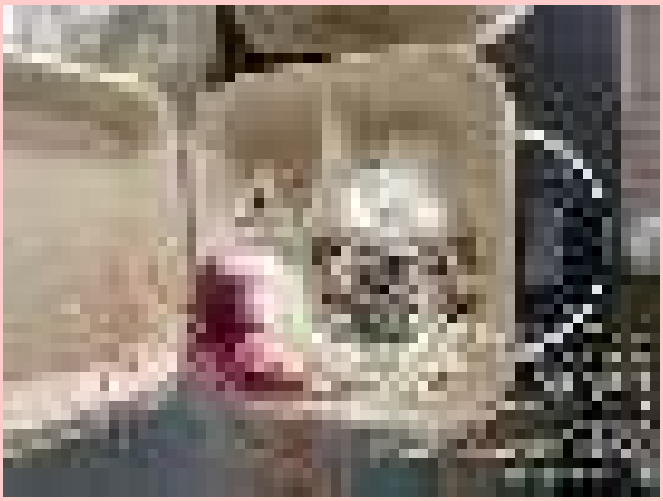
ITV_2600122_2003009_1_1769686599194.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
AG 3.jpeg



ITV_2600122_2003009_1_1769686613572.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
AG 4.jpeg



ITV_2600122_2003009_1_1769686631283.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
AG 5.jpeg



ITV_2600122_2004004_1_1769686848371.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). caja de comida en agua blanca 1 .jpeg



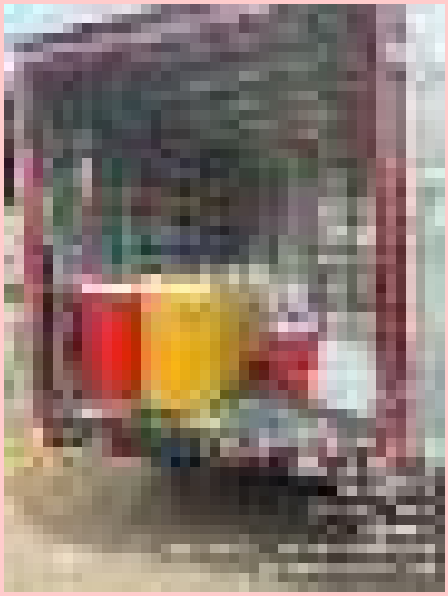
ITV_2600122_2004004_1_1769686865786.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). caja de comida en agua blanca 2.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600122	FECHA	2026-01-23	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600122_2001003_1_1769685765182.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor dia 23.jpeg



ITV_2600122_2002006_1_1769685917206.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
vehiculo dia 23.jpeg



ITV_2600122_2002006_1_1769685974132.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega agua blaca del 23.jpeg



ITV_2600122_2002007_1_1769686064013.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
termometro y gramera dia 23 .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600122	**FECHA**	2026-01-23	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600122_2003005_1_1769686189343.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
entrega agua blaca del 23.jpeg



ITV_2600122_2003005_1_1769686247826.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temperatura dia 23.jpeg



ITV_2600122_2003006_1_1769686303618.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
entrega agua blaca del 23.jpeg



ITV_2600122_2003009_1_1769686567743.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
AG 1.jpeg



ITV_2600122_2003009_1_1769686585307.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
AG 2 .jpeg



ITV_2600122_2003009_1_1769686599194.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
AG 3.jpeg

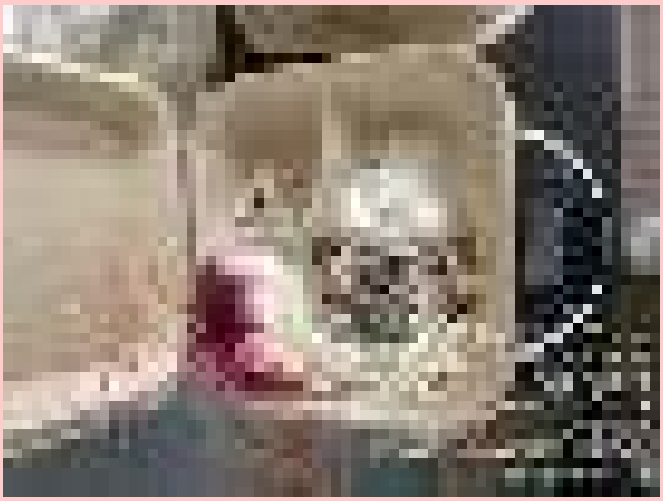


ITV_2600122_2003009_1_1769686613572.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
AG 4.jpeg



ITV_2600122_2003009_1_1769686631283.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
AG 5.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600122	**FECHA**	2026-01-23	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



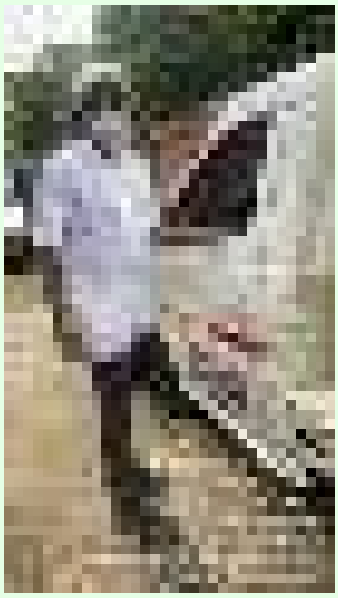
ITV_2600122_2004004_1_1769686848371.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). caja de comida en agua blanca 1 .jpeg



ITV_2600122_2004004_1_1769686865786.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). caja de comida en agua blanca 2.jpeg



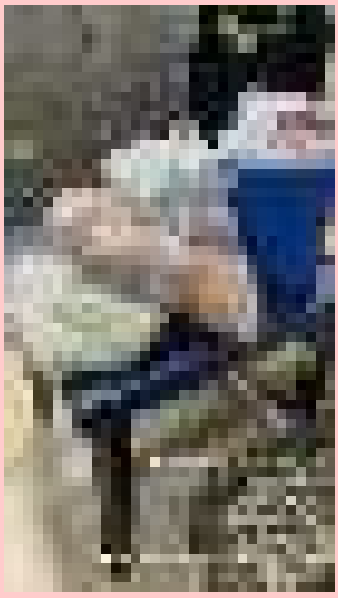
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600115_2001003_1_1769492989943.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor dia 24 enero.jpeg



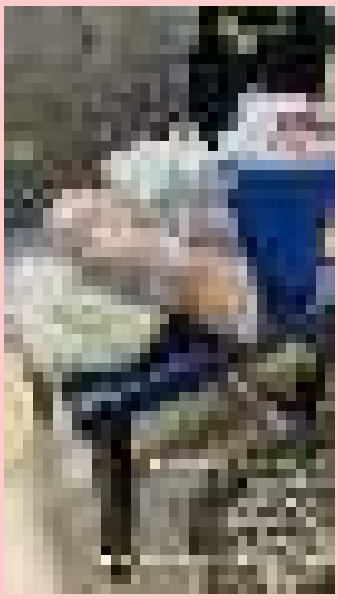
ITV_2600115_2002006_1_1769493132855.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA TERRON DIA 24.jpeg



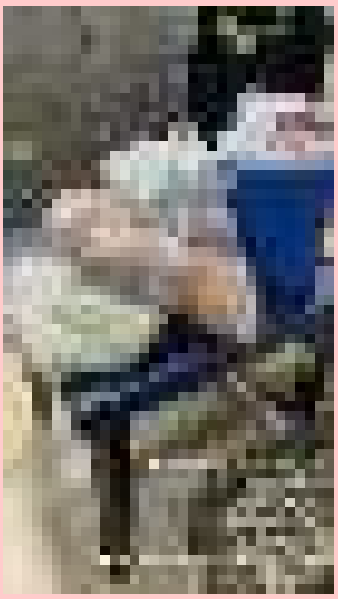
ITV_2600115_2002006_1_1769493171233.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA TERRON DIA 24.jpeg



ITV_2600115_2003005_1_1769493358451.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA TERRON DIA 24.jpeg



ITV_2600115_2003005_1_1769493374122.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA TERRON DIA 24.jpeg



ITV_2600115_2003006_1_1769493418869.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA TERRON DIA 24.jpeg



ITV_2600115_2003009_1_1769493666592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA T C 1.jpeg



ITV_2600115_2003009_1_1769493683161.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA T C 2 .jpeg



ITV_2600115_2003009_1_1769493700802.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA T C 3 .jpeg

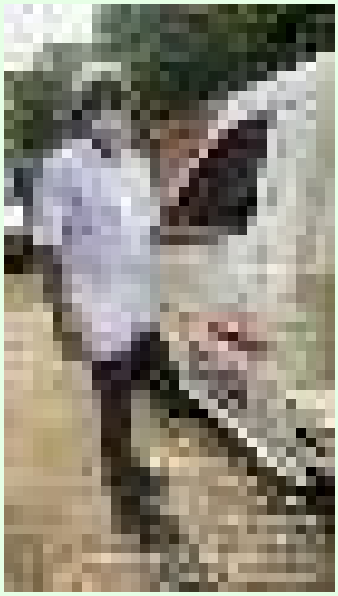


ITV_2600115_2003009_1_1769493715526.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA T C 4 .jpeg



ITV_2600115_2003009_1_1769493730913.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA T C 5.jpeg

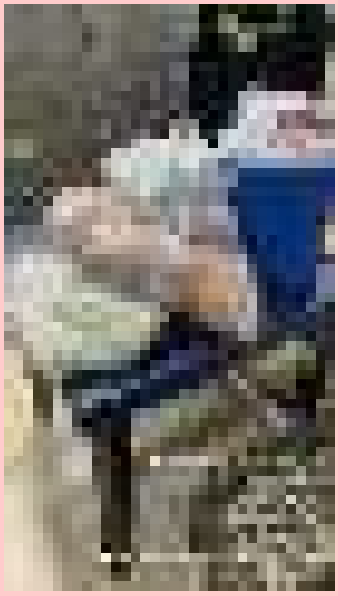
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600115_2001003_1_1769492989943.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor dia 24 enero.jpeg



ITV_2600115_2002006_1_1769493132855.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA TERRON DIA 24.jpeg

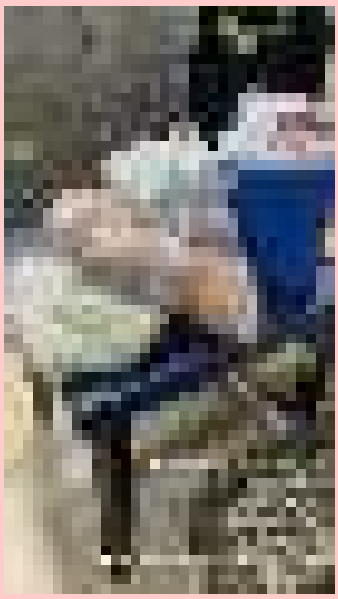


ITV_2600115_2002006_1_1769493171233.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA TERRON DIA 24.jpeg

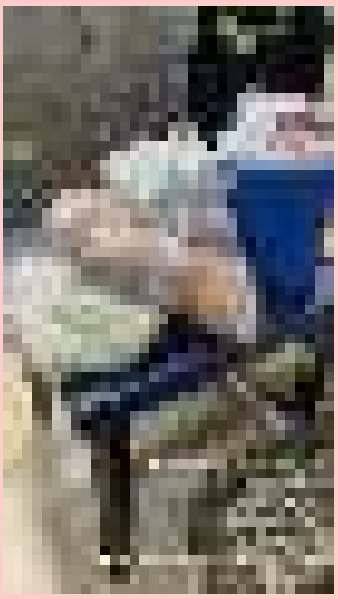


ITV_2600115_2003005_1_1769493358451.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA TERRON DIA 24.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600115	FECHA	2026-01-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600115_2003005_1_1769493374122.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA TERRON DIA 24.jpeg



ITV_2600115_2003006_1_1769493418869.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA TERRON DIA 24.jpeg



ITV_2600115_2003009_1_1769493666592.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA T C 1.jpeg



ITV_2600115_2003009_1_1769493683161.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA T C 2 .jpeg



ITV_2600115_2003009_1_1769493700802.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA T C 3 .jpeg



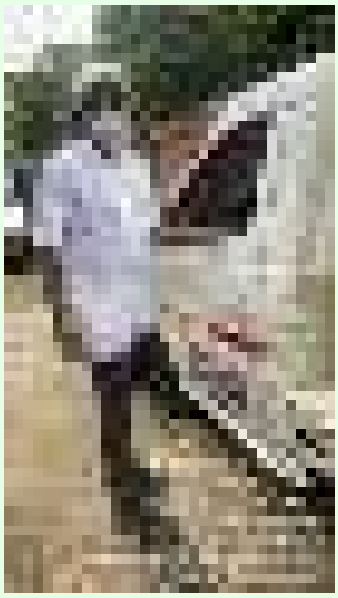
ITV_2600115_2003009_1_1769493715526.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA T C 4 .jpeg



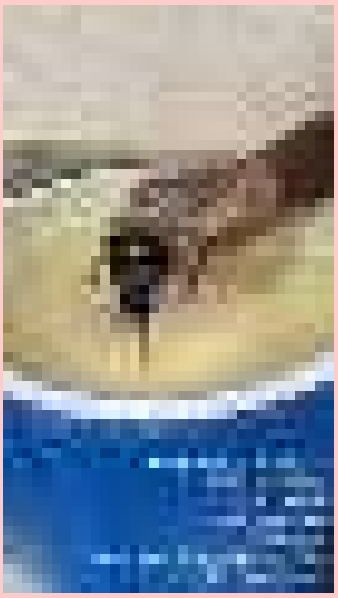
ITV_2600115_2003009_1_1769493730913.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA T C 5.jpeg



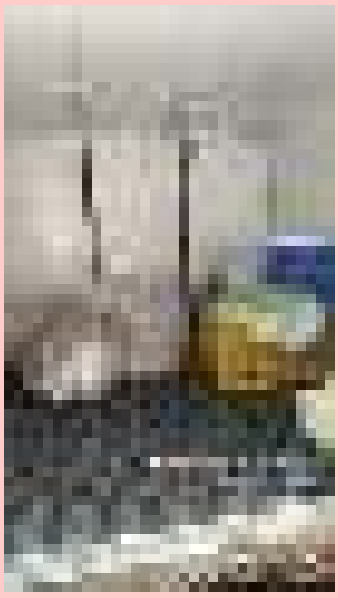
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



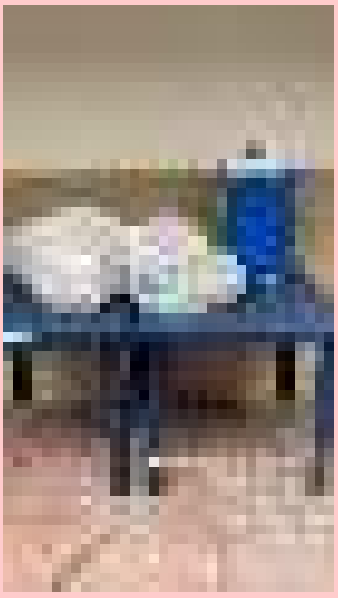
ITV_2600116_2001003_1_1769491987037.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor dia 24 enero.jpeg



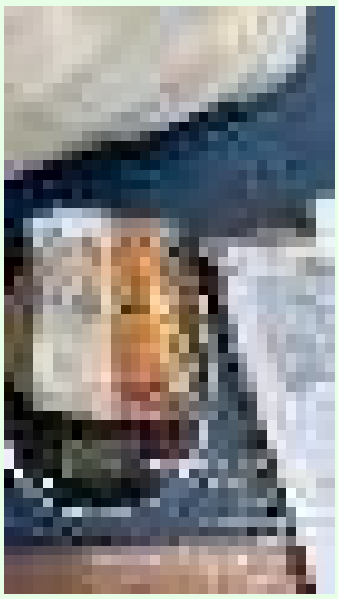
ITV_2600116_2002006_1_1769491280290.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temperatura fray d dia 24.jpeg



ITV_2600116_2002006_1_1769491305123.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
vehicuo dia 24 .jpeg



ITV_2600116_2002006_1_1769491418016.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega fray damian dia 24.jpeg



ITV_2600116_2003001_1_1769492322731.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
f D 1.jpeg



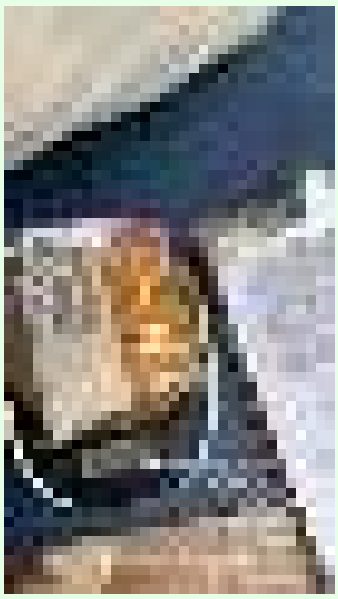
ITV_2600116_2003001_1_1769492339016.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
F D 2.jpeg



ITV_2600116_2003001_1_1769492359196.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
F D 3.jpeg



ITV_2600116_2003001_1_1769492411749.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
F D 5.jpeg



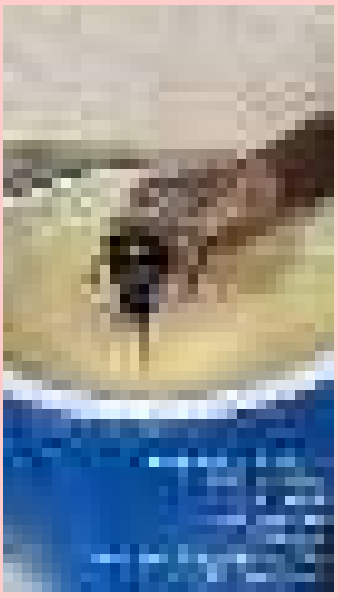
ITV_2600116_2003001_1_1769492427529.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
F D 6.jpeg



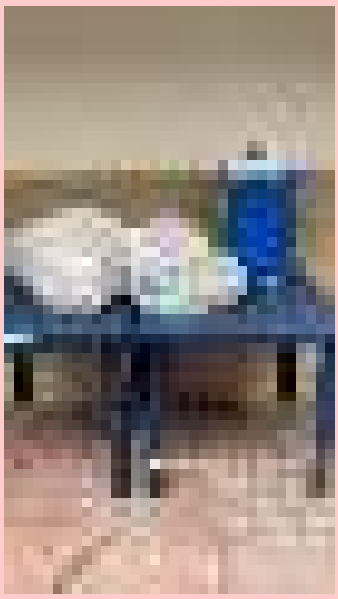
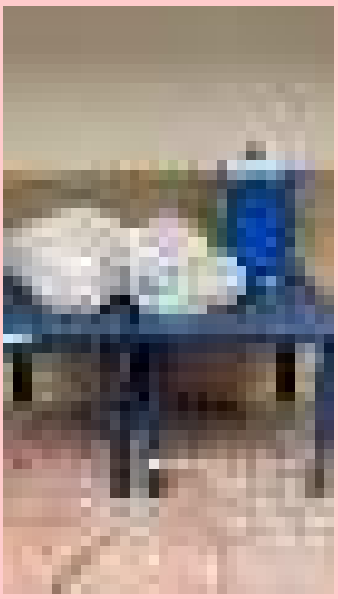
ITV_2600116_2003001_1_1769492444587.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
F D 7.jpeg



ITV_2600116_2003001_1_1769492460782.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
F D 8.jpeg

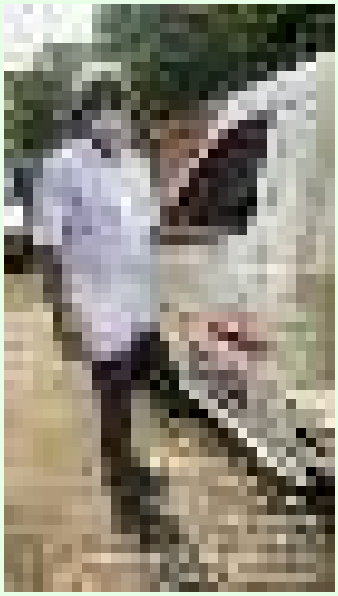


ITV_2600116_2003005_1_1769491652510.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temperatura fray d dia 24.jpeg

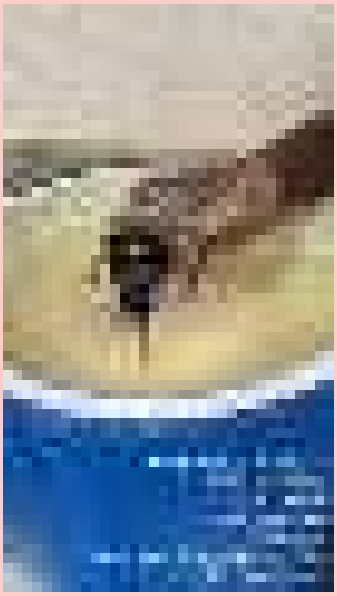
	
ITV_2600116_2003005_1_1769491679551.jpeg 3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. entrega fray damian dia 24.jpeg	ITV_2600116_2003006_1_1769491766703.jpeg 3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación. entrega fray damian dia 24.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600116	FECHA	2026-01-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

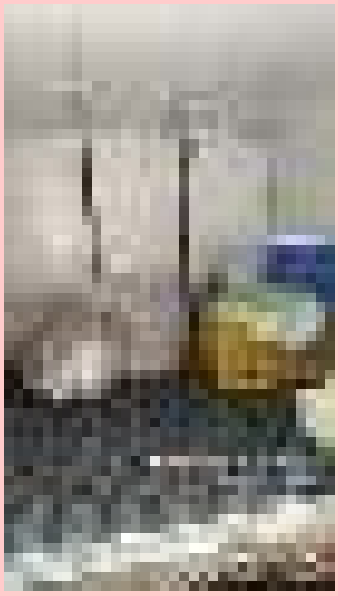
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



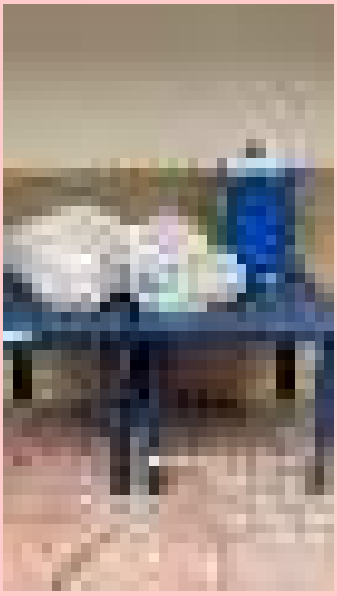
ITV_2600116_2001003_1_1769491987037.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor dia 24 enero.jpeg



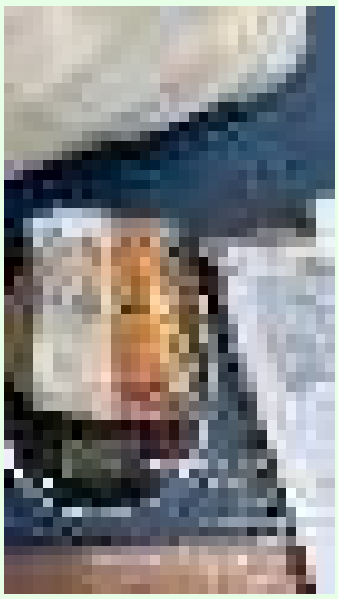
ITV_2600116_2002006_1_1769491280290.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temperatura fray d dia 24.jpeg



ITV_2600116_2002006_1_1769491305123.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
vehicuo dia 24 .jpeg



ITV_2600116_2002006_1_1769491418016.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega fray damian dia 24.jpeg



ITV_2600116_2003001_1_1769492322731.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
f D 1.jpeg



ITV_2600116_2003001_1_1769492339016.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
F D 2.jpeg

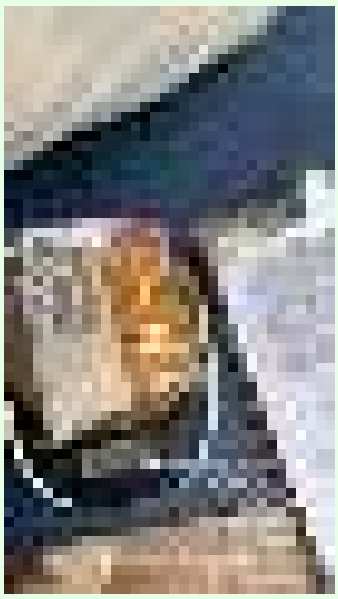


ITV_2600116_2003001_1_1769492359196.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
F D 3.jpeg



ITV_2600116_2003001_1_1769492411749.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
F D 5.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600116	FECHA	2026-01-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



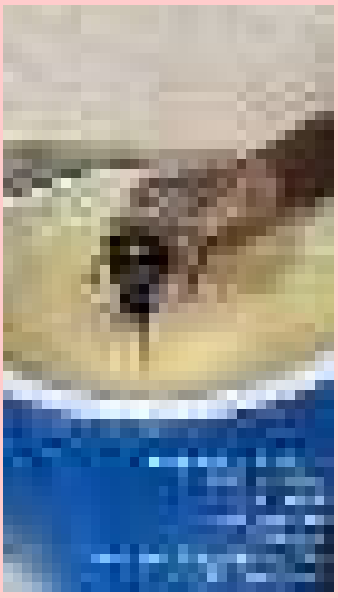
ITV_2600116_2003001_1_1769492427529.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
F D 6.jpeg



ITV_2600116_2003001_1_1769492444587.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
F D 7.jpeg

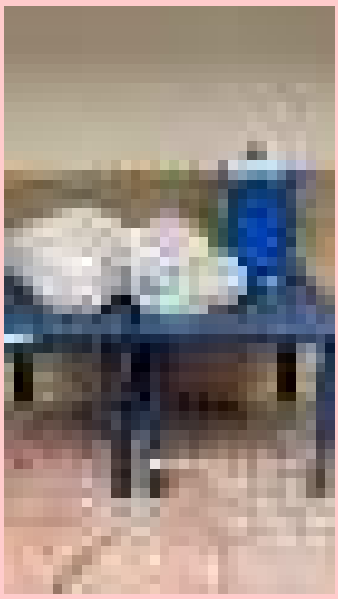


ITV_2600116_2003001_1_1769492460782.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
F D 8.jpeg

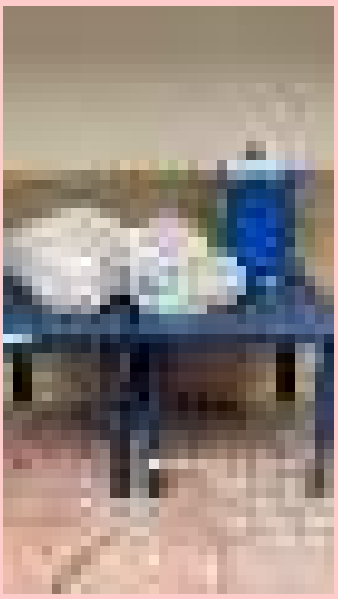


ITV_2600116_2003005_1_1769491652510.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temperatura fray d dia 24.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600116	**FECHA**	2026-01-24	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



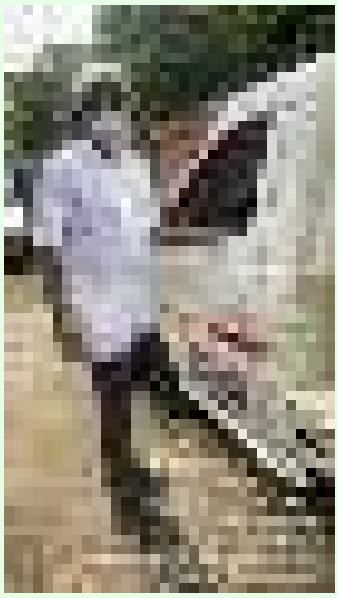
ITV_2600116_2003005_1_1769491679551.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
entrega fray damian dia 24.jpeg



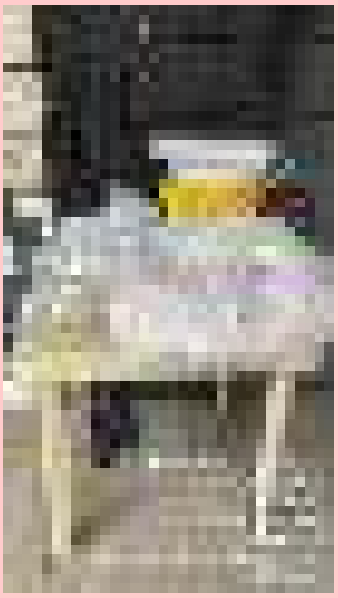
ITV_2600116_2003006_1_1769491766703.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
entrega fray damian dia 24.jpeg



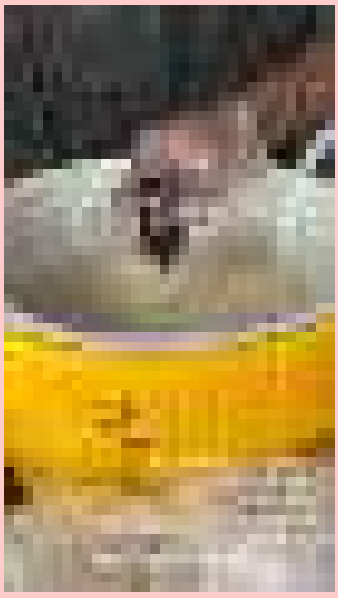
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



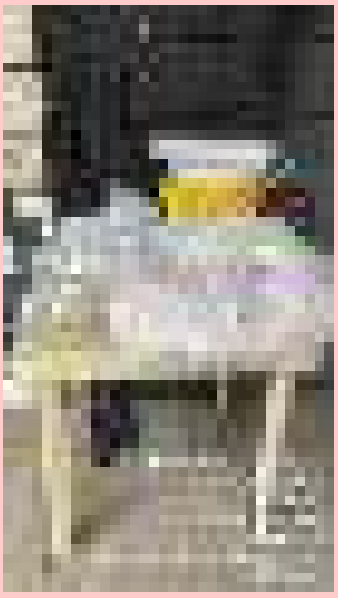
ITV_2600221_2001003_1_1770363322262.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR 24 ENERO.jpeg



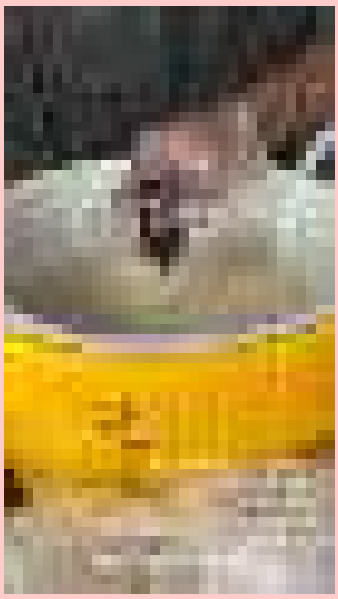
ITV_2600221_2002006_1_1770363478832.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA JUNIN.jpeg



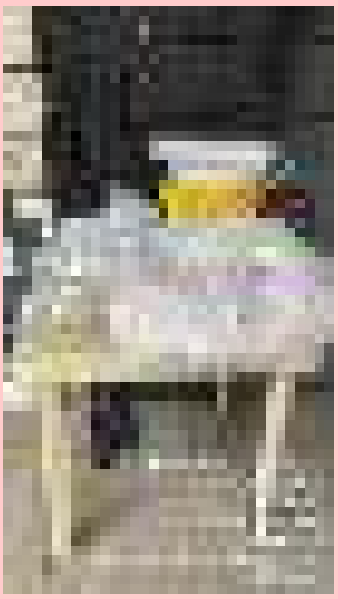
ITV_2600221_2002006_1_1770363518851.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA DE LA BEBIDA JUNIN.jpeg



ITV_2600221_2003005_1_1770363753662.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA JUNIN.jpeg



ITV_2600221_2003005_1_1770363773316.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA DE LA BEBIDA JUNIN.jpeg



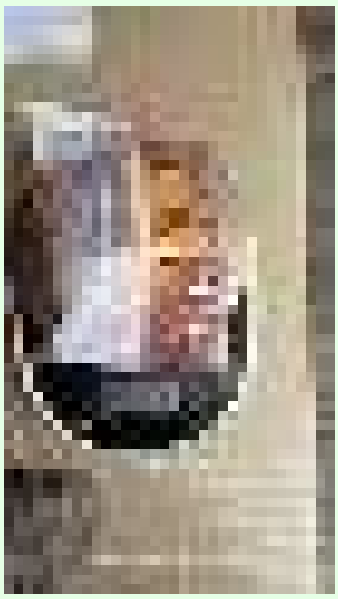
ITV_2600221_2003006_1_1770363822829.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA JUNIN.jpeg



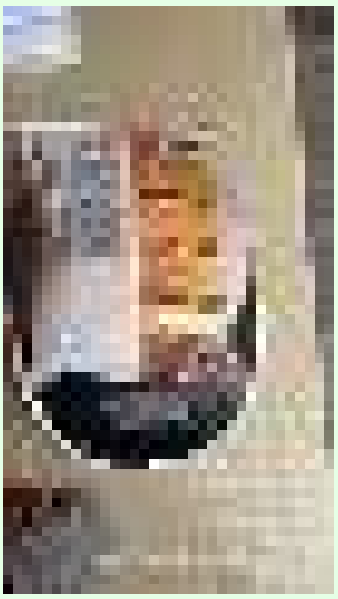
ITV_2600221_2003009_1_1770363997797.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 1 JUNIN.jpeg



ITV_2600221_2003009_1_1770364015502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 2 JUNIN.jpeg



ITV_2600221_2003009_1_1770364031181.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 3 JUNIN.jpeg



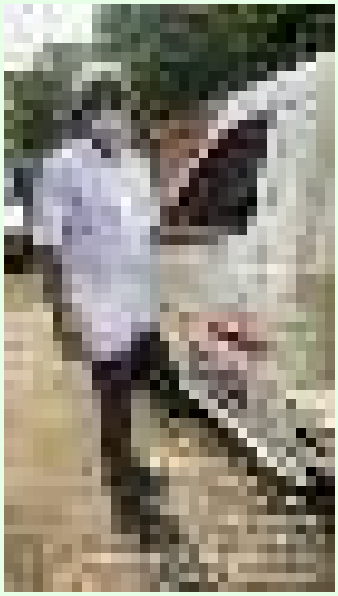
ITV_2600221_2003009_1_1770364047365.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 4 JUNIN.jpeg



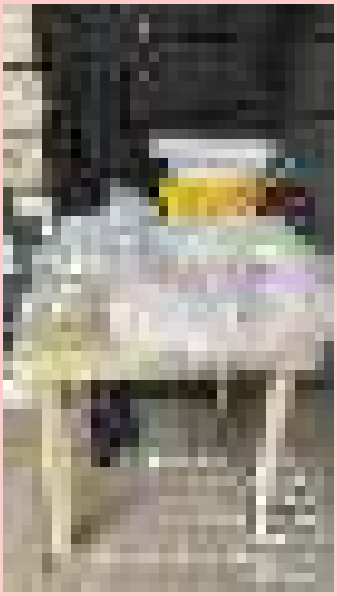
ITV_2600221_2003009_1_1770364064221.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 5 JUNIN.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600221	FECHA	2026-01-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

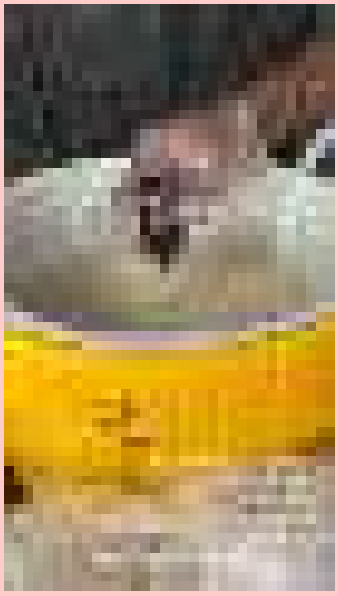
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



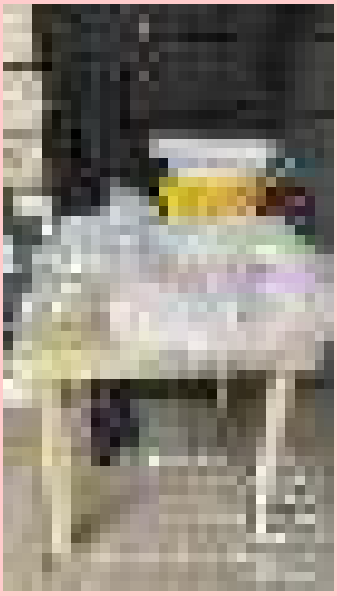
ITV_2600221_2001003_1_1770363322262.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR 24 ENERO.jpeg



ITV_2600221_2002006_1_1770363478832.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA JUNIN.jpeg

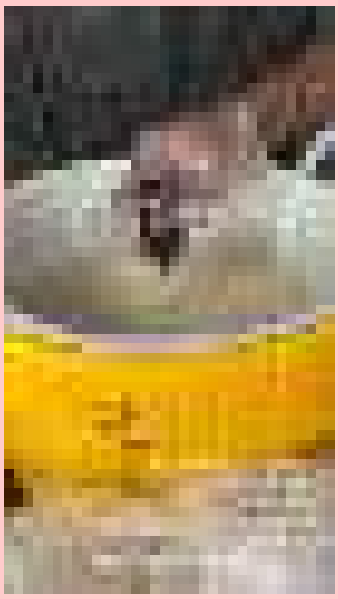


ITV_2600221_2002006_1_1770363518851.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA DE LA BEBIDA JUNIN.jpeg

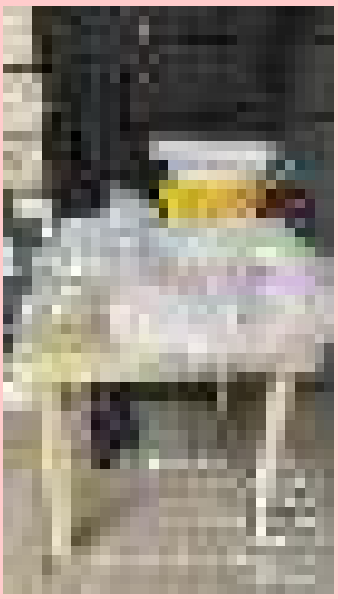


ITV_2600221_2003005_1_1770363753662.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA JUNIN.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600221	**FECHA**	2026-01-24	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600221_2003005_1_1770363773316.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA DE LA BEBIDA JUNIN.jpeg



ITV_2600221_2003006_1_1770363822829.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA JUNIN.jpeg

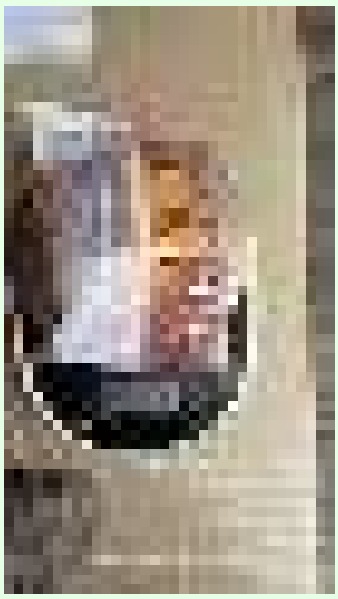


ITV_2600221_2003009_1_1770363997797.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 1 JUNIN.jpeg

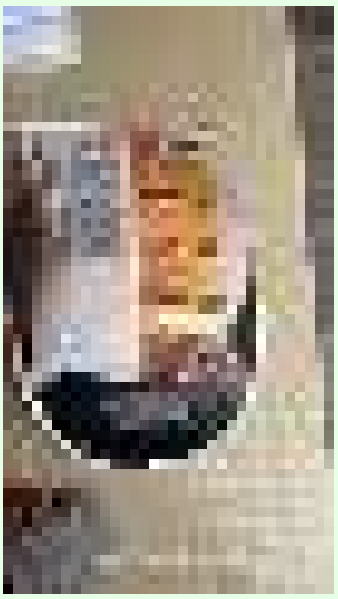


ITV_2600221_2003009_1_1770364015502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 2 JUNIN.jpeg

ID VISITA	2600221	FECHA	2026-01-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600221_2003009_1_1770364031181.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 3 JUNIN.jpeg



ITV_2600221_2003009_1_1770364047365.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 4 JUNIN.jpeg



ITV_2600221_2003009_1_1770364064221.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PAN 5 JUNIN.jpeg



ID VISITA	2600118	FECHA	2026-01-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600118_2002006_1_1769496276424.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA LA FLORA JUGO.jpeg



ITV_2600118_2002006_1_1769496291977.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA LA FLORA.jpeg



ITV_2600118_2002006_1_1769496308224.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA LA FLORA.jpeg



ITV_2600118_2003005_1_1769496482811.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA LA FLORA.jpeg



ITV_2600118_2003005_1_1769496572328.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA LA FLORA JUGO.jpeg



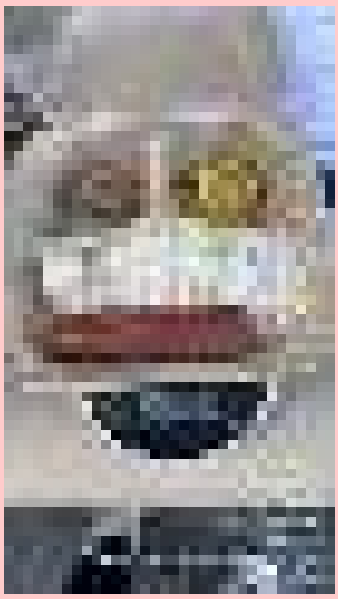
ITV_2600118_2003005_1_1769496601219.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA LA FLORA.jpeg



ITV_2600118_2003006_1_1769496647220.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA LA FLORA.jpeg



ITV_2600118_2003008_1_1769496707313.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
ENTREGA LA FLORA.jpeg



ITV_2600118_2003009_1_1769497072045.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 1 FLORA .jpeg



ITV_2600118_2003009_1_1769497088533.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 2 LA FLORA .jpeg



ITV_2600118_2003009_1_1769497107727.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 2 LA FLORA .jpeg



ITV_2600118_2003009_1_1769497124788.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 4 LA FLORA .jpeg



ITV_2600118_2003009_1_1769497148049.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 5 LA FLORA .jpeg



ITV_2600118_2003009_1_1769497167996.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 6 LA FLORA .jpeg



ITV_2600118_2003009_1_1769497185481.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 7 LA FORA .jpeg



ITV_2600118_2003009_1_1769497203017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 8 LA FLORA.jpeg

	
ITV_2600118_2003009_1_1769497220710.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). MUESTRA 9 LA FLORA .jpeg	

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600118_2002006_1_1769496276424.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA LA FLORA JUGO.jpeg



ITV_2600118_2002006_1_1769496291977.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA LA FLORA.jpeg



ITV_2600118_2002006_1_1769496308224.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA LA FLORA.jpeg



ITV_2600118_2003005_1_1769496482811.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA LA FLORA.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600118	FECHA	2026-01-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600118_2003005_1_1769496572328.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA LA FLORA JUGO.jpeg



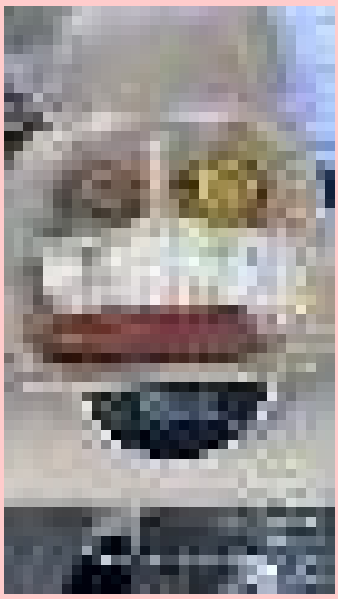
ITV_2600118_2003005_1_1769496601219.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA LA FLORA.jpeg



ITV_2600118_2003006_1_1769496647220.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA LA FLORA.jpeg



ITV_2600118_2003008_1_1769496707313.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
ENTREGA LA FLORA.jpeg



ITV_2600118_2003009_1_1769497072045.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 1 FLORA .jpeg



ITV_2600118_2003009_1_1769497088533.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 2 LA FLORA .jpeg



ITV_2600118_2003009_1_1769497107727.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 2 LA FLORA .jpeg



ITV_2600118_2003009_1_1769497124788.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 4 LA FLORA .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600118	FECHA	2026-01-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600118_2003009_1_1769497148049.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 5 LA FLORA .jpeg



ITV_2600118_2003009_1_1769497167996.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 6 LA FLORA .jpeg



ITV_2600118_2003009_1_1769497185481.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 7 LA FORA .jpeg



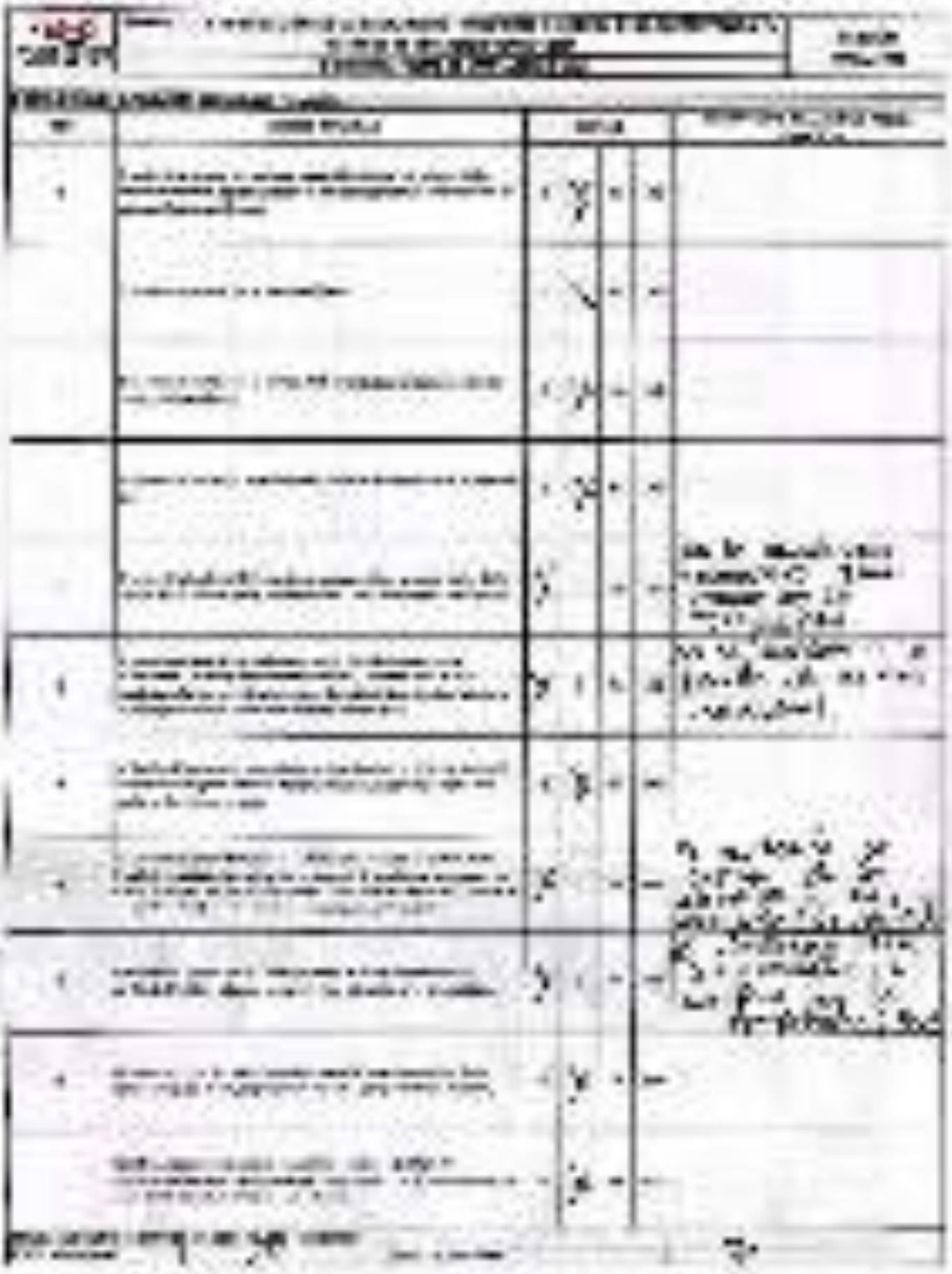
ITV_2600118_2003009_1_1769497203017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 8 LA FLORA.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600118	**FECHA**	2026-01-25	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

	
ITV_2600118_2003009_1_1769497220710.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). MUESTRA 9 LA FLORA .jpeg	





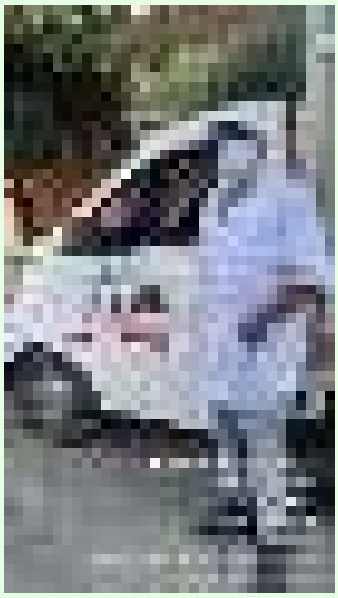








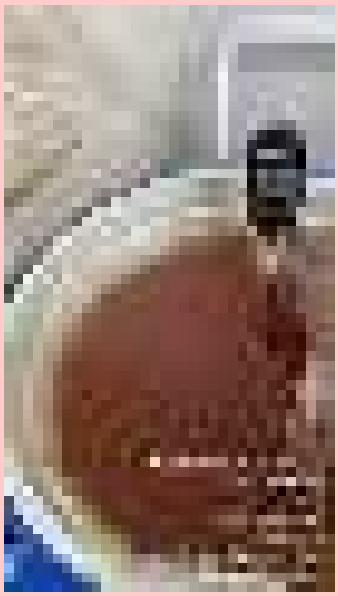
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600120_2001003_1_1769603012855.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 25.jpeg



ITV_2600120_2002006_1_1769603213864.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA SAN FRANCISCO DIA 25.jpeg



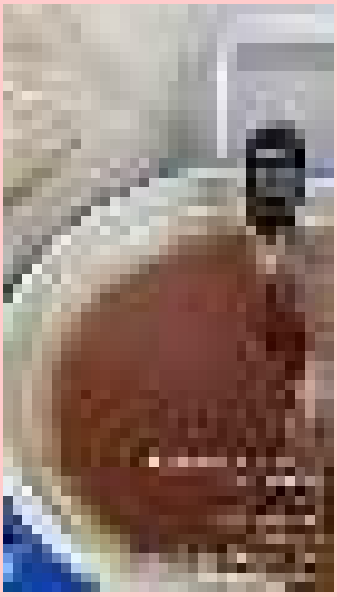
ITV_2600120_2002006_1_1769603243762.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA SF.jpeg



ITV_2600120_2002006_1_1769603264177.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA COMIDA SF 25.jpeg



ITV_2600120_2003005_1_1769603457287.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA SAN FRANCISCO DIA 25.jpeg



ITV_2600120_2003005_1_1769603478979.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA SF.jpeg



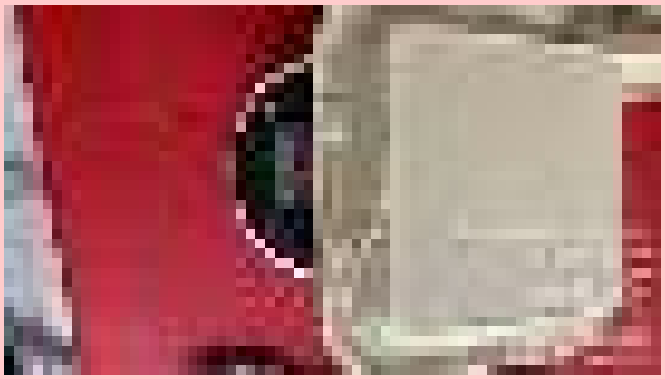
ITV_2600120_2003005_1_1769603497796.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA COMIDA SF 25.jpeg



ITV_2600120_2003006_1_1769603557132.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA SAN FRANCISCO DIA 25.jpeg



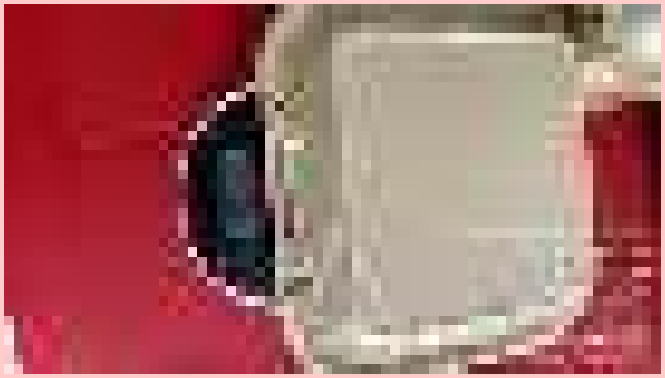
ITV_2600120_2003009_1_1769603938464.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SF MUESTRA 1.jpeg



ITV_2600120_2003009_1_1769603955869.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SF MUESTRA 2 .jpeg



ITV_2600120_2003009_1_1769603969722.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SF MUESTRA 3 .jpeg

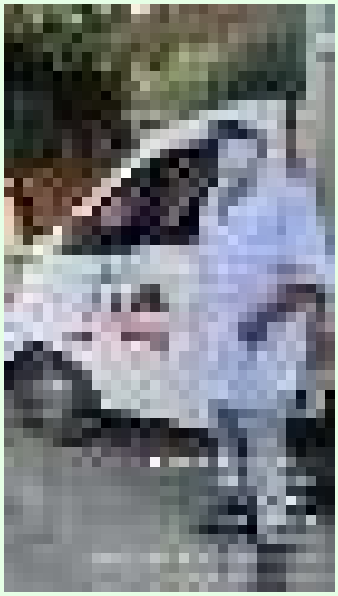


ITV_2600120_2003009_1_1769603982287.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SF MUESTRA 4 .jpeg

	
ITV_2600120_2003009_1_1769603997695.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). SF MUESTRA 5 .jpeg	

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600120	FECHA	2026-01-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

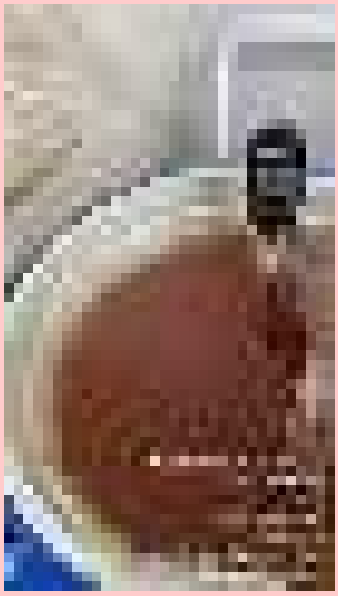
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600120_2001003_1_1769603012855.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 25.jpeg



ITV_2600120_2002006_1_1769603213864.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA SAN FRANCISCO DIA 25.jpeg



ITV_2600120_2002006_1_1769603243762.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA SF.jpeg

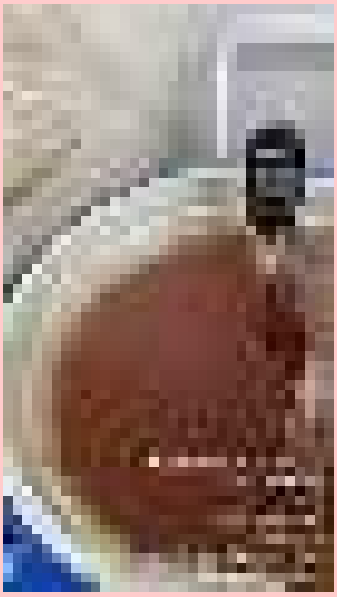


ITV_2600120_2002006_1_1769603264177.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA COMIDA SF 25.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600120	FECHA	2026-01-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600120_2003005_1_1769603457287.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA SAN FRANCISCO DIA 25.jpeg



ITV_2600120_2003005_1_1769603478979.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA SF.jpeg



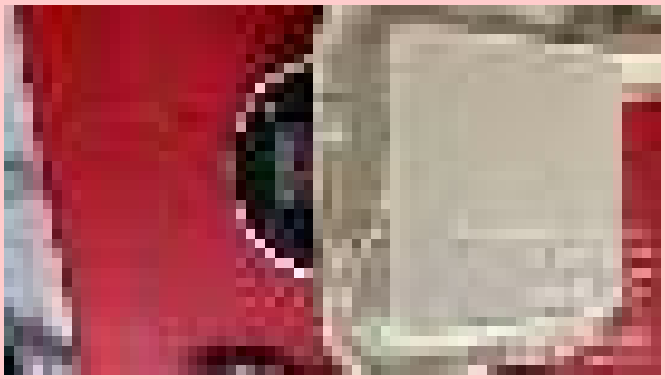
ITV_2600120_2003005_1_1769603497796.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA COMIDA SF 25.jpeg



ITV_2600120_2003006_1_1769603557132.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA SAN FRANCISCO DIA 25.jpeg



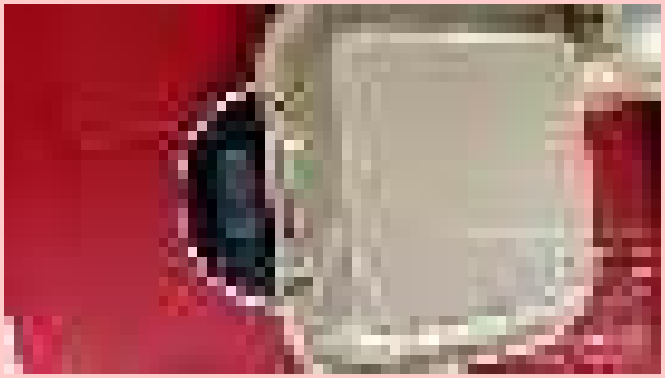
ITV_2600120_2003009_1_1769603938464.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SF MUESTRA 1.jpeg



ITV_2600120_2003009_1_1769603955869.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SF MUESTRA 2 .jpeg



ITV_2600120_2003009_1_1769603969722.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SF MUESTRA 3 .jpeg



ITV_2600120_2003009_1_1769603982287.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
SF MUESTRA 4 .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600120	**FECHA**	2026-01-25	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

	
ITV_2600120_2003009_1_1769603997695.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). SF MUESTRA 5 .jpeg	











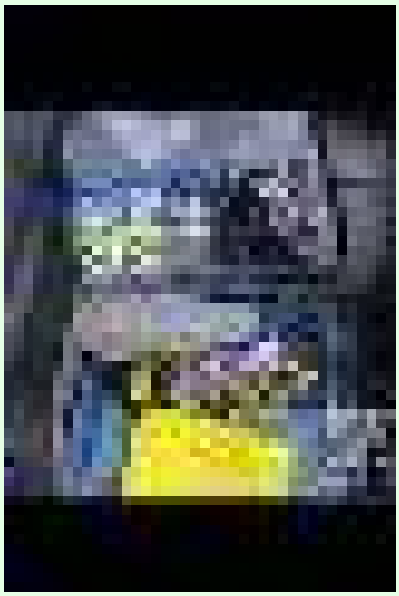
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600128_2002006_1_1769478170701.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMP.jpeg



ITV_2600128_2002007_1_1769481007599.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOMETRO.jpeg



ITV_2600128_2002008_1_1769478840226.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
TERMO.jpeg



ITV_2600128_2002011_1_1769478673047.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
formato.jpeg



ITV_2600128_2003005_1_1769479293848.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP.jpeg



ITV_2600128_2003006_1_1769479670133.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
INDIV.jpeg



ITV_2600128_2003009_1_1769479978569.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
EL PESO TOTAL DE LA BOLSA DE MENTAS CORRESPONDE A UNA UNIDAD POR PPL: PARTE TOTAL 73 PPL



ITV_2600128_2003009_10_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600128_2003009_11_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600128_2003009_12_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600128_2003009_13_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600128_2003009_2_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5MENTA.jpeg



ITV_2600128_2003009_3_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4MENTA.jpeg



ITV_2600128_2003009_4_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3MENTA.jpeg



ITV_2600128_2003009_5_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2MENTA.jpeg



ITV_2600128_2003009_6_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1MENTA.jpeg



ITV_2600128_2003009_7_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PESP TOTAL MENTAS.jpeg



ITV_2600128_2003009_8_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
TEMP.jpeg



ITV_2600128_2003009_9_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600128_2003010_1_1769480737143.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
JUGO PINA.jpeg

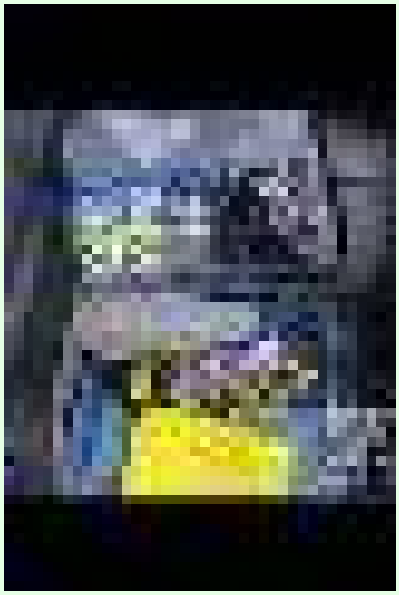
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600128_2002006_1_1769478170701.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMP.jpeg



ITV_2600128_2002007_1_1769481007599.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOMETRO.jpeg



ITV_2600128_2002008_1_1769478840226.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
TERMO.jpeg



ITV_2600128_2002011_1_1769478673047.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
formato.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600128	FECHA	2026-01-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600128_2003005_1_1769479293848.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP.jpeg



ITV_2600128_2003006_1_1769479670133.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
INDIV.jpeg



ITV_2600128_2003009_1_1769479978569.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
EL PESO TOTAL DE LA BOLSA DE MENTAS CORRESPONDE A UNA UNIDAD POR PPL: PARTE TOTAL 73 PPL



ITV_2600128_2003009_10_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600128_2003009_11_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600128_2003009_12_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600128_2003009_13_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600128_2003009_2_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5MENTA.jpeg



ITV_2600128_2003009_3_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4MENTA.jpeg



ITV_2600128_2003009_4_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3MENTA.jpeg



ITV_2600128_2003009_5_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2MENTA.jpeg



ITV_2600128_2003009_6_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1MENTA.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600128	FECHA	2026-01-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600128_2003009_7_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
PESP TOTAL MENTAS.jpeg



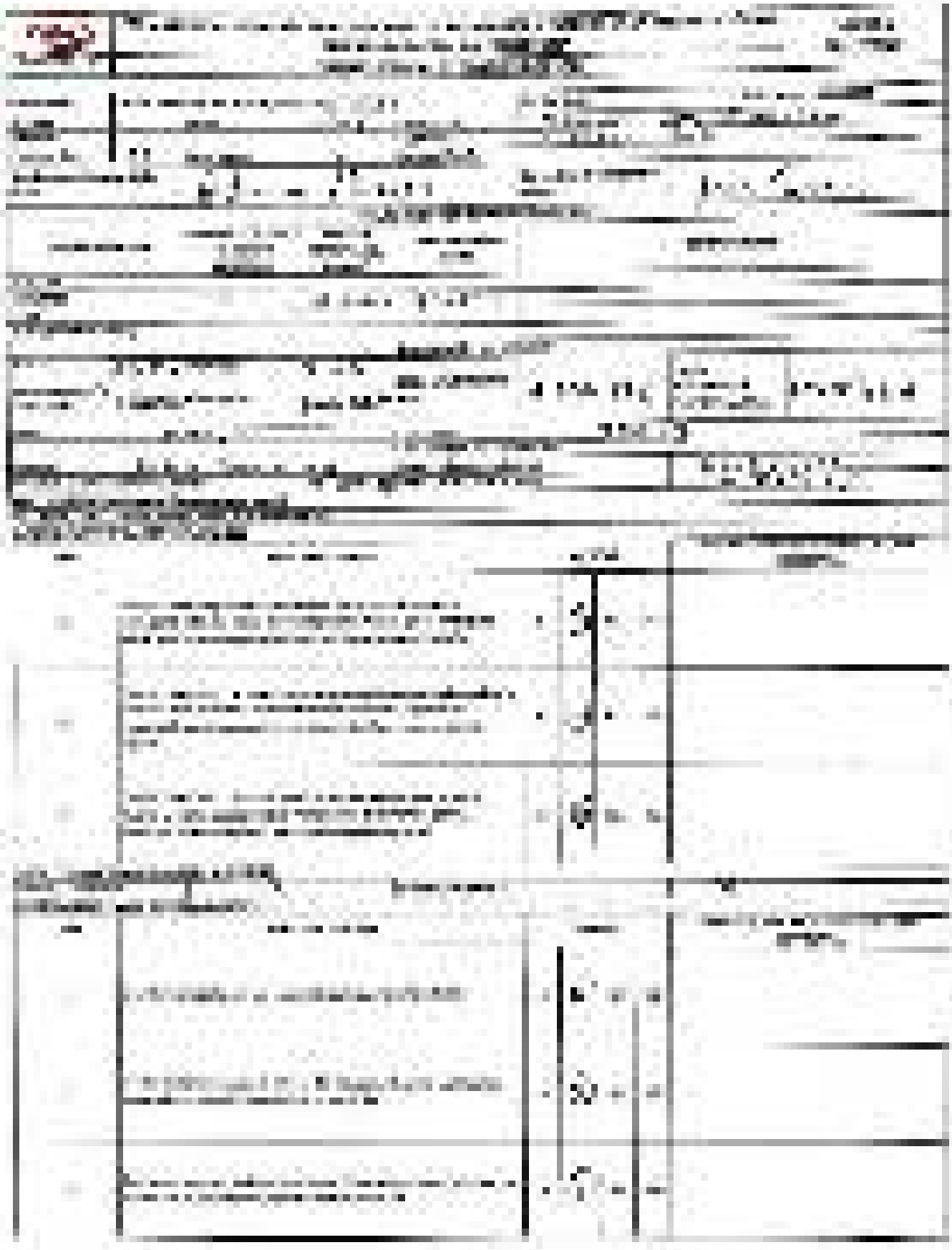
ITV_2600128_2003009_8_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
TEMP.jpeg

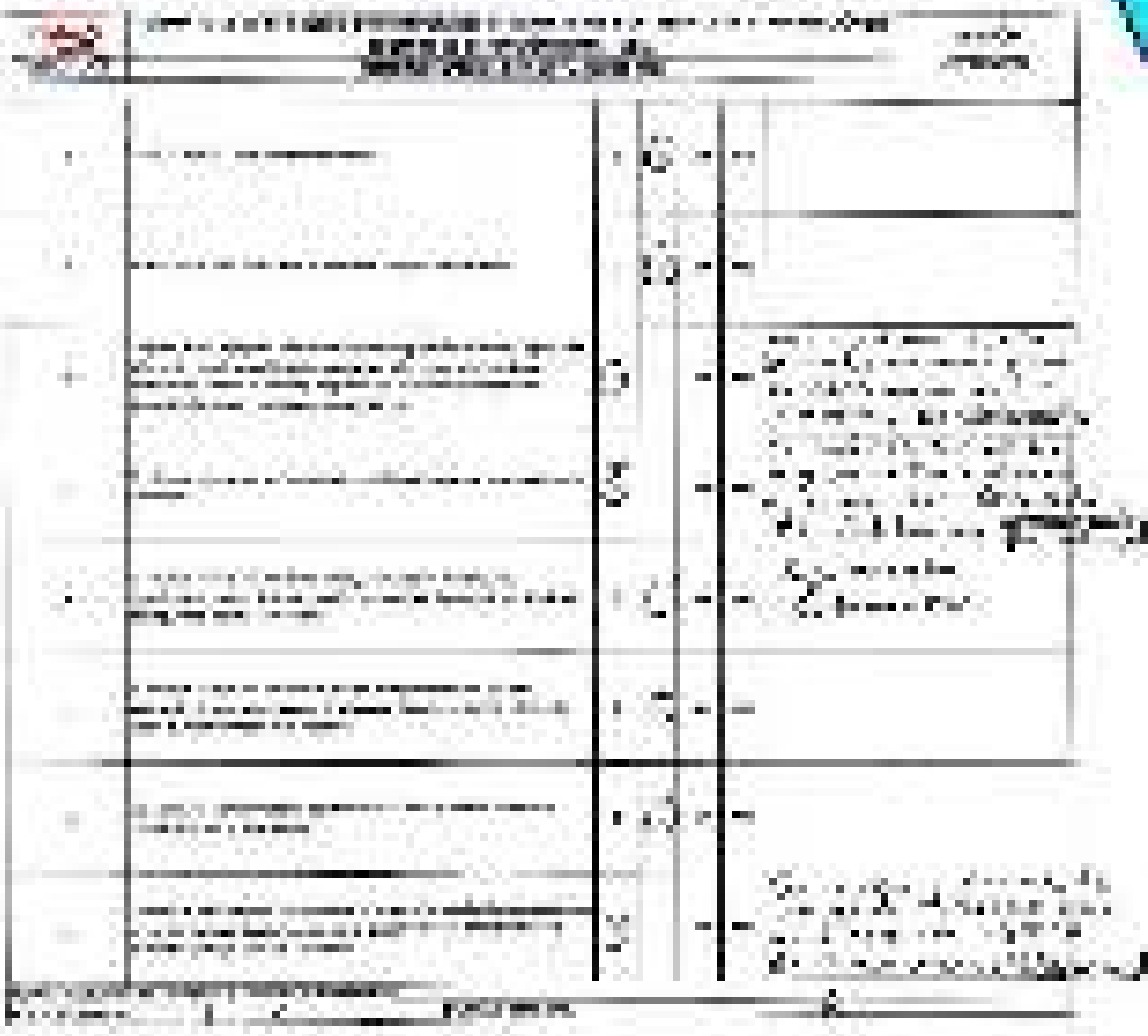


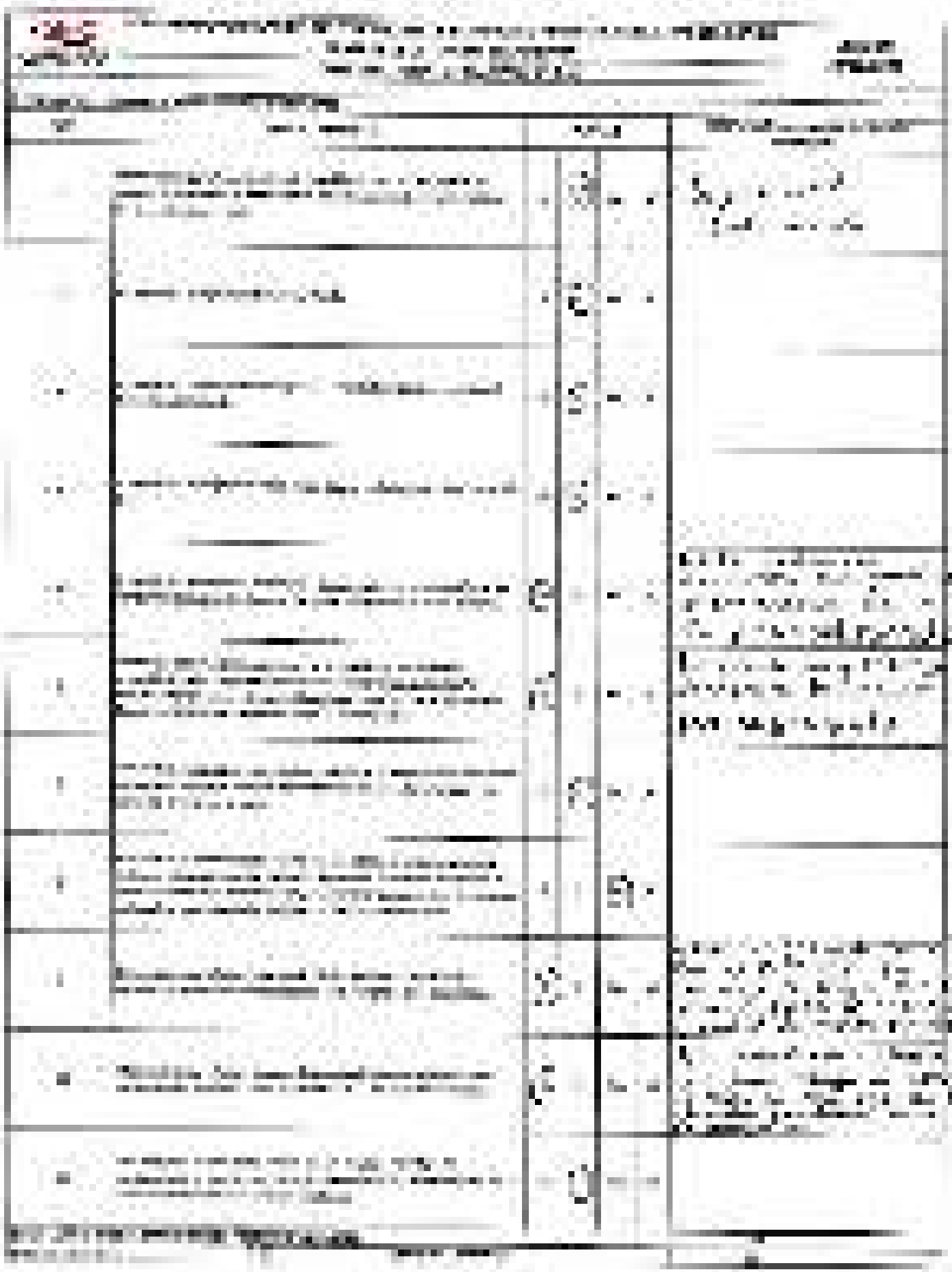
ITV_2600128_2003009_9_1769479978570.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg

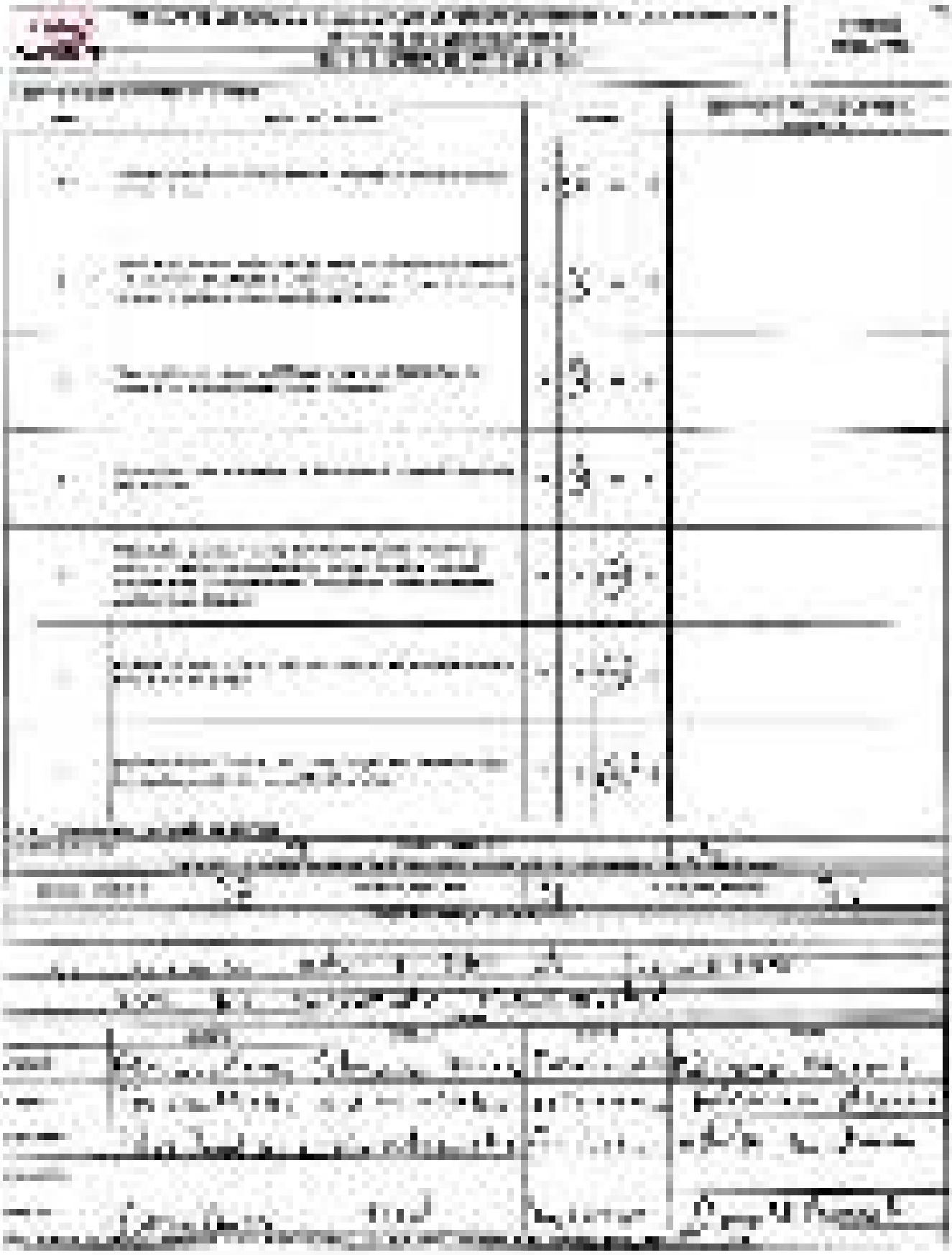


ITV_2600128_2003010_1_1769480737143.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
JUGO PINA.jpeg

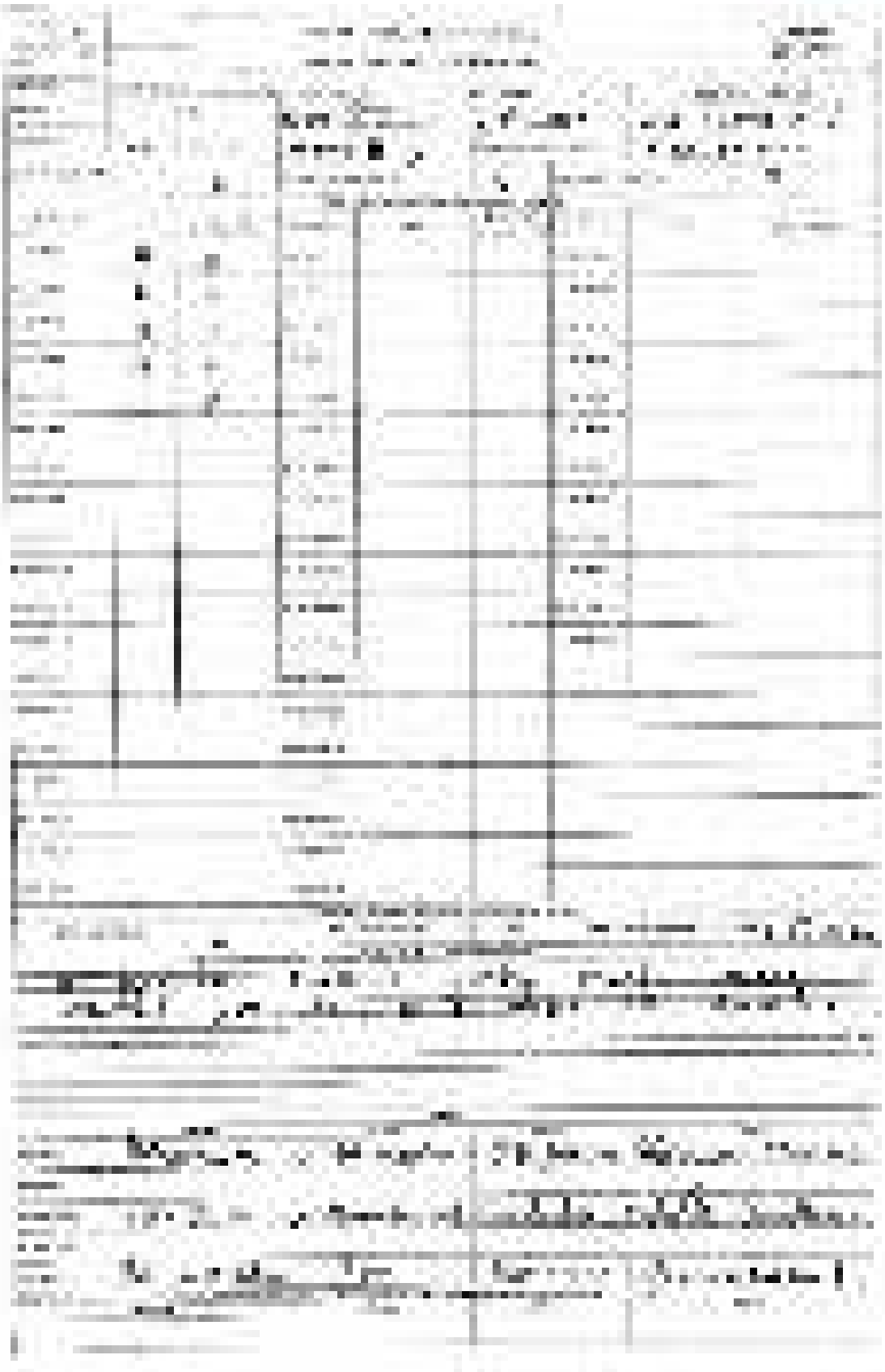


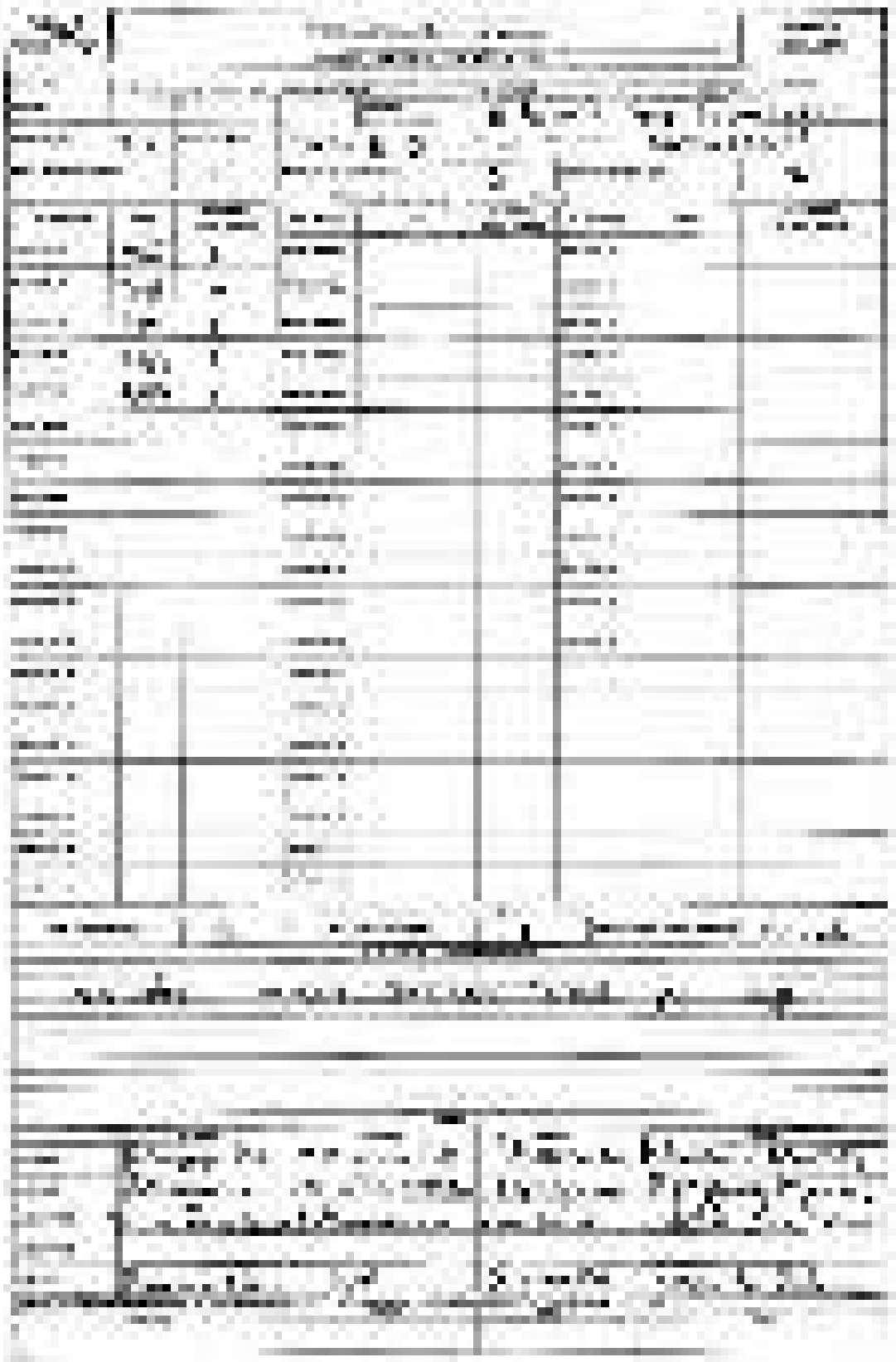












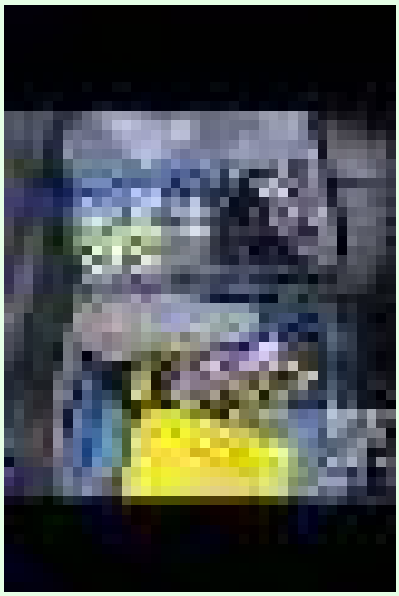
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600129_2002006_1_1769483534903.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMP.jpeg



ITV_2600129_2002007_1_1769483491361.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOMETRO.jpeg



ITV_2600129_2002008_1_1769483594558.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
TERMO.jpeg



ITV_2600129_2002011_1_1769483658912.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
formato.jpeg



ITV_2600129_2003006_1_1769483776876.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
EMP IND.jpeg



ITV_2600129_2003008_1_1769484131902.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
INTERP.jpeg



ITV_2600129_2003009_1_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

ITV_2600129_2003009_1_1769484415869.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
ENTREG.jpeg



ITV_2600129_2003009_10_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6M.jpeg



ITV_2600129_2003009_11_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5M.jpeg



ITV_2600129_2003009_12_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4M.jpeg



ITV_2600129_2003009_13_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3M.jpeg



ITV_2600129_2003009_14_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2M.jpeg



ITV_2600129_2003009_15_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1M.jpeg



ITV_2600129_2003009_16_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MENTAS TOT.jpeg



ITV_2600129_2003009_2_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	
ITV_2600129_2003009_2_1769484415869.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). EMP IND.jpeg	ITV_2600129_2003009_3_1769484352647.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 6.jpeg
	
ITV_2600129_2003009_4_1769484352647.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 5.jpeg	ITV_2600129_2003009_5_1769484352647.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 3.jpeg



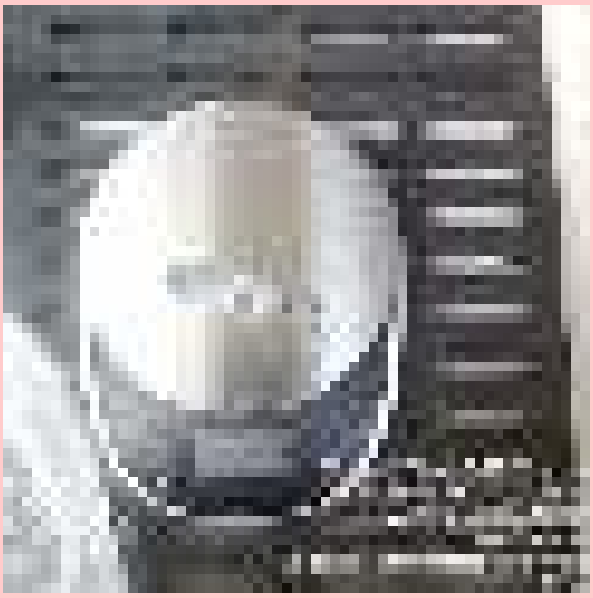
ITV_2600129_2003009_6_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600129_2003009_7_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600129_2003009_8_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600129_2003009_9_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7M.jpeg

	
ITV_2600129_2003010_1_1769485191019.jpeg 3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración. PINA Y TEM.jpeg	

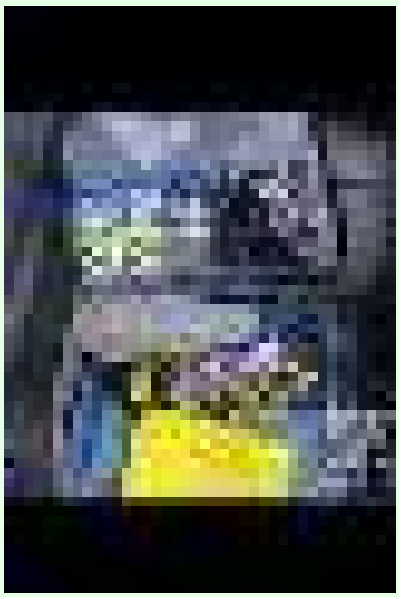
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600129_2002006_1_1769483534903.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMP.jpeg



ITV_2600129_2002007_1_1769483491361.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOMETRO.jpeg



ITV_2600129_2002008_1_1769483594558.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
TERMO.jpeg



ITV_2600129_2002011_1_1769483658912.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
formato.jpeg



ITV_2600129_2003006_1_1769483776876.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
EMP IND.jpeg



ITV_2600129_2003008_1_1769484131902.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
INTERP.jpeg



ITV_2600129_2003009_1_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

ITV_2600129_2003009_1_1769484415869.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
ENTREG.jpeg



ITV_2600129_2003009_10_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6M.jpeg



ITV_2600129_2003009_11_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5M.jpeg



ITV_2600129_2003009_12_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4M.jpeg



ITV_2600129_2003009_13_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3M.jpeg



ITV_2600129_2003009_14_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2M.jpeg



ITV_2600129_2003009_15_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1M.jpeg



ITV_2600129_2003009_16_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MENTAS TOT.jpeg



ITV_2600129_2003009_2_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600129	**FECHA**	2026-01-26	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

ITV_2600129_2003009_2_1769484415869.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
EMP IND.jpeg



ITV_2600129_2003009_3_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600129_2003009_4_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600129_2003009_5_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



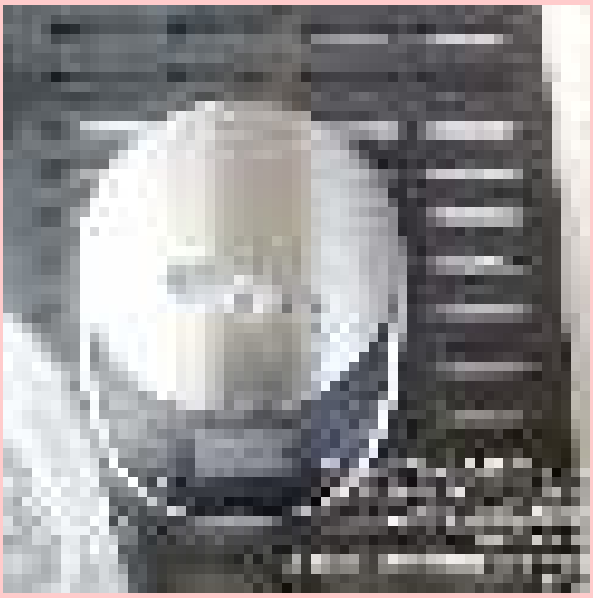
ITV_2600129_2003009_6_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600129_2003009_7_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



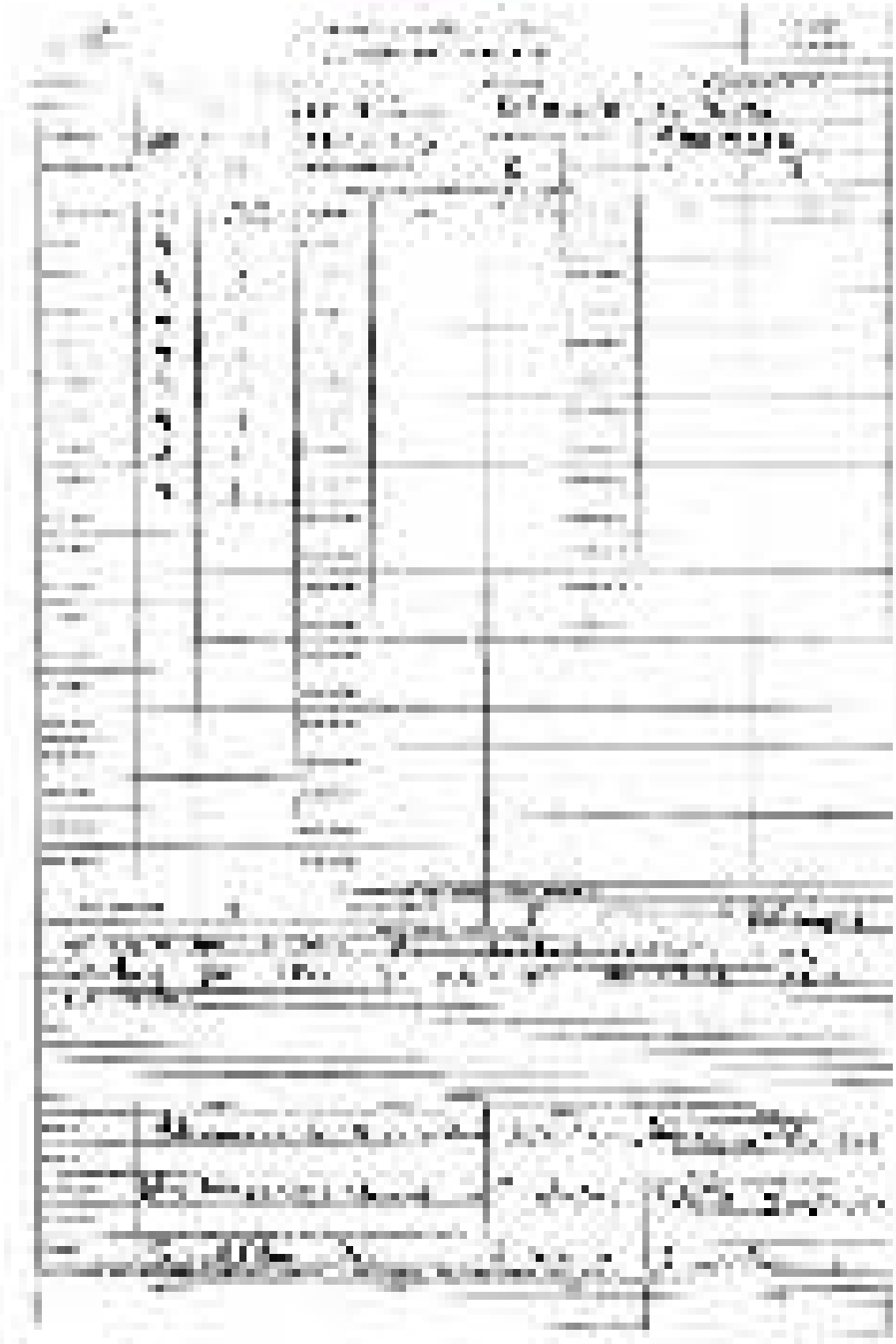
ITV_2600129_2003009_8_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600129_2003009_9_1769484352647.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7M.jpeg



ITV_2600129_2003010_1_1769485191019.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
PINA Y TEM.jpeg



IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



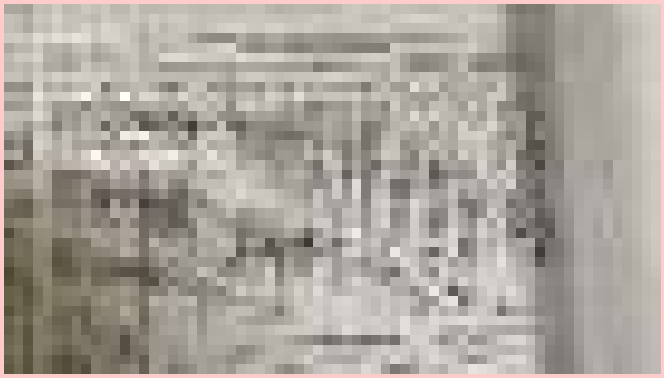
ITV_2600130_1001002_1_1769897216031.jpeg
1.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previso.
1.2.jpeg



ITV_2600130_1001003_1_1769897485593.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
1.3.jpeg



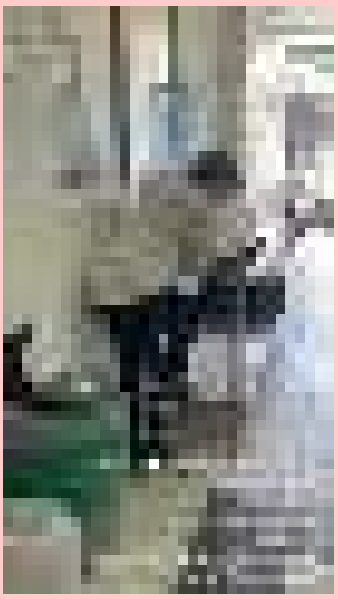
ITV_2600130_1001004_1_1769897687980.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
1.4.jpeg



ITV_2600130_1002003_1_1769897965996.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
2.3.jpeg



ITV_2600130_1003002_1_1769898160947.jpeg
3.2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.
3.2.jpeg



ITV_2600130_1003004_1_1769898307075.jpeg
3.4. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.
3.4.jpeg



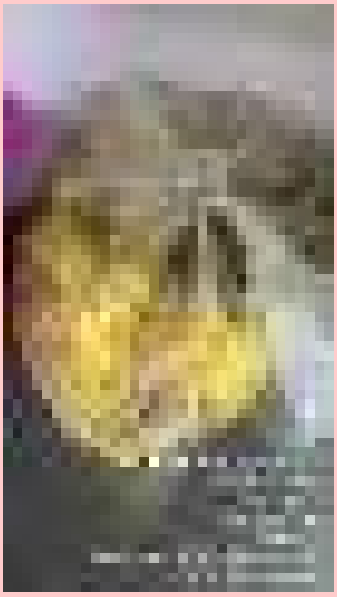
ITV_2600130_1004001_1_1769898618686.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
4.1.jpeg



ITV_2600130_1004003_1_1769898853431.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
4.3.jpeg



ITV_2600130_1004008_1_1769899121317.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
4.8.jpeg



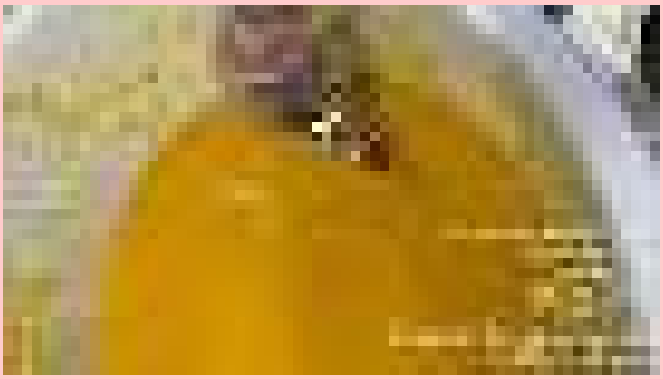
ITV_2600130_1004009_1_1769899280637.jpeg
4.9. ALMACENAMIENTO: No se evidencian alimentos denominados como "Preparaciones Prohibidas" contemplado en el Anexo Técnico de Alimentación N-007. No se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos.
piña.jpeg



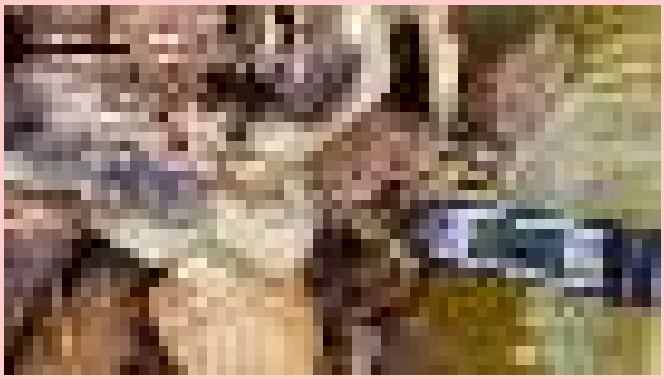
ITV_2600130_1004009_1_1769899313007.jpeg
4.9. ALMACENAMIENTO: No se evidencian alimentos denominados como "Preparaciones Prohibidas" contemplado en el Anexo Técnico de Alimentación N-007. No se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos.
jugo de piña.jpeg



ITV_2600130_1005001_1_1769899565345.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
5.1.jpeg



ITV_2600130_1005003_1_1769899755184.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
5.3..jpeg



ITV_2600130_1005003_1_1769899793181.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
5.3.jpeg



ITV_2600130_1005004_1_1769899928671.jpeg
5.4. PRODUCCIÓN: Se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado. En caso de suministro en termos y recipientes isotérmicos se encuentran en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado.
5.4.jpeg



ITV_2600130_1005005_1_1769900040442.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
5.5.jpeg



ITV_2600130_1005005_1_1769900187571.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
5.5...jpeg



ITV_2600130_1005005_1_1769900213774.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
5.5.....jpeg



ITV_2600130_1007003_1_1769952540863.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 1 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952561736.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 2 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952580146.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 3 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952598703.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 4 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952630323.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 5 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952652504.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 6 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952673204.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 7 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952690952.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 8 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952708239.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 9 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952725407.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 10 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952748721.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 11 DIA 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952768021.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 12 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952789940.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 13 DIA 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952811584.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 14 dia 26.jpg



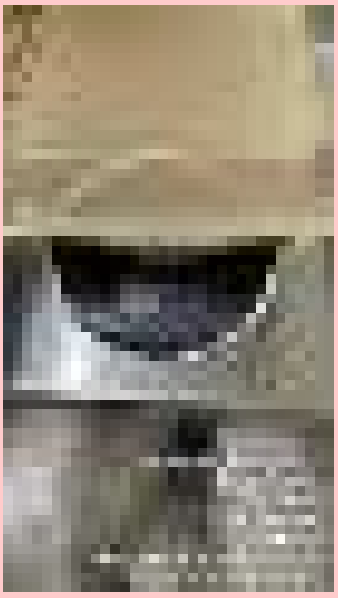
ITV_2600130_1007003_1_1769952827806.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 15 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952846532.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 16 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952868884.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 17 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952890440.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 18 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952908235.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 19 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952926696.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 20 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952943563.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 21 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952967269.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 23 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953014382.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 22 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953034742.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 24 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953054446.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 25 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953072399.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 26 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953092425.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 27 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953127060.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 29 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953170951.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 28 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953196162.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 30 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953214875.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 31 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953234707.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 32 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953254240.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 33 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953280188.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 34 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953300922.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 35 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953322995.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 36 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953350595.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 37 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953374182.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 38 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953402241.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 39 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953422798.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 40 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953442335.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 41 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953463091.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 42 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953503603.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 44 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953534940.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 45 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953558698.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 46 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953576937.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 47 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953600976.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 48 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953620959.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 49 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953642478.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 50 dia 26.jpg



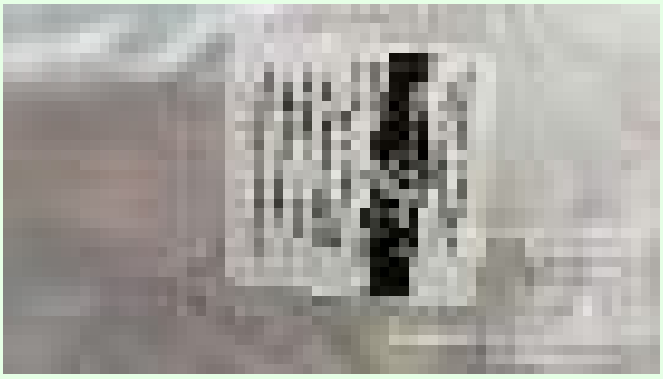
ITV_2600130_1007003_1_1769953770430.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 43 dia 26.jpg



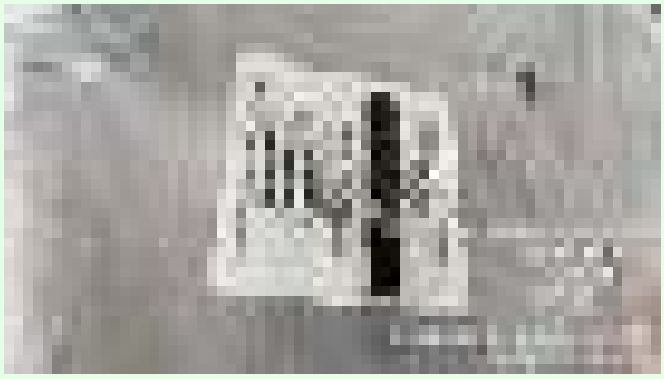
ITV_2600130_1007010_1_1769954040750.jpg
7.10. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente
rotulo carne dia 26.jpg



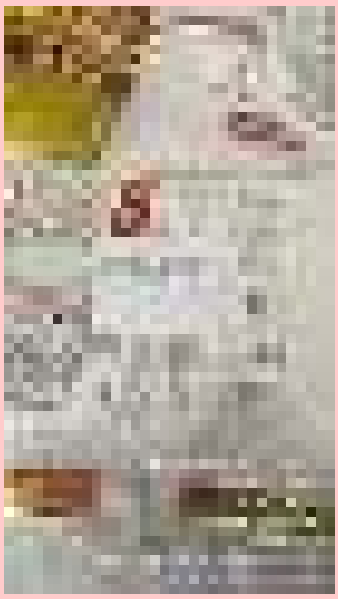
ITV_2600130_1007011_1_1769954135235.jpg
7.11. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de carne de res permitidos en las especificaciones. Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas
rotulo carne dia 26.jpg



ITV_2600130_1007013_1_1769954253151.jpg
7.13. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).
ROTULO POLLO DIA 26.jpg



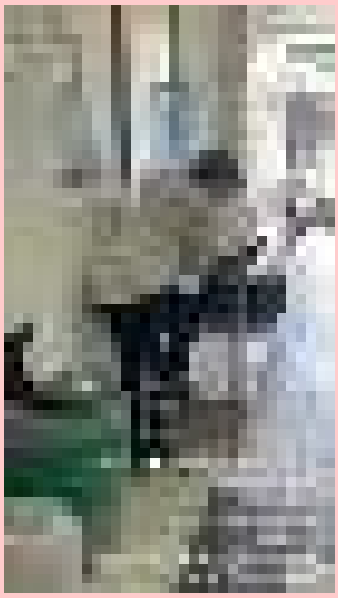
ITV_2600130_1007014_1_1769954349905.jpg
7.14. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea filetes de pescados tales como Merluza, Tilapia, Mojarra, trucha, Bagre (sin hueso). Para el caso de la basa en filete, el contratista deberá enviar a la interventoría para su aprobación.
ROTULO PESCADO DIA 26.jpg



ITV_2600130_1007015_1_1769954584726.jpg
7.15. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
empaque del arroz dia 26..jpg



ITV_2600130_1007015_1_1769954645855.jpg
7.15. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
empaque del arroz dia 26.jpg



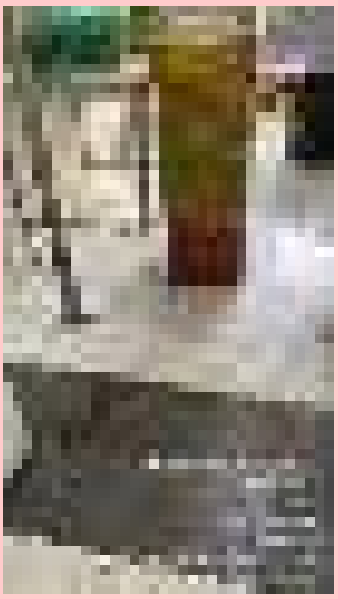
ITV_2600130_1008003_1_1769955086140.jpg
8.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.
personal sin dotacion.jpg



ITV_2600130_1008006_1_1769955328691.jpg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
lavamanos dia 26.jpg



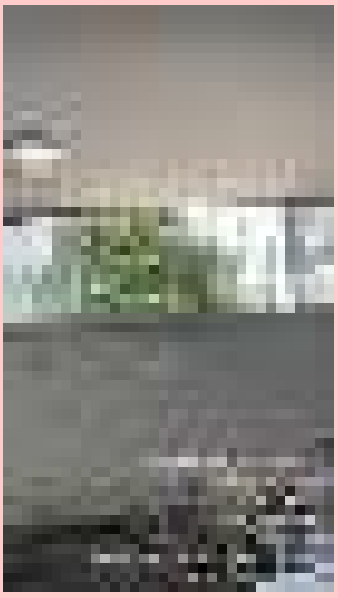
ITV_2600130_1009003_1_1769955714386.jpg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
evidencia techo dia 26.jpg



ITV_2600130_1009003_1_1769956311362.jpg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
piso da 26.jpg



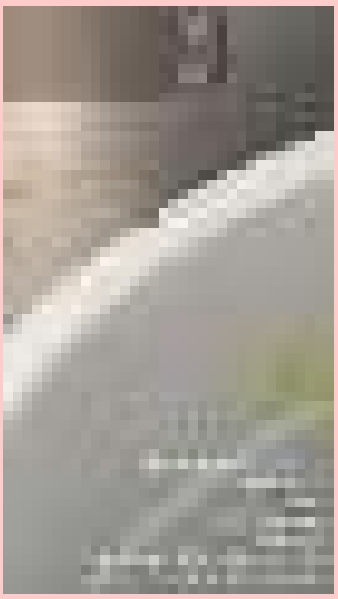
ITV_2600130_1009003_1_1769956336836.jpg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
piso dia 26...jpg



ITV_2600130_1009003_1_1769956358250.jpg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
ventana sin angeo.jpg



ITV_2600130_1009013_1_1769956069238.jpg
9.13. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.
moscas dia 26...jpg



ITV_2600130_1009013_1_1769956091489.jpg
9.13. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.
moscas dia 26.jpg

ID VISITA	2600130	FECHA	2026-01-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

4. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



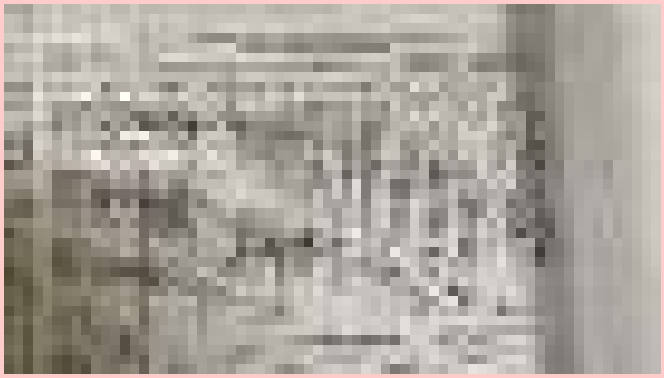
ITV_2600130_1001002_1_1769897216031.jpeg
1.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previso.
1.2.jpeg



ITV_2600130_1001003_1_1769897485593.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
1.3.jpeg



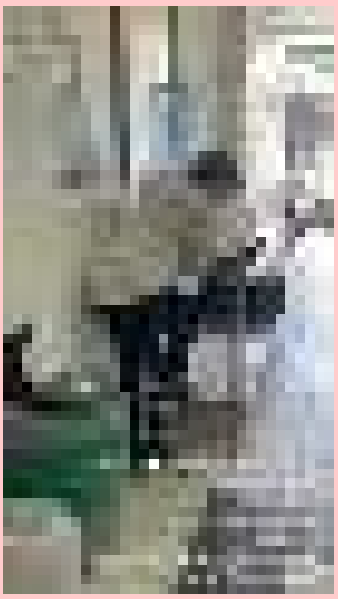
ITV_2600130_1001004_1_1769897687980.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
1.4.jpeg



ITV_2600130_1002003_1_1769897965996.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
2.3.jpeg



ITV_2600130_1003002_1_1769898160947.jpeg
3.2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.
3.2.jpeg



ITV_2600130_1003004_1_1769898307075.jpeg
3.4. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.
3.4.jpeg



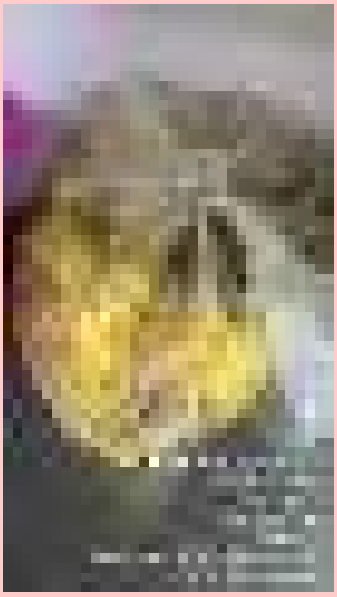
ITV_2600130_1004001_1_1769898618686.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
4.1.jpeg



ITV_2600130_1004003_1_1769898853431.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
4.3.jpeg



ITV_2600130_1004008_1_1769899121317.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
4.8.jpeg



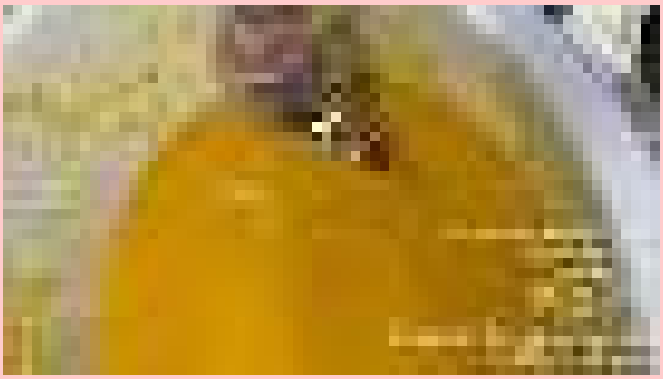
ITV_2600130_1004009_1_1769899280637.jpeg
4.9. ALMACENAMIENTO: No se evidencian alimentos denominados como "Preparaciones Prohibidas" contemplado en el Anexo Técnico de Alimentación N-007. No se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos.
piña.jpeg



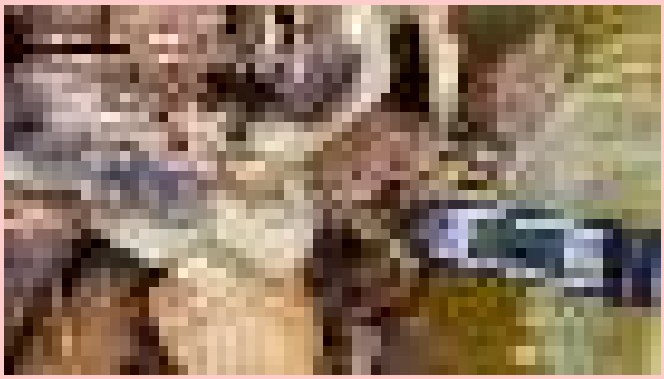
ITV_2600130_1004009_1_1769899313007.jpeg
4.9. ALMACENAMIENTO: No se evidencian alimentos denominados como "Preparaciones Prohibidas" contemplado en el Anexo Técnico de Alimentación N-007. No se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos.
jugo de piña.jpeg



ITV_2600130_1005001_1_1769899565345.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
5.1.jpeg



ITV_2600130_1005003_1_1769899755184.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
5.3..jpeg



ITV_2600130_1005003_1_1769899793181.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
5.3.jpeg



ITV_2600130_1005004_1_1769899928671.jpeg
5.4. PRODUCCIÓN: Se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado. En caso de suministro en termos y recipientes isotérmicos se encuentran en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado.
5.4.jpeg



ITV_2600130_1005005_1_1769900040442.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
5.5.jpeg



ITV_2600130_1005005_1_1769900187571.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
5.5...jpeg



ITV_2600130_1005005_1_1769900213774.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
5.5.....jpeg



ITV_2600130_1007003_1_1769952540863.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 1 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952561736.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 2 dia 26.jpg

ID VISITA	2600130	FECHA	2026-01-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600130_1007003_1_1769952580146.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 3 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952598703.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 4 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952630323.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 5 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952652504.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 6 dia 26.jpg

ID VISITA	2600130	FECHA	2026-01-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600130_1007003_1_1769952673204.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 7 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952690952.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 8 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952708239.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 9 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952725407.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 10 dia 26.jpg

ID VISITA	2600130	FECHA	2026-01-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600130_1007003_1_1769952748721.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 11 DIA 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952768021.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 12 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952789940.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 13 DIA 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952811584.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 14 dia 26.jpg

ID VISITA	2600130	FECHA	2026-01-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



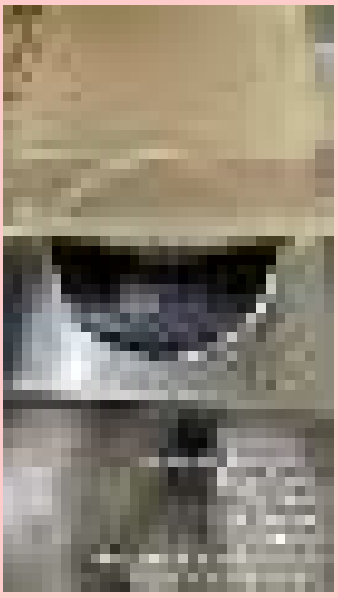
ITV_2600130_1007003_1_1769952827806.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 15 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952846532.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 16 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952868884.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 17 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952890440.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 18 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952908235.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 19 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952926696.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 20 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952943563.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 21 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769952967269.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 23 dia 26.jpg

ID VISITA	2600130	FECHA	2026-01-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600130_1007003_1_1769953014382.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 22 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953034742.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 24 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953054446.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 25 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953072399.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 26 dia 26.jpg

ID VISITA	2600130	FECHA	2026-01-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600130_1007003_1_1769953092425.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 27 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953127060.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 29 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953170951.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 28 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953196162.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 30 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953214875.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 31 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953234707.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 32 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953254240.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 33 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953280188.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 34 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953300922.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 35 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953322995.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 36 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953350595.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 37 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953374182.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 38 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953402241.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 39 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953422798.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 40 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953442335.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 41 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953463091.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 42 dia 26.jpg

ID VISITA	2600130	FECHA	2026-01-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600130_1007003_1_1769953503603.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 44 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953534940.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 45 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953558698.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 46 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953576937.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 47 dia 26.jpg

ID VISITA	2600130	FECHA	2026-01-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600130_1007003_1_1769953600976.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 48 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953620959.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 49 dia 26.jpg



ITV_2600130_1007003_1_1769953642478.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 50 dia 26.jpg



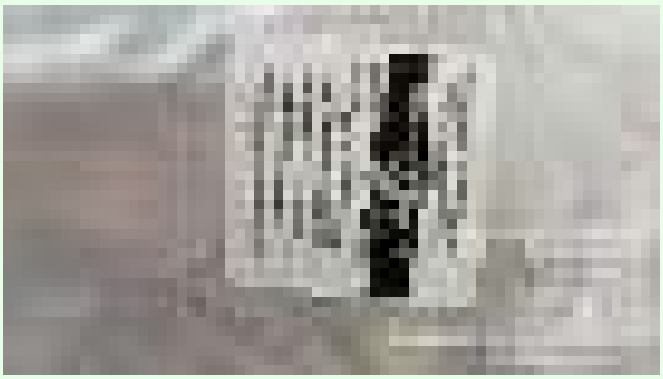
ITV_2600130_1007003_1_1769953770430.jpg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
muestra 43 dia 26.jpg



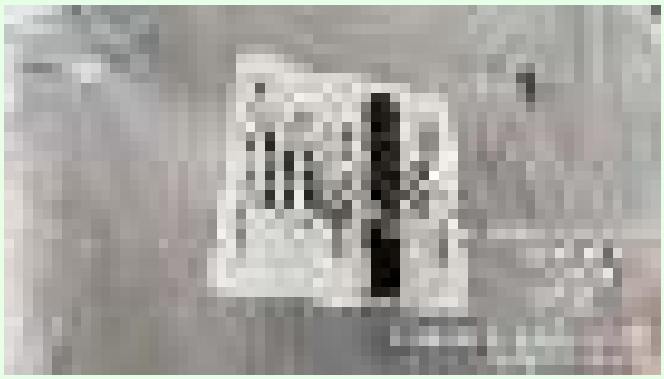
ITV_2600130_1007010_1_1769954040750.jpg
7.10. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente
rotulo carne dia 26.jpg



ITV_2600130_1007011_1_1769954135235.jpg
7.11. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de carne de res permitidos en las especificaciones. Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas
rotulo carne dia 26.jpg

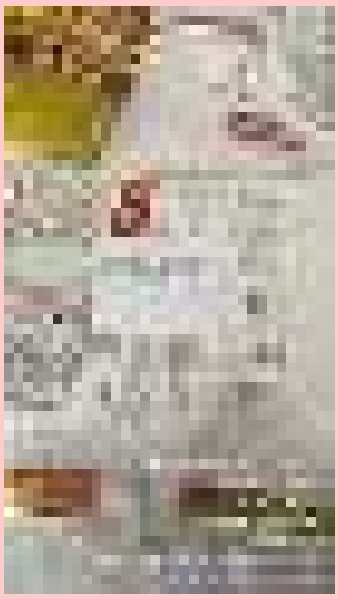


ITV_2600130_1007013_1_1769954253151.jpg
7.13. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).
ROTULO POLLO DIA 26.jpg



ITV_2600130_1007014_1_1769954349905.jpg
7.14. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea filetes de pescados tales como Merluza, Tilapia, Mojarra, trucha, Bagre (sin hueso). Para el caso de la basa en filete, el contratista deberá enviar a la interventoría para su aprobación.
ROTULO PESCADO DIA 26.jpg

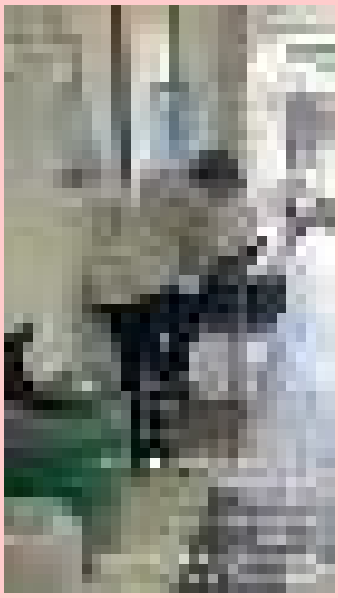
ID VISITA	2600130	FECHA	2026-01-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600130_1007015_1_1769954584726.jpg
7.15. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
empaque del arroz dia 26..jpg



ITV_2600130_1007015_1_1769954645855.jpg
7.15. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
empaque del arroz dia 26.jpg



ITV_2600130_1008003_1_1769955086140.jpg
8.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.
personal sin dotacion.jpg

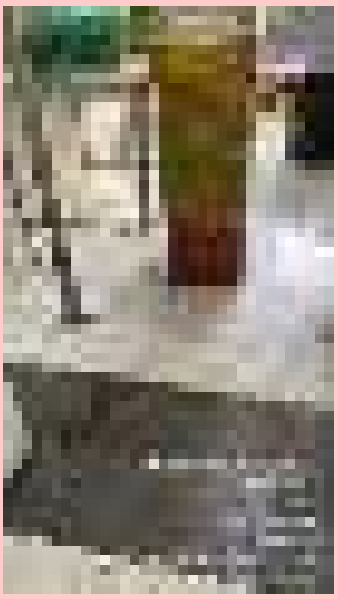


ITV_2600130_1008006_1_1769955328691.jpg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
lavamanos dia 26.jpg

ID VISITA	2600130	FECHA	2026-01-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



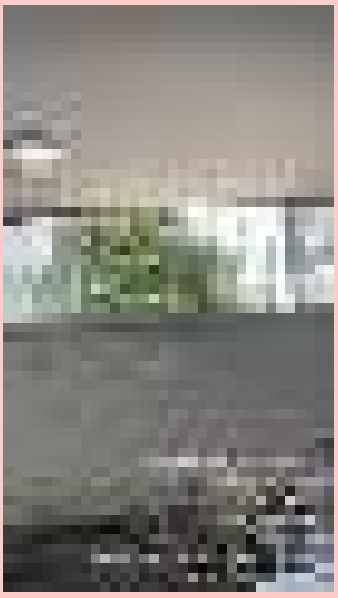
ITV_2600130_1009003_1_1769955714386.jpg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
evidencia techo dia 26.jpg



ITV_2600130_1009003_1_1769956311362.jpg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
piso da 26.jpg



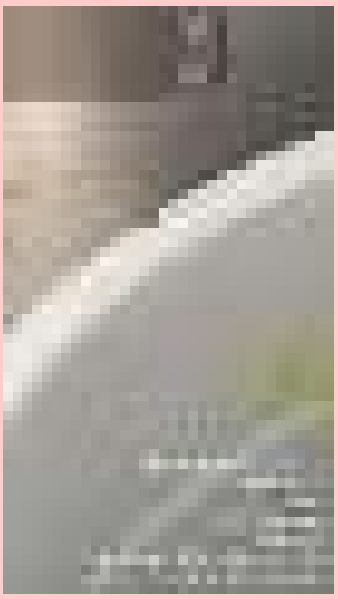
ITV_2600130_1009003_1_1769956336836.jpg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
piso dia 26...jpg



ITV_2600130_1009003_1_1769956358250.jpg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
ventana sin angeo.jpg



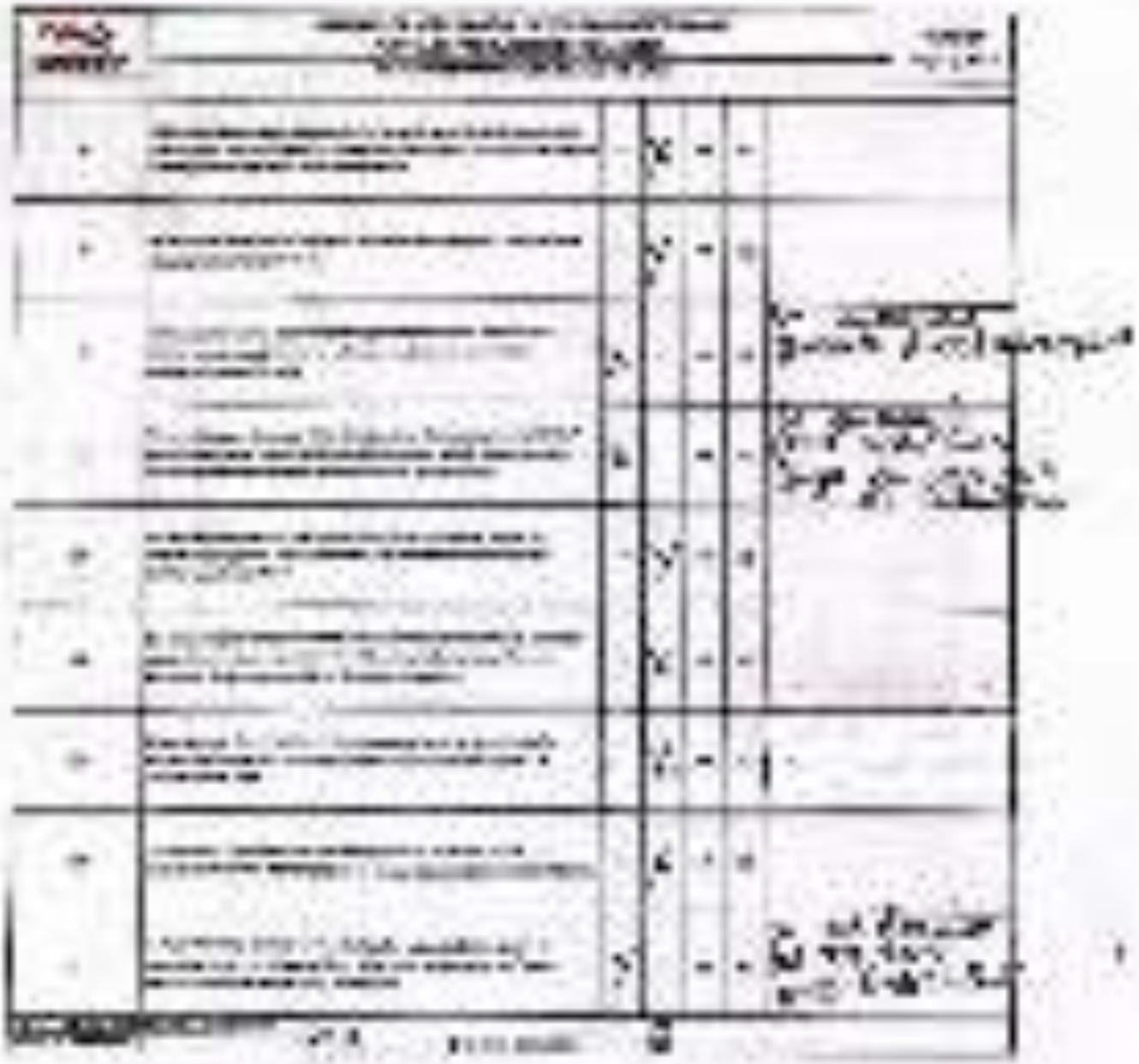
ITV_2600130_1009013_1_1769956069238.jpg
9.13. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.
moscas dia 26...jpg



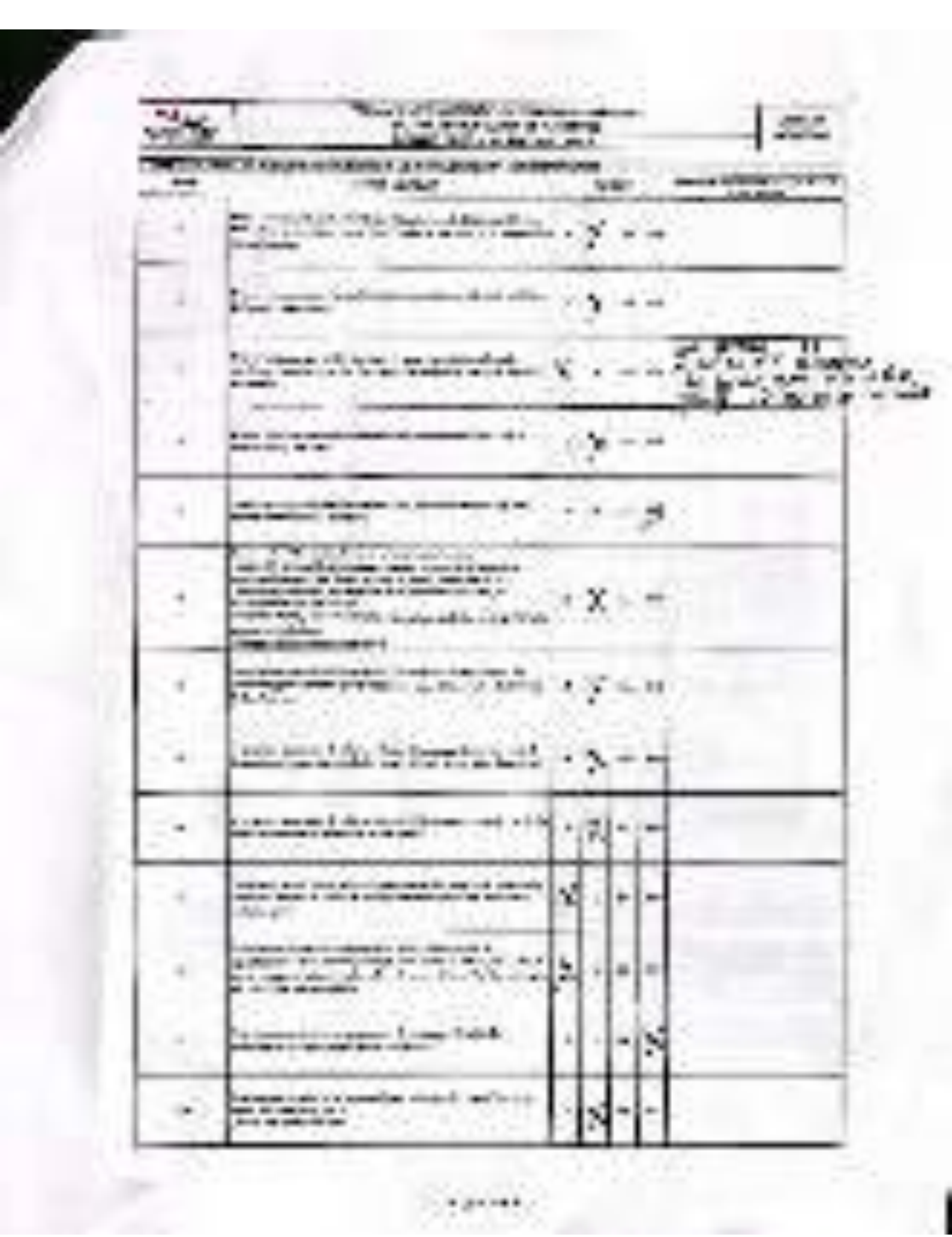
ITV_2600130_1009013_1_1769956091489.jpg
9.13. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.
moscas dia 26.jpg

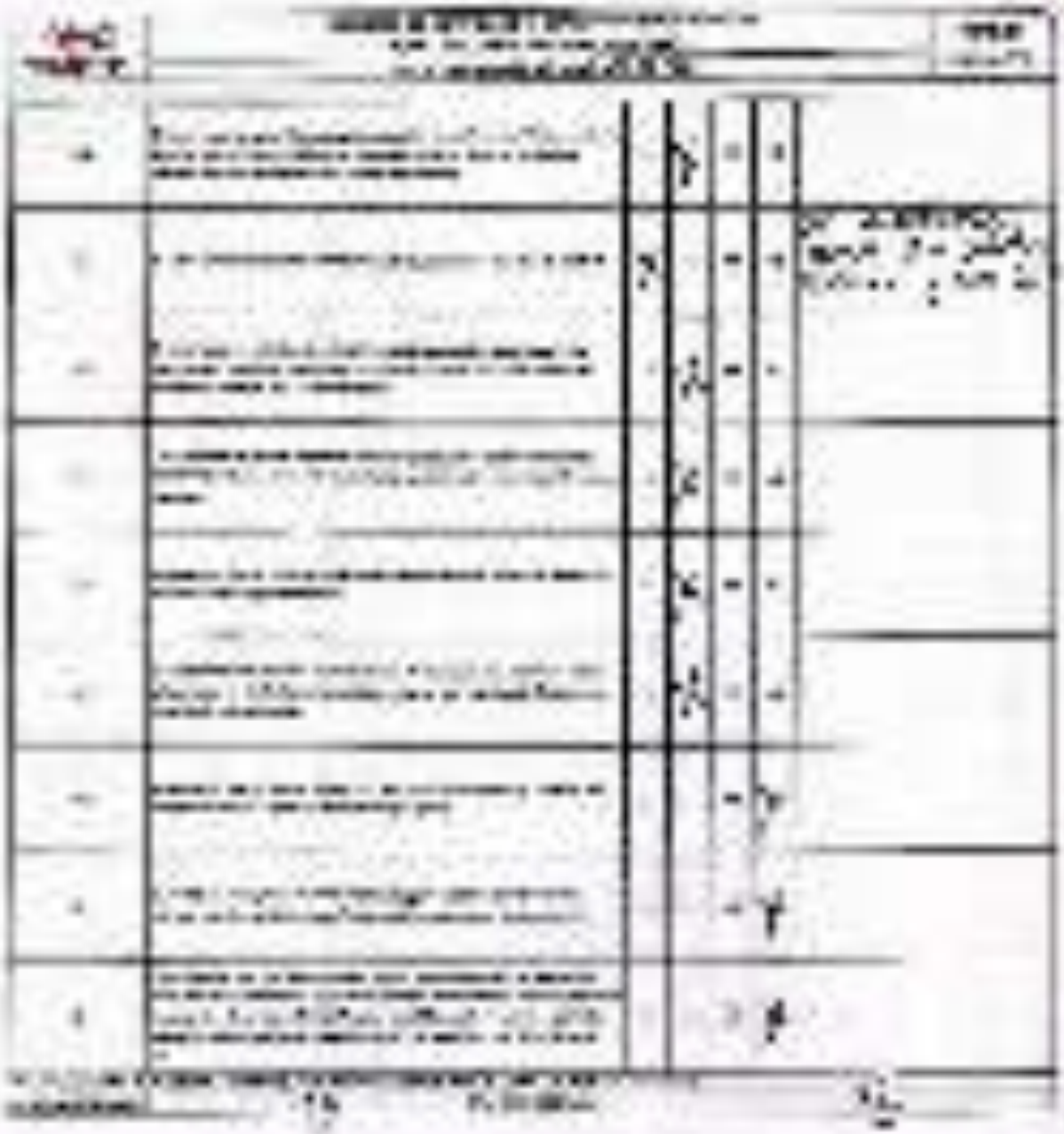


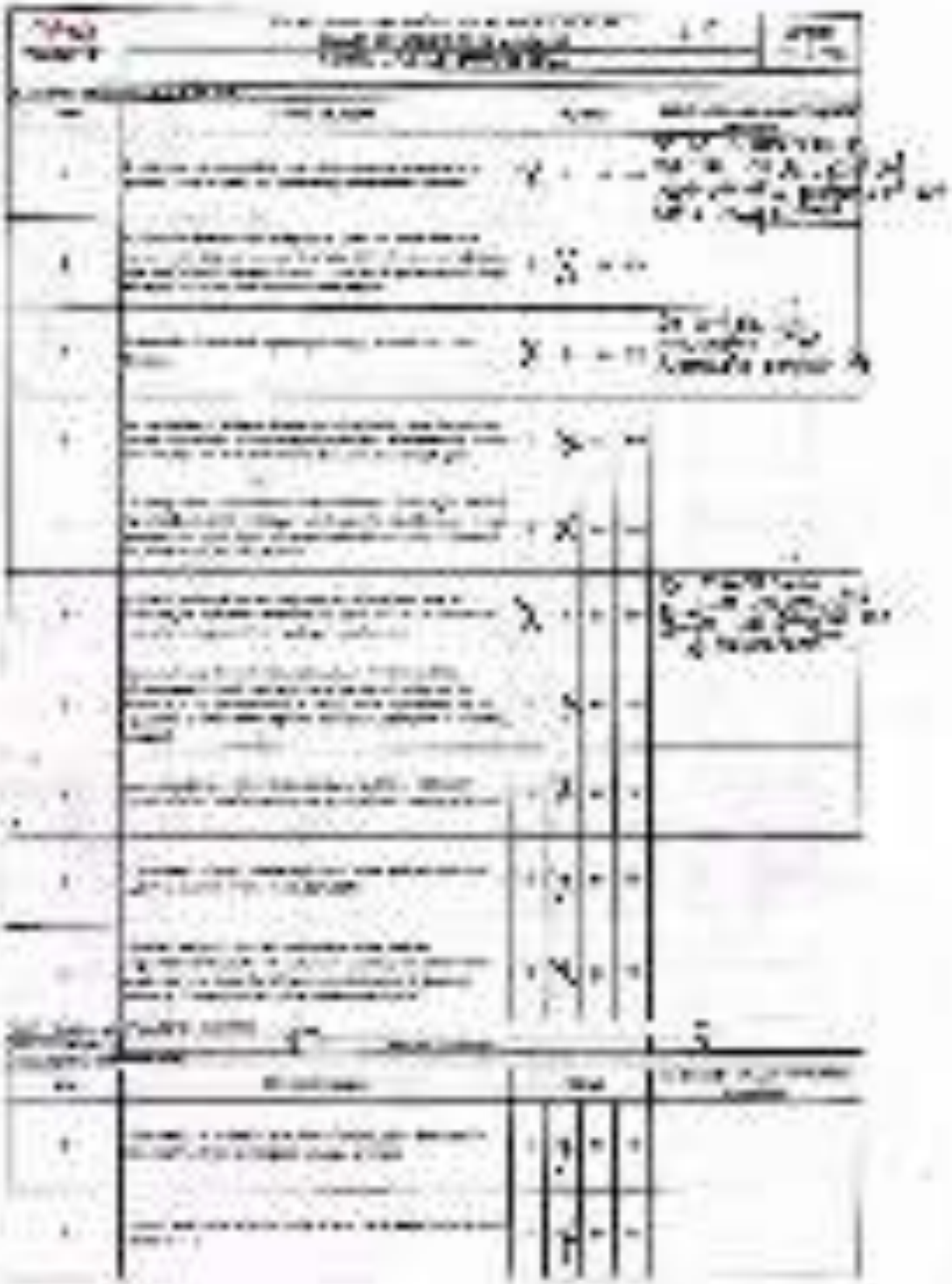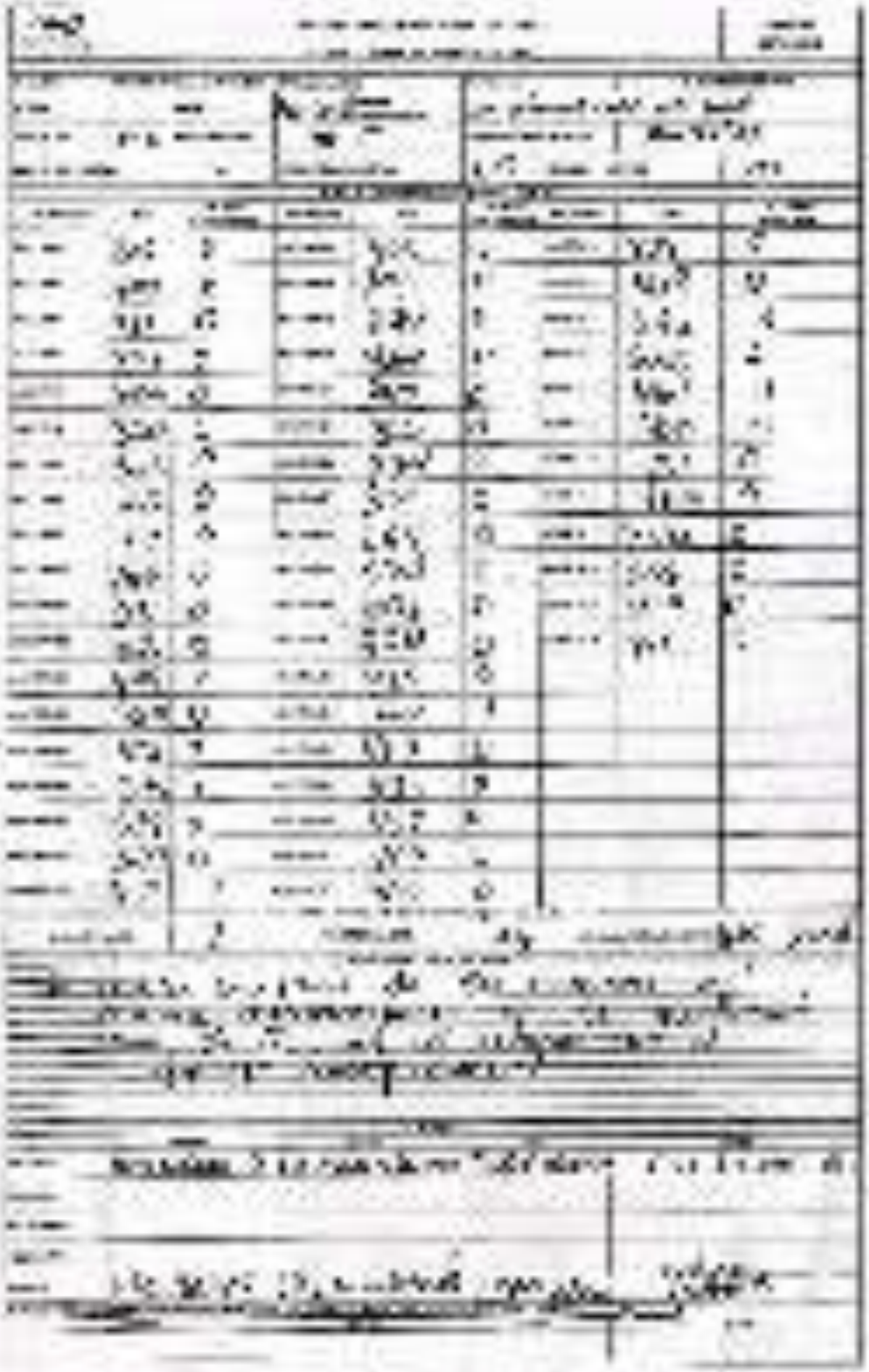


















IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600131_3099100_1_1769748950440.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
6.jpeg



ITV_2600131_3099100_2_1769748950491.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
7.jpeg



ITV_2600131_3099100_3_1769748950492.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
8.jpeg

4. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600131_3099100_1_1769748950440.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
6.jpeg



ITV_2600131_3099100_2_1769748950491.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
7.jpeg



ITV_2600131_3099100_3_1769748950492.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
8.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			**No. Contrato:**	4161.010.26.1.1588.2025		
ID Visita:		**Fecha:**	26 Feb 26	**Nombre establecimiento:**	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS		
Dirección:	Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante			**Hora inicio:**	11:30	**Hora fin:**	4:45 Pm
Parte del día:	1916	**Parte dietas**	0	**Parte de gestantes:**	0	**Menú verificado:**	8
Nombre de quien atiende la visita:	Milena Gonzales			**Cargo de quien atiende la visita:**	Sup. de Calidad.		

INSTRUCCIONES:

1. Solicite al operador la separación de la materia prima destinada para la producción del día siguiente.
2. Elabore el listado de ingredientes que establece el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES, para el menú a verificar.
3. Escriba en la tabla el peso bruto establecido en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES, para una porción.
4. Multiplique el peso bruto unitario de cada ingrediente por el parte del día.
5. Verifique la materia prima separada por el operador, si cuentan con la totalidad de los ingredientes.
6. Verifique si la materia prima separada cumple con el peso bruto requerido para el parte del día.

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE.

VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN)

INGREDIENTE	PESO BRUTO (g/ml) por porción	PESO BRUTO (g/ml) Total requerido	PUNTAJE		OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
Bocadillo	70	134120	0	(1)	20 canastillas x 150 Uni
Huevos Revueltos	55	105380	0	(1)	64 Panela x 30 uni x 55g, c/u
Arepa	60	114960	(0)	1	
Avena	12	22972	0	(1)	
Carne de res	103	197348	0	(1)	
Arroz	74/69	281710	0	(1)	
Pasta	31	59396	0	(1)	
Pepa	101	193516	0	(1)	
Tomate Arbol	100	191600	0	(1)	
Panela	10	19160	0	(1)	20 Pzg. x 100 Uni c/u
Pescado Filete	126	241416	0	(1)	
Lenteja	80	153280	0	(1)	
Platano Maduro	140	268240	0	(1)	
Mazorca	60	114960	0	(1)	
Panela	12	22992	0	(1)	
Limón	60	114960	(0)	1	
Pan Rollo	60/45	112225	0	(1)	
Aceite	9 a 10	67060	0	(1)	
Azucar	10	57480	0	(1)	
Sal	6	15328	0	(1)	
Ajo	3	5748	0	(1)	
Zanahoria	22	42152	(0)	1	
Habichuela	11	21076	(0)	1	
Leche en polvo	18	34488	0	(1)	
			0	1	
			0	1	
			0	1	
			0	1	

TOTAL VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN)

PUNTAJE ESPERADO:	24	PUNTAJE OBTENIDO:	20	% DE CUMPLIMIENTO:	83.33%

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

- El Arroz no cumple con especificaciones técnicas en fortificación de Acido Folico y Zinc
- El Potasio de la Carne no es de acuerdo a la resolución 5109
- Las Arepas suministradas a los PPL no cumple con el gramaje establecido de acuerdo a la minuta patron (Hombres)
- Ajo se evidencia Zanahoria y habichuela para la Pesta
- Ensalada sin Verduras

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Ana Mora GB	UT. aliment In. 26.	Sup. Calidad	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Yeisyd C M	UT alimentación	J. Bodega	YpdCM
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Jair Castaño	FUV	Sup de Campo	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



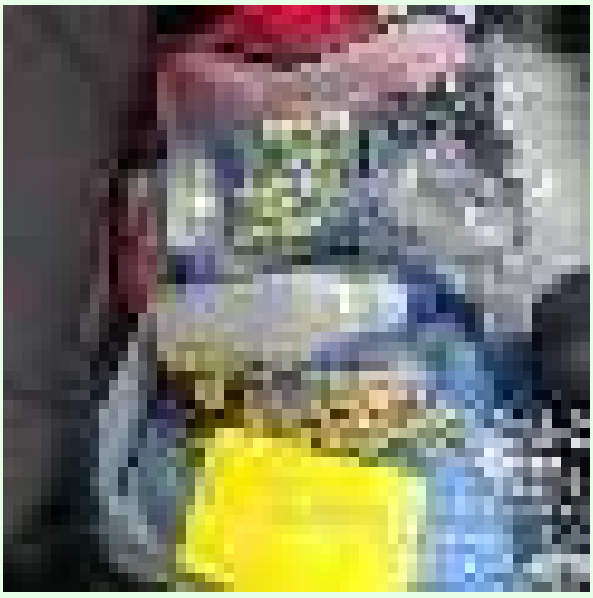
ITV_2600132_2002002_1_1769570851995.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
PLAC.jpeg



ITV_2600132_2002006_1_1769570835482.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
MRCANIS.jpeg



ITV_2600132_2002007_1_1769570887245.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
GRAMER.jpeg



ITV_2600132_2002008_1_1769570920119.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT.jpeg



ITV_2600132_2002011_1_1769570956115.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
FORMAT.jpeg



ITV_2600132_2003005_1_1769571025323.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600132_2003006_1_1769571054090.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTR.jpeg



ITV_2600132_2003006_2_1769571054090.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
JUG IND.jpeg

ID VISITA	2600132	FECHA	2026-01-27	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512



ITV_2600132_2003008_1_1769571090154.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
ENTR.jpeg



ITV_2600132_2003009_1_1769571307695.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
ENTR.jpeg



ITV_2600132_2003009_10_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1P.jpeg



ITV_2600132_2003009_11_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600132_2003009_12_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600132_2003009_13_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600132_2003009_14_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600132_2003009_15_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600132_2003009_16_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600132_2003009_17_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600132_2003009_18_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600132_2003009_2_1769571307695.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
JUG IND.jpeg



ITV_2600132_2003009_3_1769571307695.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8P.jpeg



ITV_2600132_2003009_4_1769571307695.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7P.jpeg



ITV_2600132_2003009_5_1769571307695.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6P.jpeg



ITV_2600132_2003009_6_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5P.jpeg



ITV_2600132_2003009_7_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4P.jpeg



ITV_2600132_2003009_8_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3P.jpeg



ITV_2600132_2003009_9_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2P.jpeg

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



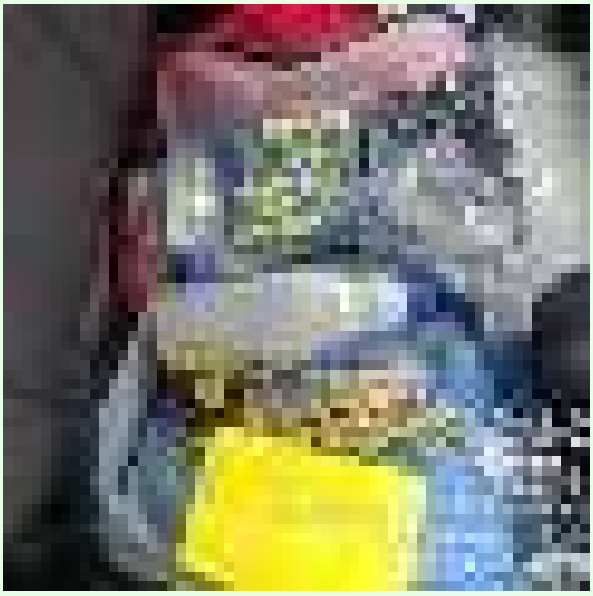
ITV_2600132_2002002_1_1769570851995.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
PLAC.jpeg



ITV_2600132_2002006_1_1769570835482.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
MRCANIS.jpeg



ITV_2600132_2002007_1_1769570887245.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
GRAMER.jpeg



ITV_2600132_2002008_1_1769570920119.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600132	**FECHA**	2026-01-27	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600132_2002011_1_1769570956115.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
FORMAT.jpeg



ITV_2600132_2003005_1_1769571025323.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600132_2003006_1_1769571054090.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTR.jpeg



ITV_2600132_2003006_2_1769571054090.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
JUG IND.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600132	**FECHA**	2026-01-27	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600132_2003008_1_1769571090154.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
ENTR.jpeg



ITV_2600132_2003009_1_1769571307695.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
ENTR.jpeg



ITV_2600132_2003009_10_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1P.jpeg



ITV_2600132_2003009_11_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600132_2003009_12_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600132_2003009_13_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600132_2003009_14_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600132_2003009_15_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600132_2003009_16_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600132_2003009_17_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600132_2003009_18_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600132_2003009_2_1769571307695.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
JUG IND.jpeg



ITV_2600132_2003009_3_1769571307695.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8P.jpeg



ITV_2600132_2003009_4_1769571307695.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7P.jpeg



ITV_2600132_2003009_5_1769571307695.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6P.jpeg



ITV_2600132_2003009_6_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5P.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600132	FECHA	2026-01-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



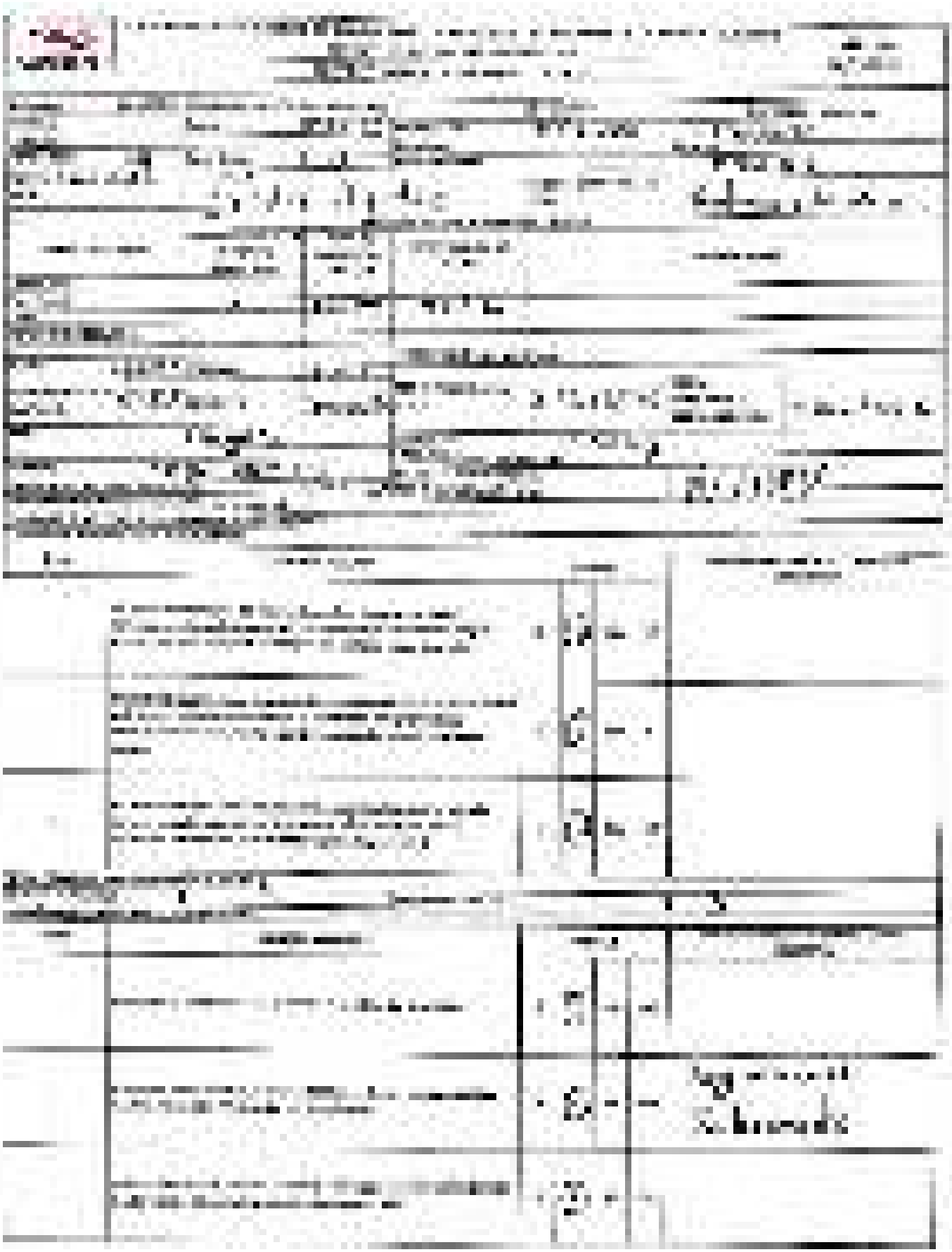
ITV_2600132_2003009_7_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4P.jpeg

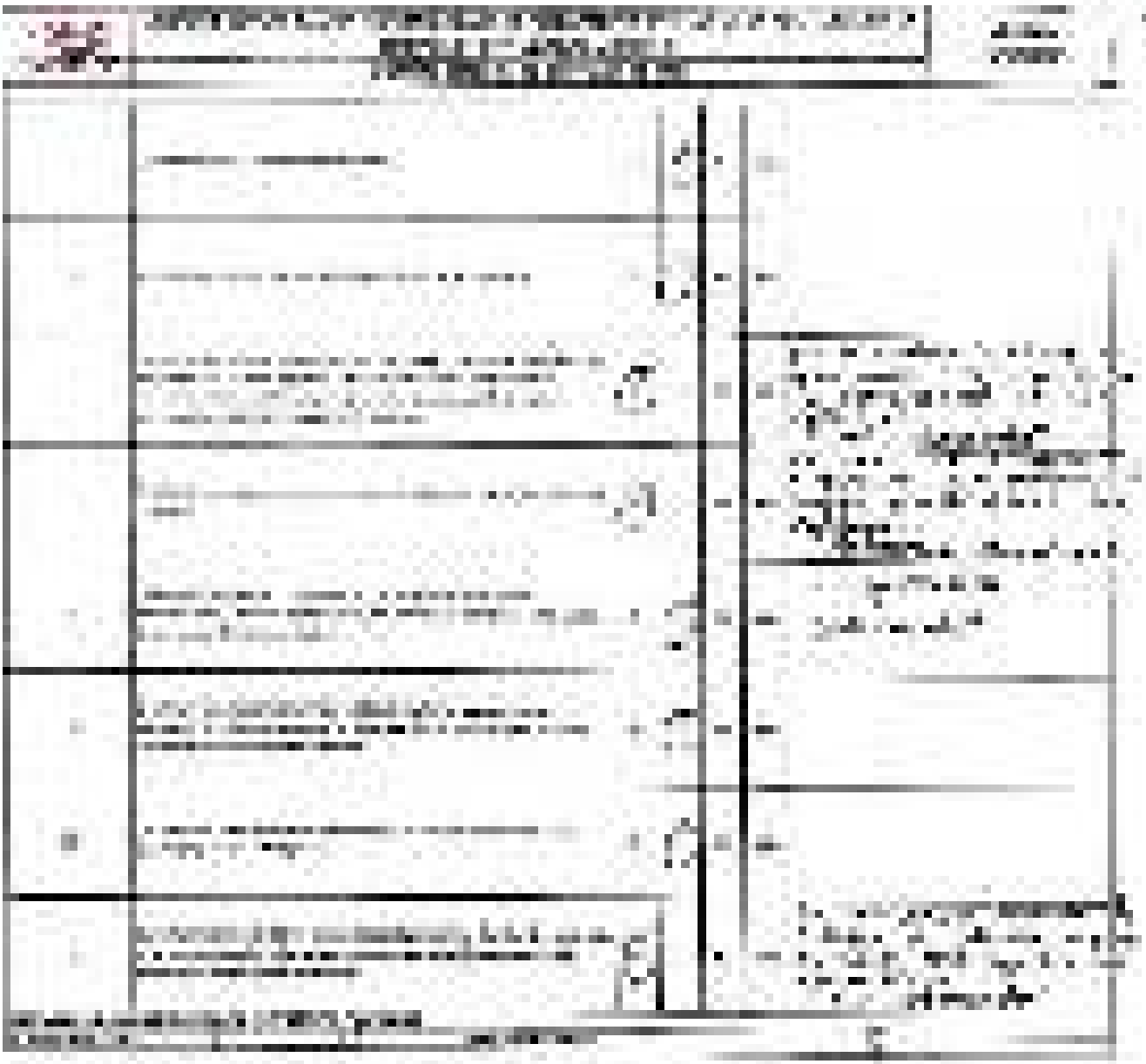


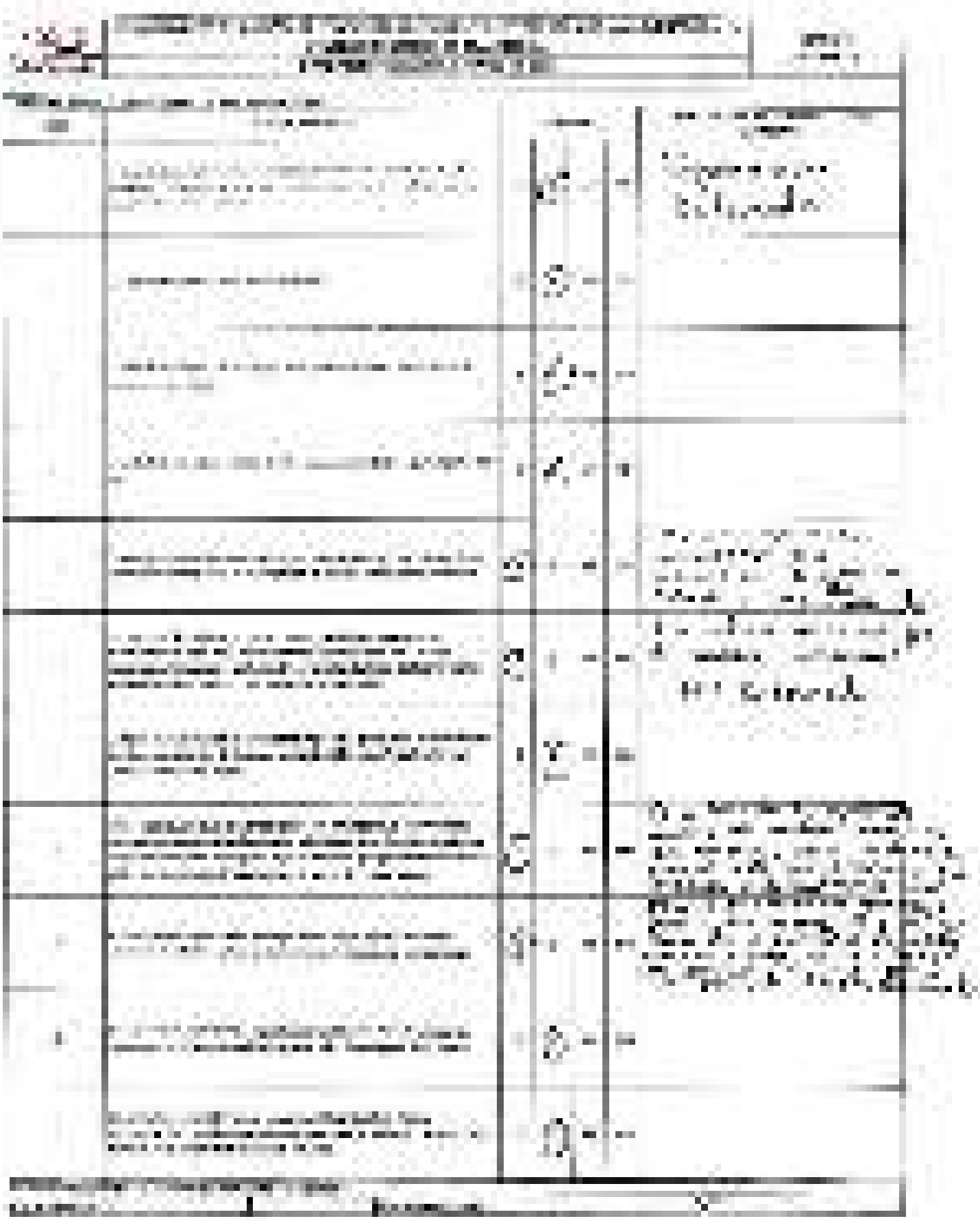
ITV_2600132_2003009_8_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3P.jpeg

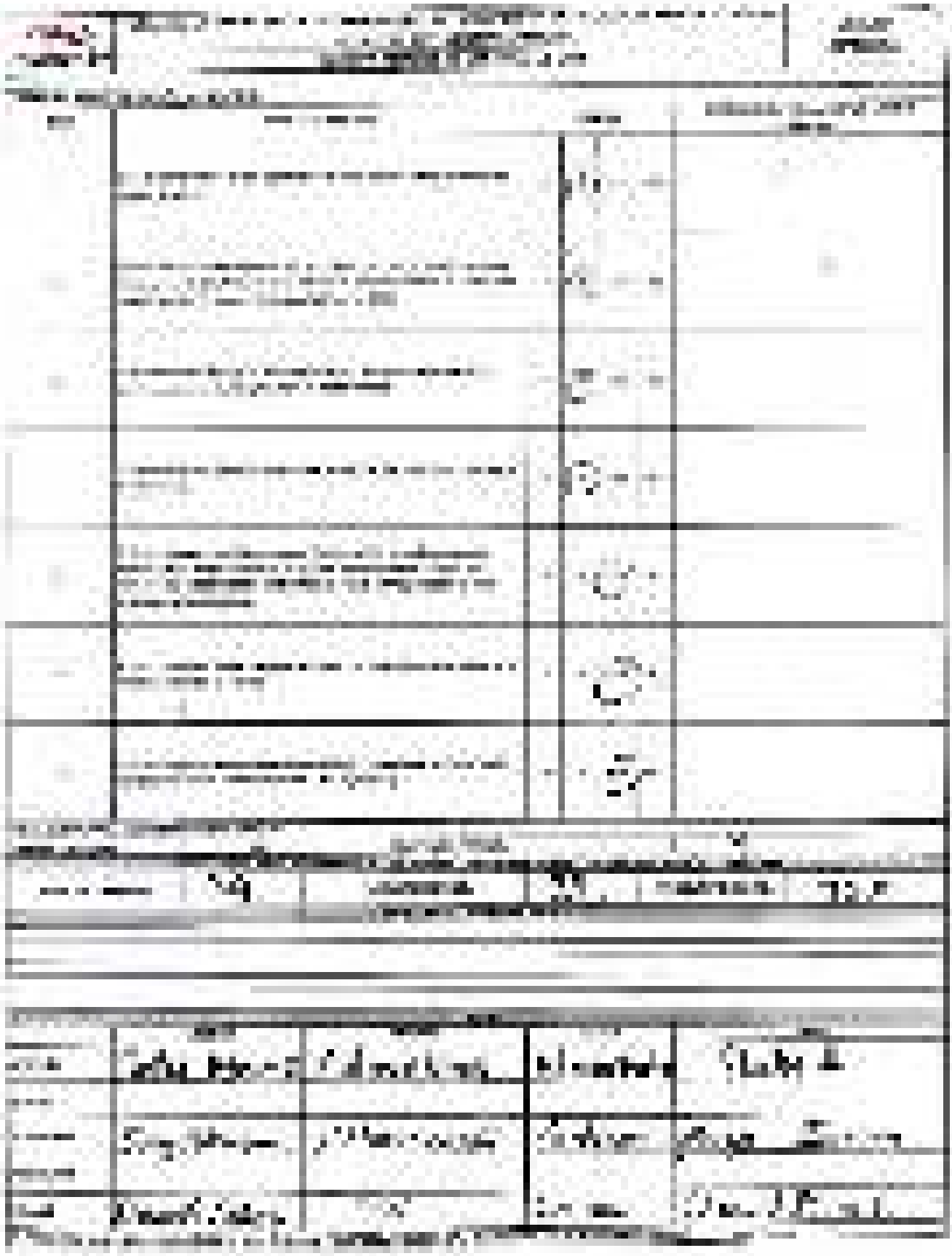


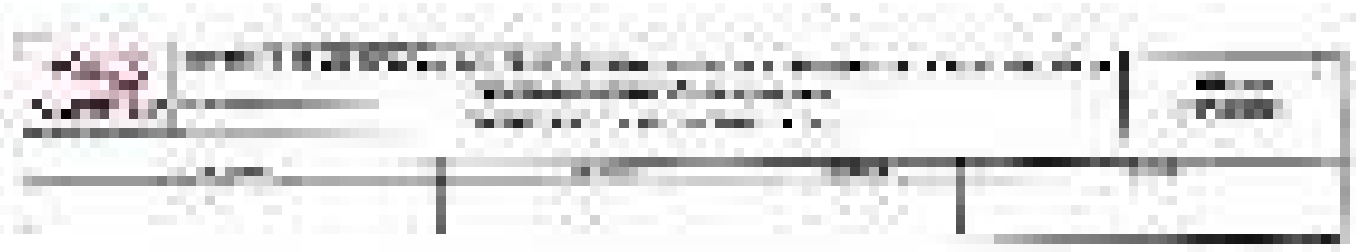
ITV_2600132_2003009_9_1769571307696.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2P.jpeg

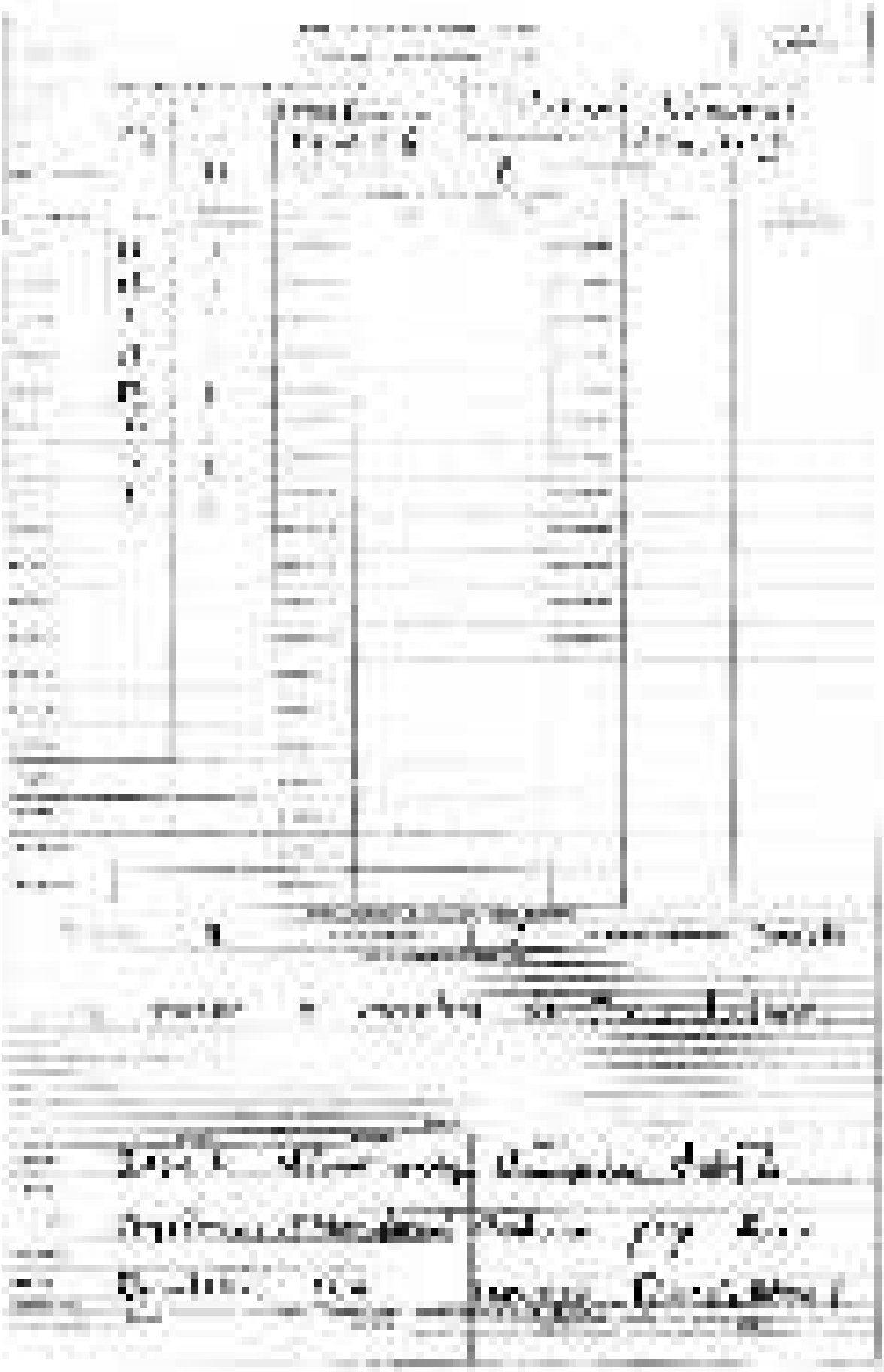


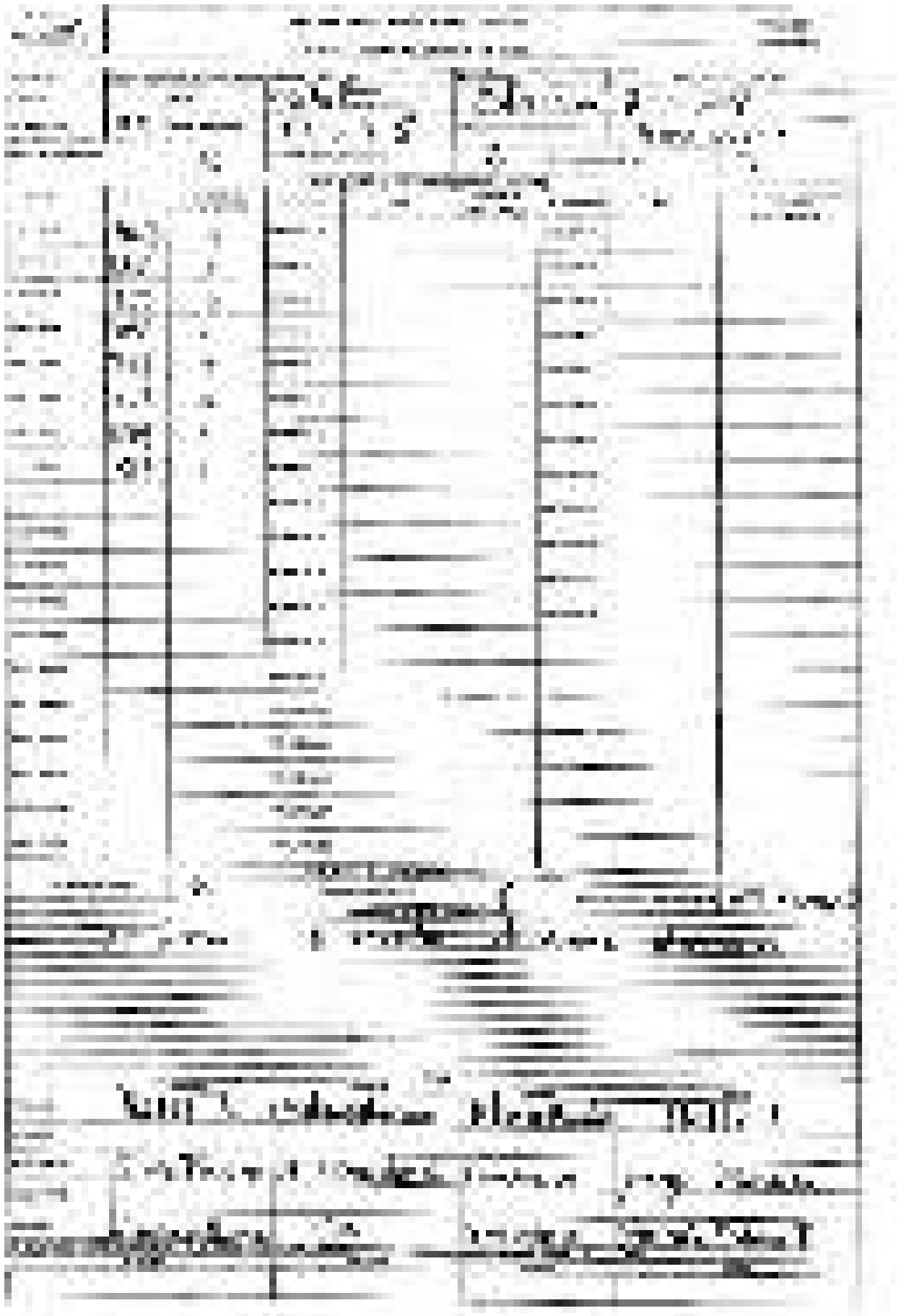








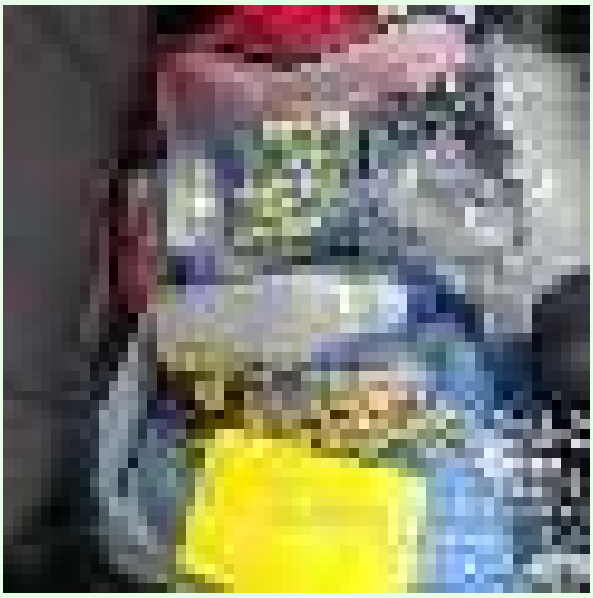




IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600133_2002007_1_1769567172460.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
GRAMER.jpeg



ITV_2600133_2002008_1_1769567242666.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT.jpeg



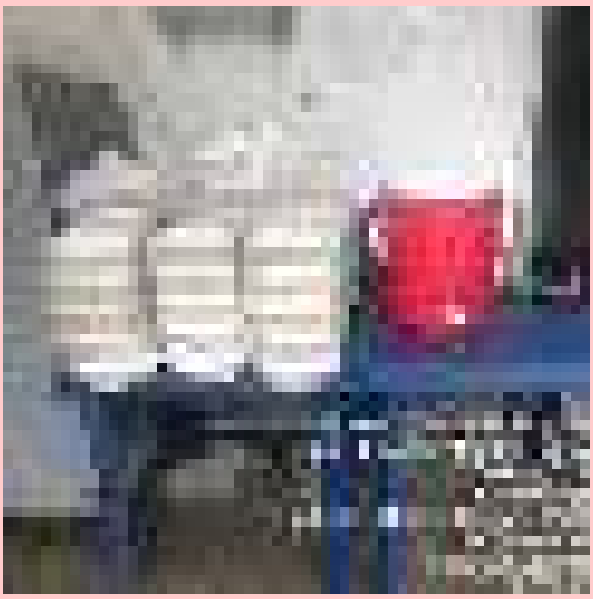
ITV_2600133_2002011_1_1769567295230.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
FORMAT.jpeg



ITV_2600133_2003005_1_1769567480884.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP.jpeg



ITV_2600133_2003006_1_1769567557620.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
IND.jpeg



ITV_2600133_2003006_2_1769567557620.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA.jpeg



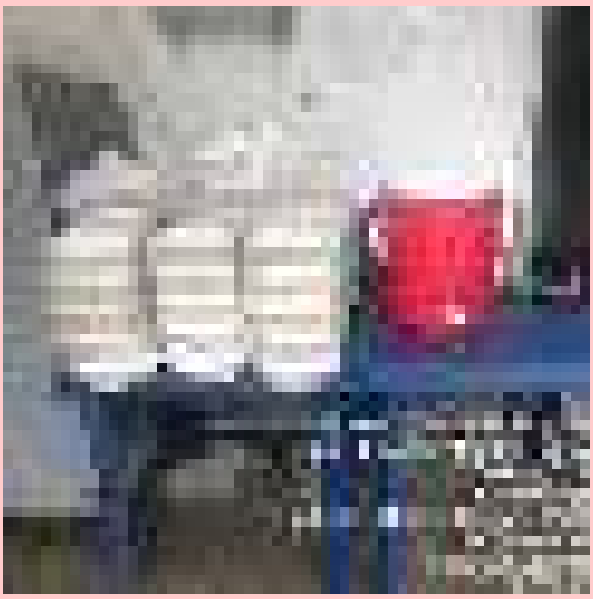
ITV_2600133_2003009_1_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5P.jpeg



ITV_2600133_2003009_10_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600133_2003009_11_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
IND.jpeg



ITV_2600133_2003009_12_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
ENTREGA.jpeg



ITV_2600133_2003009_2_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4P.jpeg



ITV_2600133_2003009_3_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3P.jpeg



ITV_2600133_2003009_4_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2P.jpeg



ITV_2600133_2003009_5_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1P.jpeg



ITV_2600133_2003009_6_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600133_2003009_7_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600133_2003009_8_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600133_2003009_9_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600133	FECHA	2026-01-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600133_2002007_1_1769567172460.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
GRAMER.jpeg



ITV_2600133_2002008_1_1769567242666.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT.jpeg



ITV_2600133_2002011_1_1769567295230.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
FORMAT.jpeg



ITV_2600133_2003005_1_1769567480884.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600133	**FECHA**	2026-01-27	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600133_2003006_1_1769567557620.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
IND.jpeg



ITV_2600133_2003006_2_1769567557620.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA.jpeg



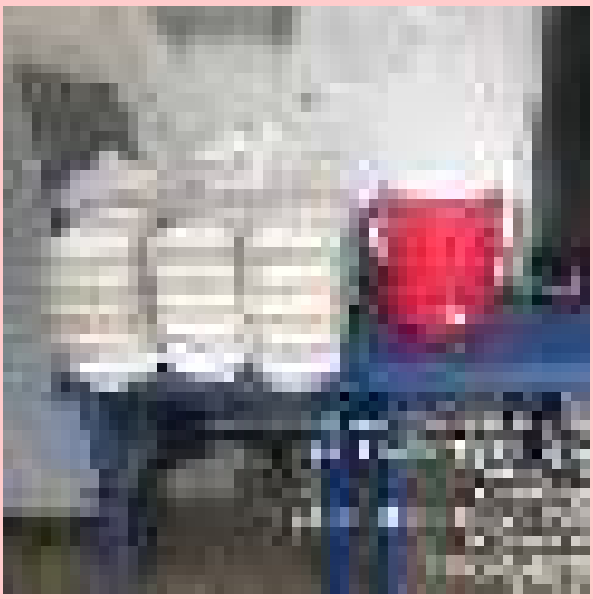
ITV_2600133_2003009_1_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5P.jpeg



ITV_2600133_2003009_10_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600133_2003009_11_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
IND.jpeg



ITV_2600133_2003009_12_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
ENTREGA.jpeg



ITV_2600133_2003009_2_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4P.jpeg



ITV_2600133_2003009_3_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3P.jpeg



ITV_2600133_2003009_4_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2P.jpeg



ITV_2600133_2003009_5_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1P.jpeg



ITV_2600133_2003009_6_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600133_2003009_7_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg

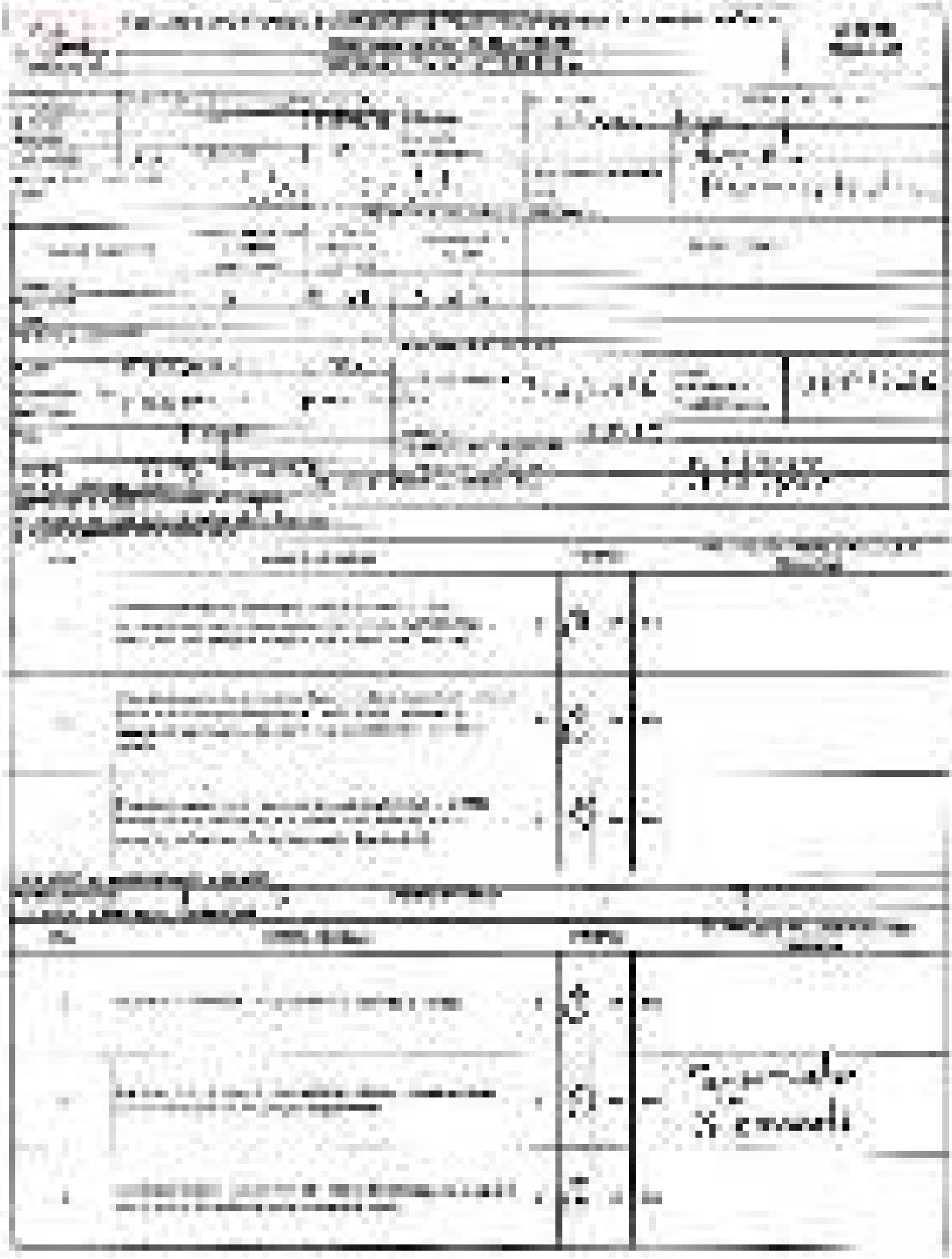
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600133	**FECHA**	2026-01-27	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

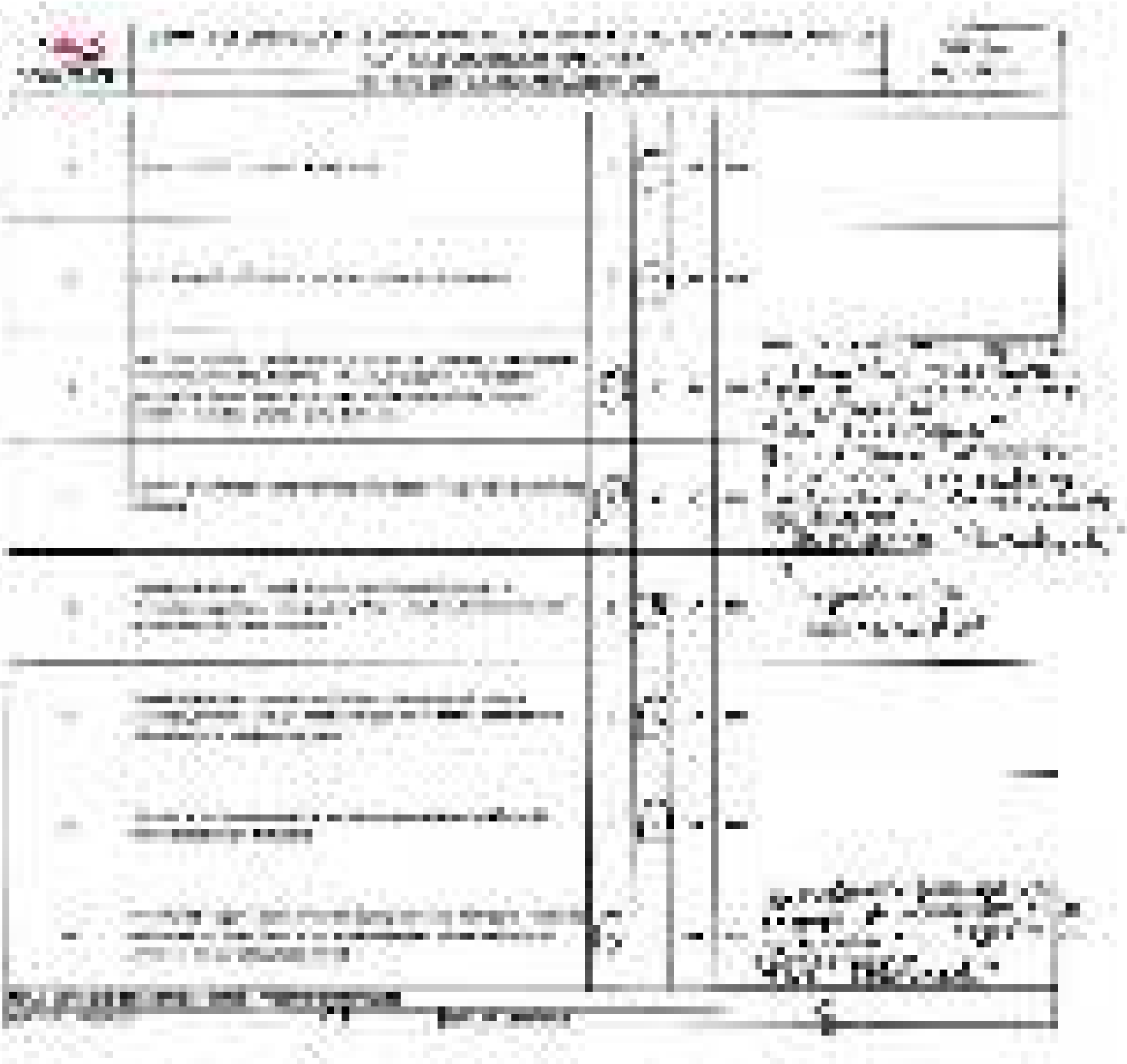


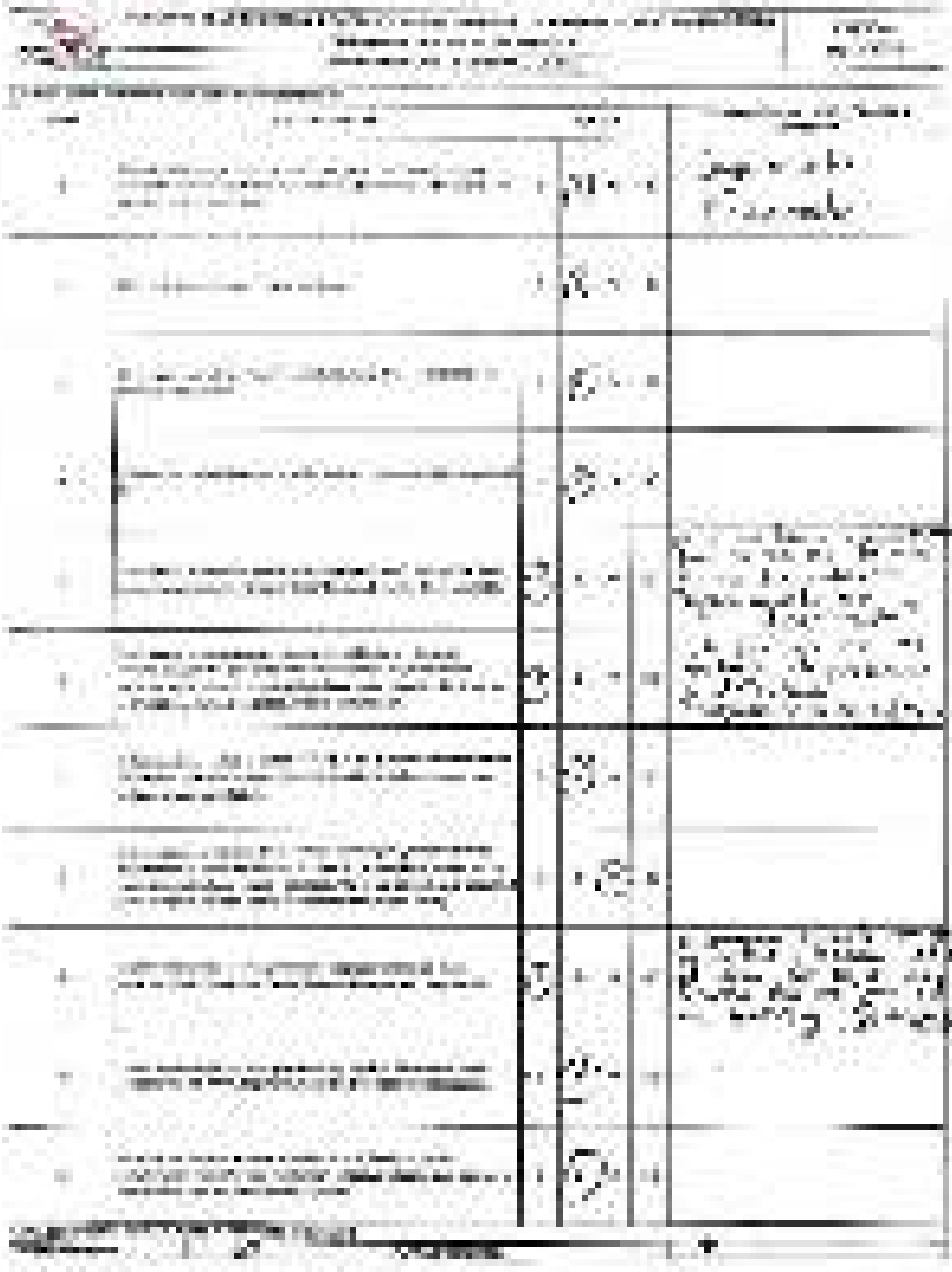
ITV_2600133_2003009_8_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg

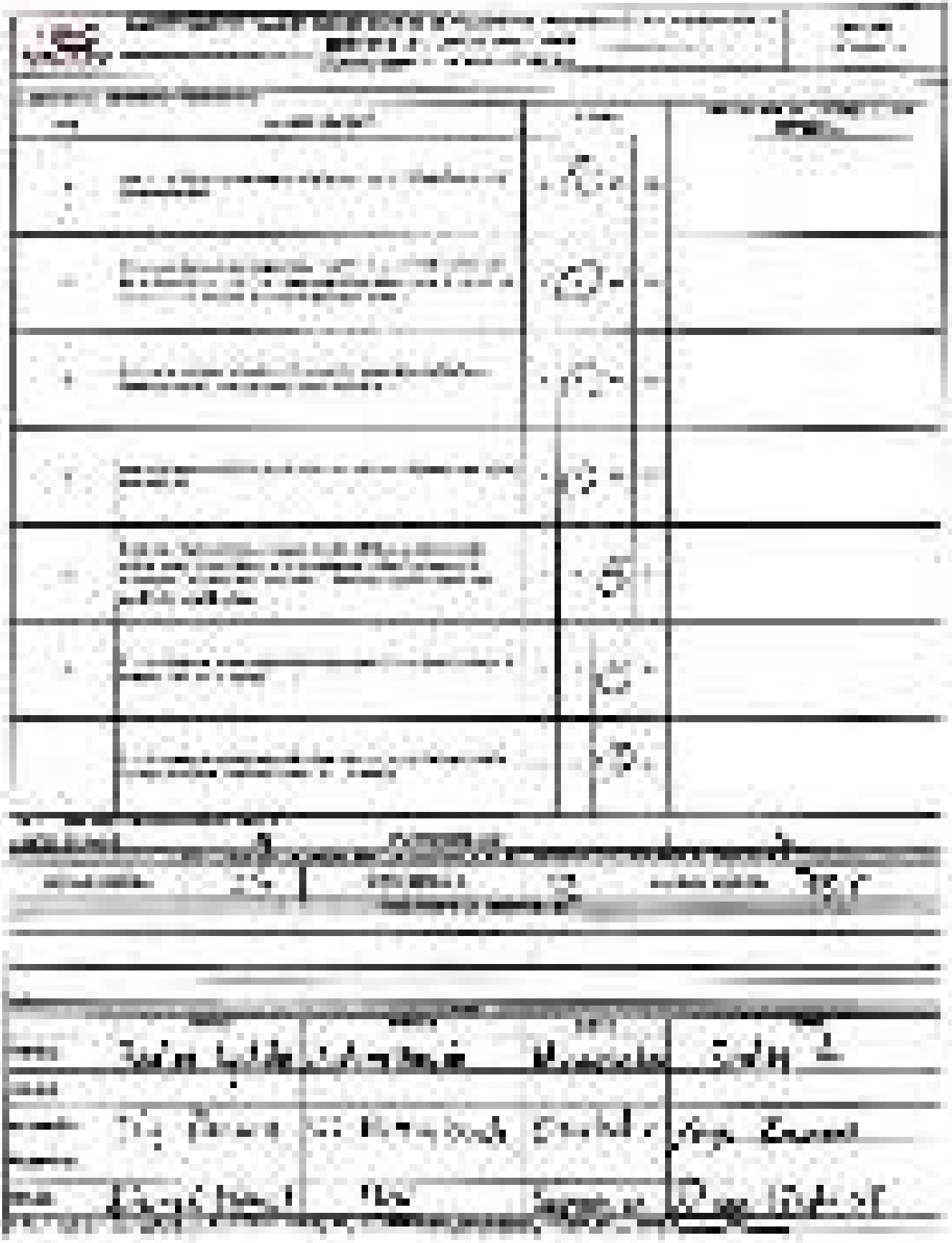


ITV_2600133_2003009_9_1769567965587.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg

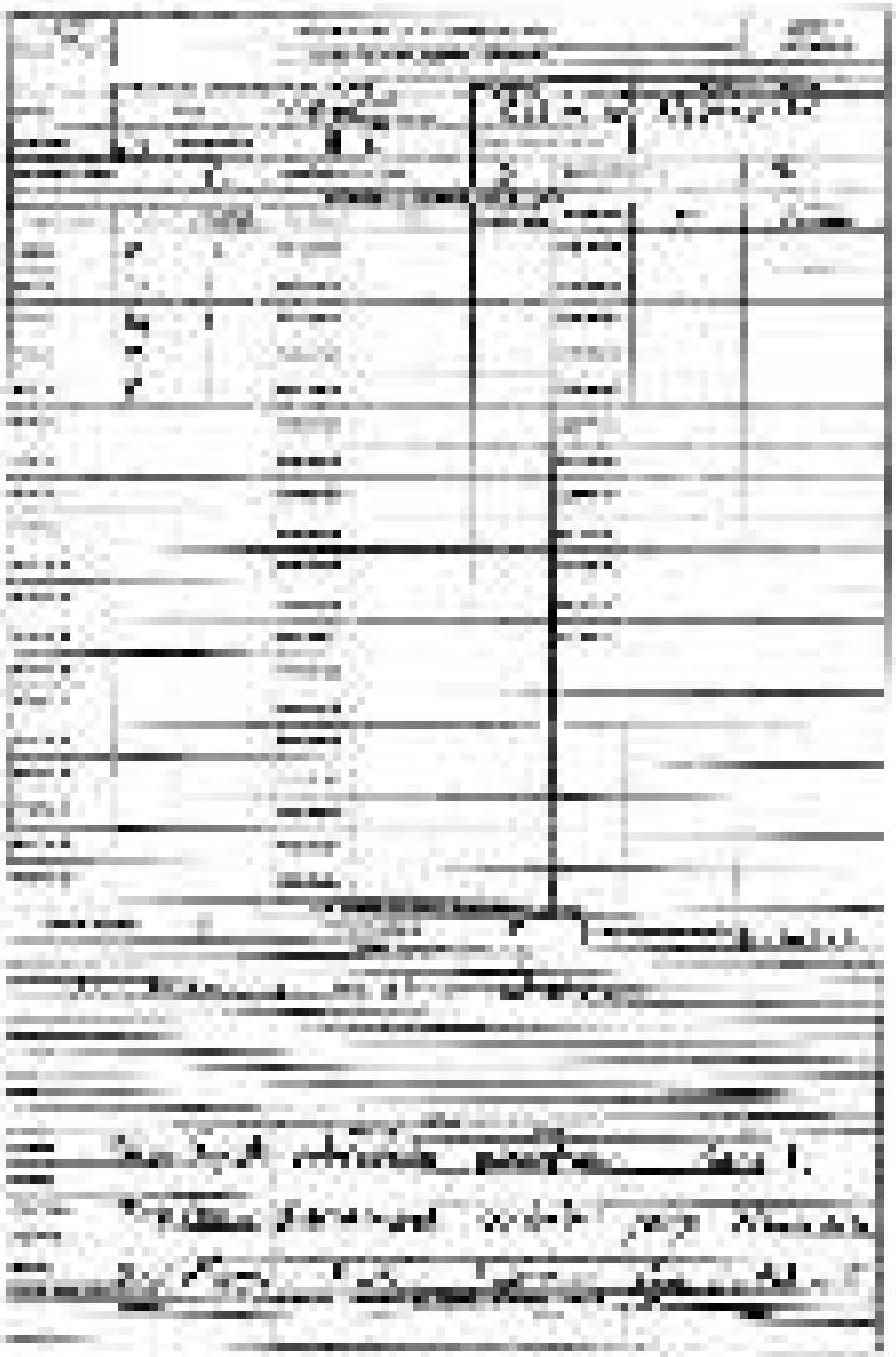


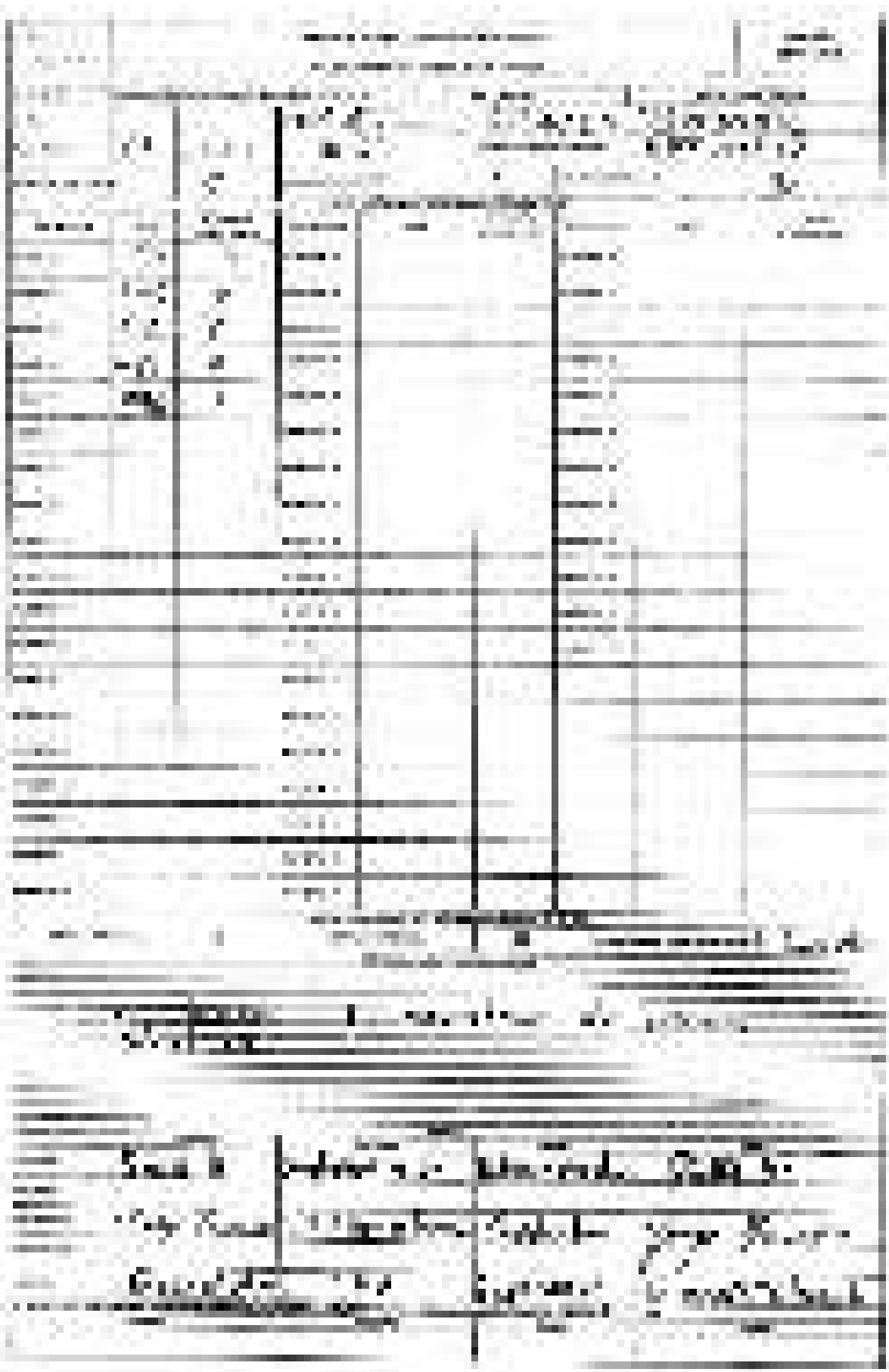












IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



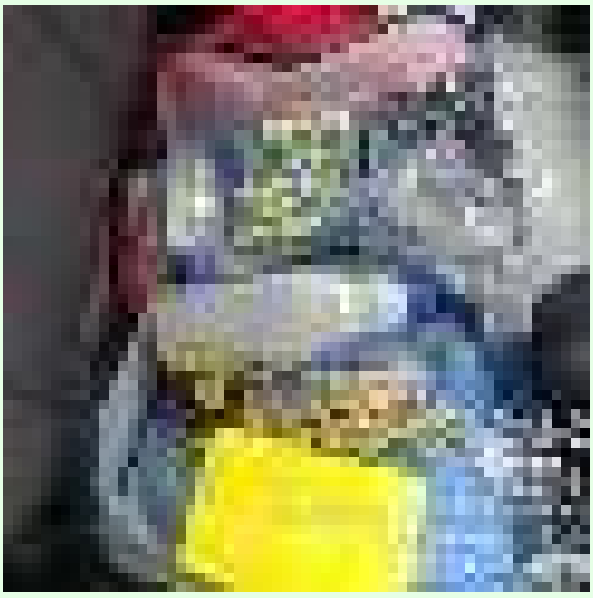
ITV_2600134_2002002_1_1769569396636.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
COND.jpeg



ITV_2600134_2002006_1_1769569479976.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
MACANIS.jpeg



ITV_2600134_2002007_1_1769569533338.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
GRAMER.jpeg



ITV_2600134_2002008_1_1769569567495.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT.jpeg



ITV_2600134_2002011_1_1769569617713.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
FORMAT.jpeg



ITV_2600134_2003005_1_1769569709737.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600134_2003006_1_1769569757918.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
VAS.jpeg



ITV_2600134_2003006_2_1769569757919.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
IND Y ENT.jpeg



ITV_2600134_2003008_1_1769569911673.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
INTEMP.jpeg



ITV_2600134_2003009_1_1769570048208.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600134_2003009_10_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7P.jpeg



ITV_2600134_2003009_11_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6P.jpeg



ITV_2600134_2003009_12_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5P.jpeg



ITV_2600134_2003009_13_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4P.jpeg



ITV_2600134_2003009_14_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3P.jpeg



ITV_2600134_2003009_15_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2P.jpeg



ITV_2600134_2003009_16_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1P.jpeg



ITV_2600134_2003009_2_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600134_2003009_3_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600134_2003009_4_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600134_2003009_5_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600134_2003009_6_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600134_2003009_7_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600134_2003009_8_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg

	
ITV_2600134_2003009_9_1769570048209.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 8P.jpeg	

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



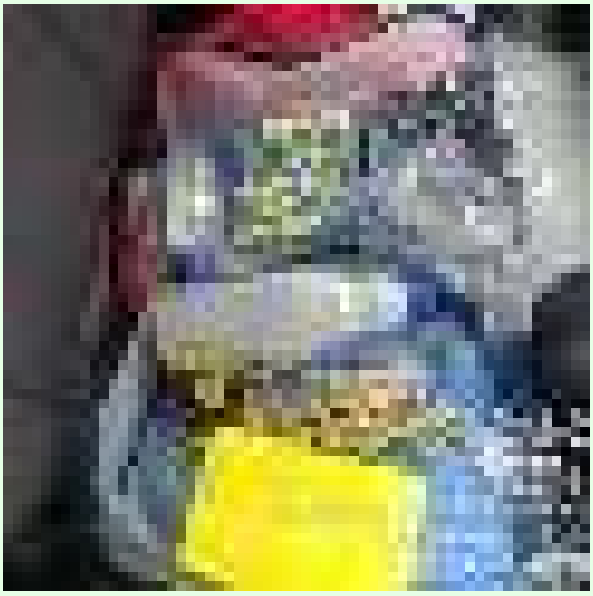
ITV_2600134_2002002_1_1769569396636.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
COND.jpeg



ITV_2600134_2002006_1_1769569479976.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
MACANIS.jpeg



ITV_2600134_2002007_1_1769569533338.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
GRAMER.jpeg



ITV_2600134_2002008_1_1769569567495.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT.jpeg



ITV_2600134_2002011_1_1769569617713.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
FORMAT.jpeg



ITV_2600134_2003005_1_1769569709737.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600134_2003006_1_1769569757918.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
VAS.jpeg



ITV_2600134_2003006_2_1769569757919.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
IND Y ENT.jpeg



ITV_2600134_2003008_1_1769569911673.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
INTEMP.jpeg



ITV_2600134_2003009_1_1769570048208.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600134_2003009_10_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7P.jpeg



ITV_2600134_2003009_11_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6P.jpeg



ITV_2600134_2003009_12_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5P.jpeg



ITV_2600134_2003009_13_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4P.jpeg



ITV_2600134_2003009_14_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3P.jpeg



ITV_2600134_2003009_15_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2P.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600134	**FECHA**	2026-01-27	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600134_2003009_16_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1P.jpeg



ITV_2600134_2003009_2_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600134_2003009_3_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600134_2003009_4_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600134_2003009_5_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600134_2003009_6_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600134_2003009_7_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



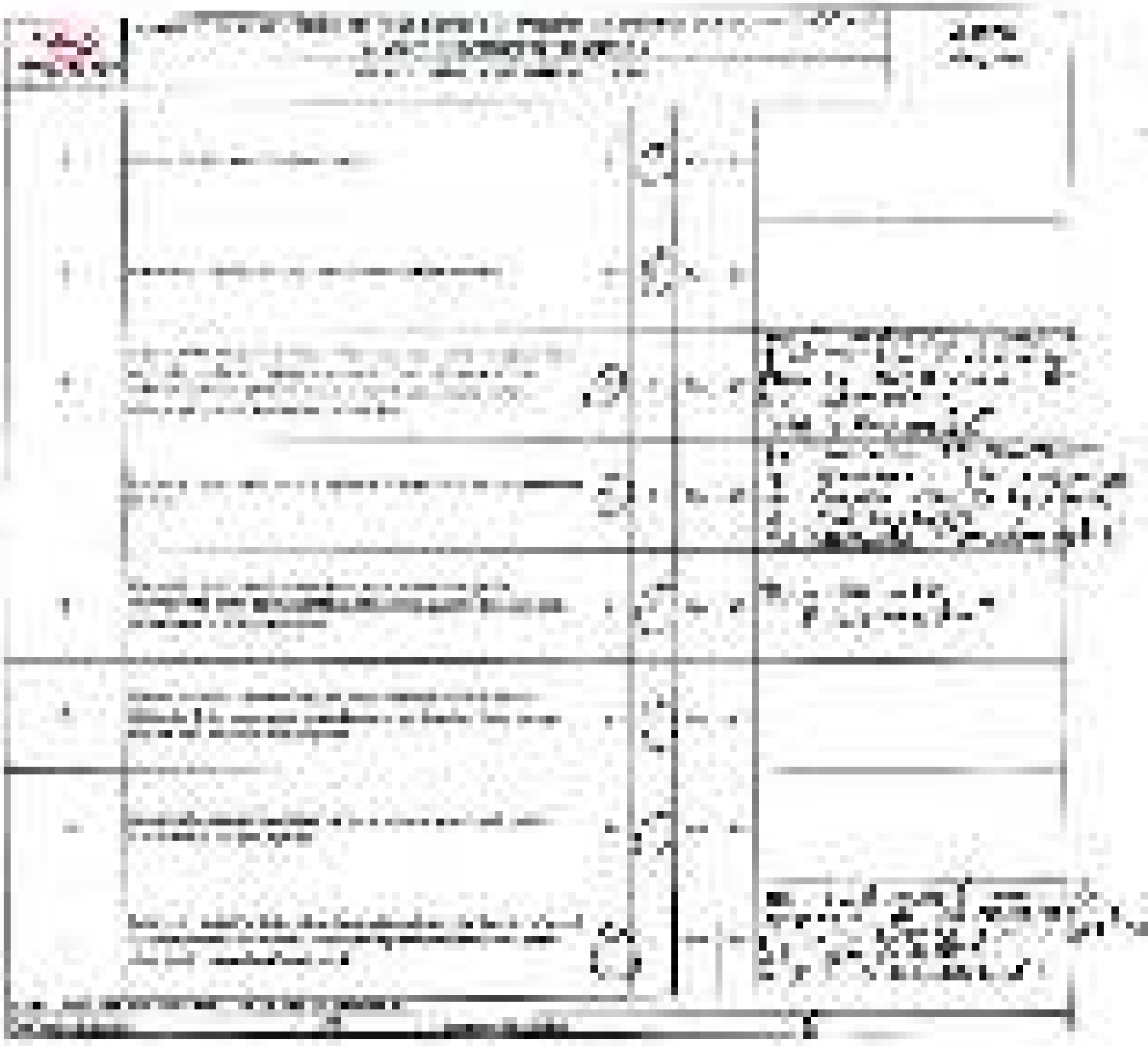
ITV_2600134_2003009_8_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg

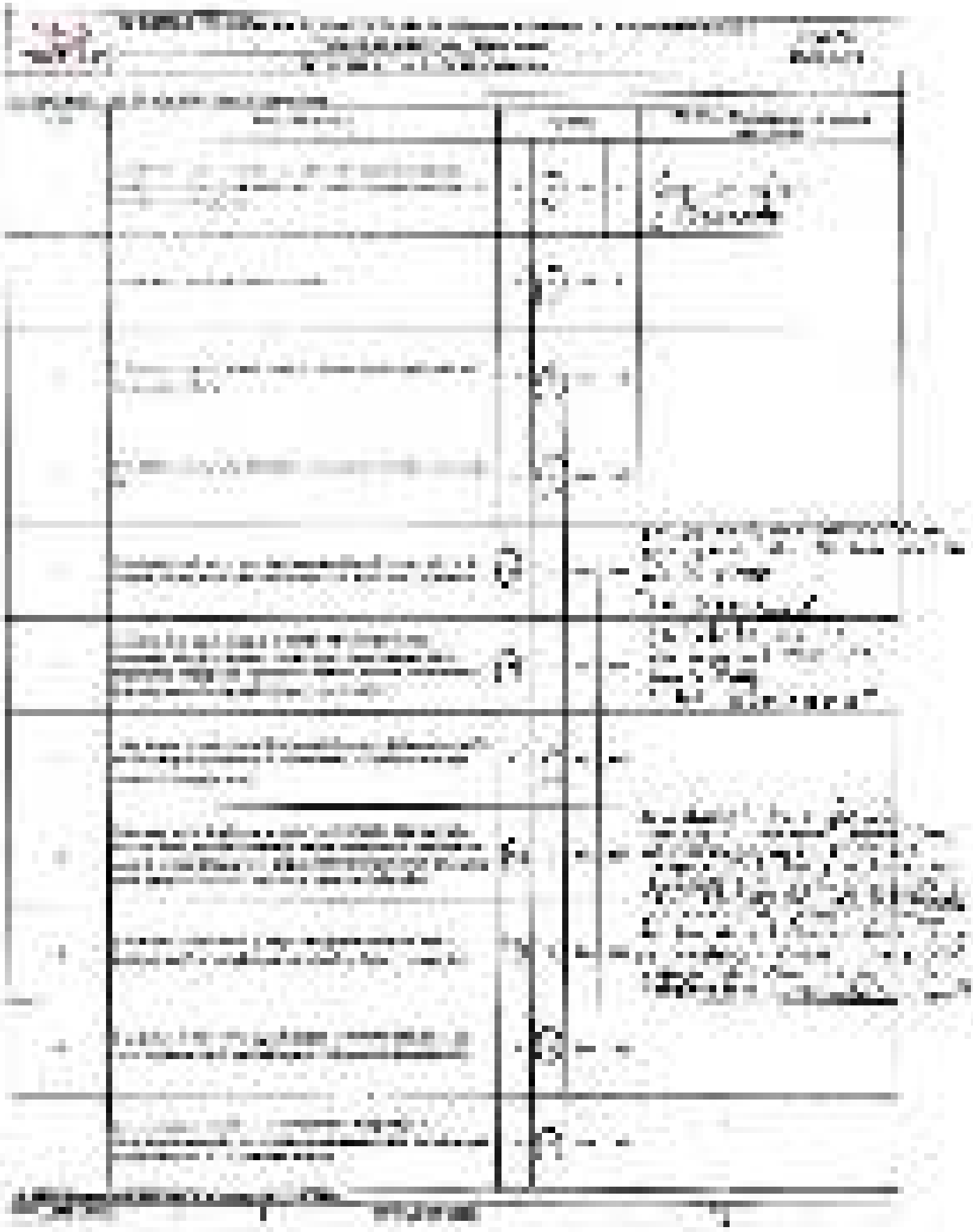
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600134	**FECHA**	2026-01-27	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

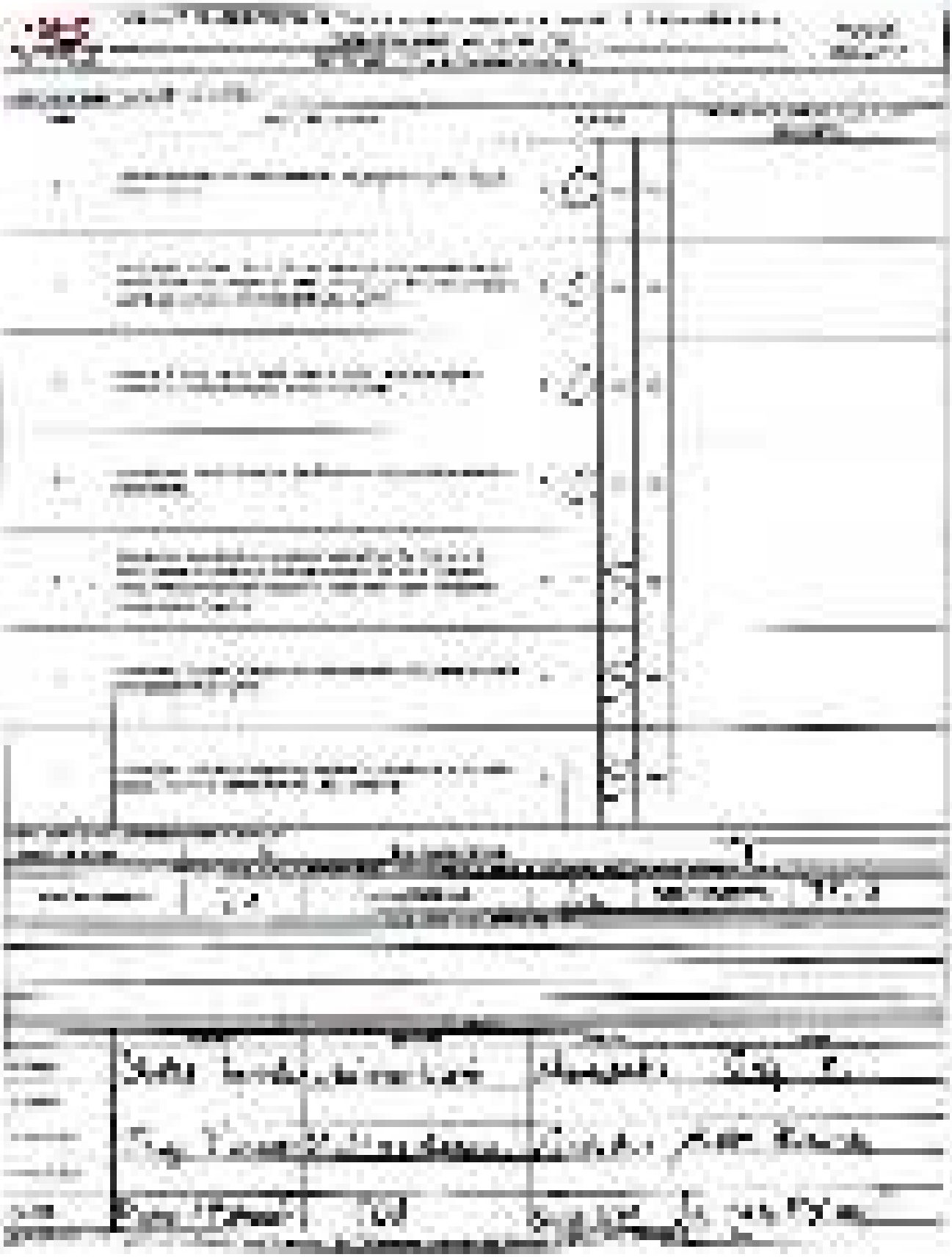


ITV_2600134_2003009_9_1769570048209.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8P.jpeg

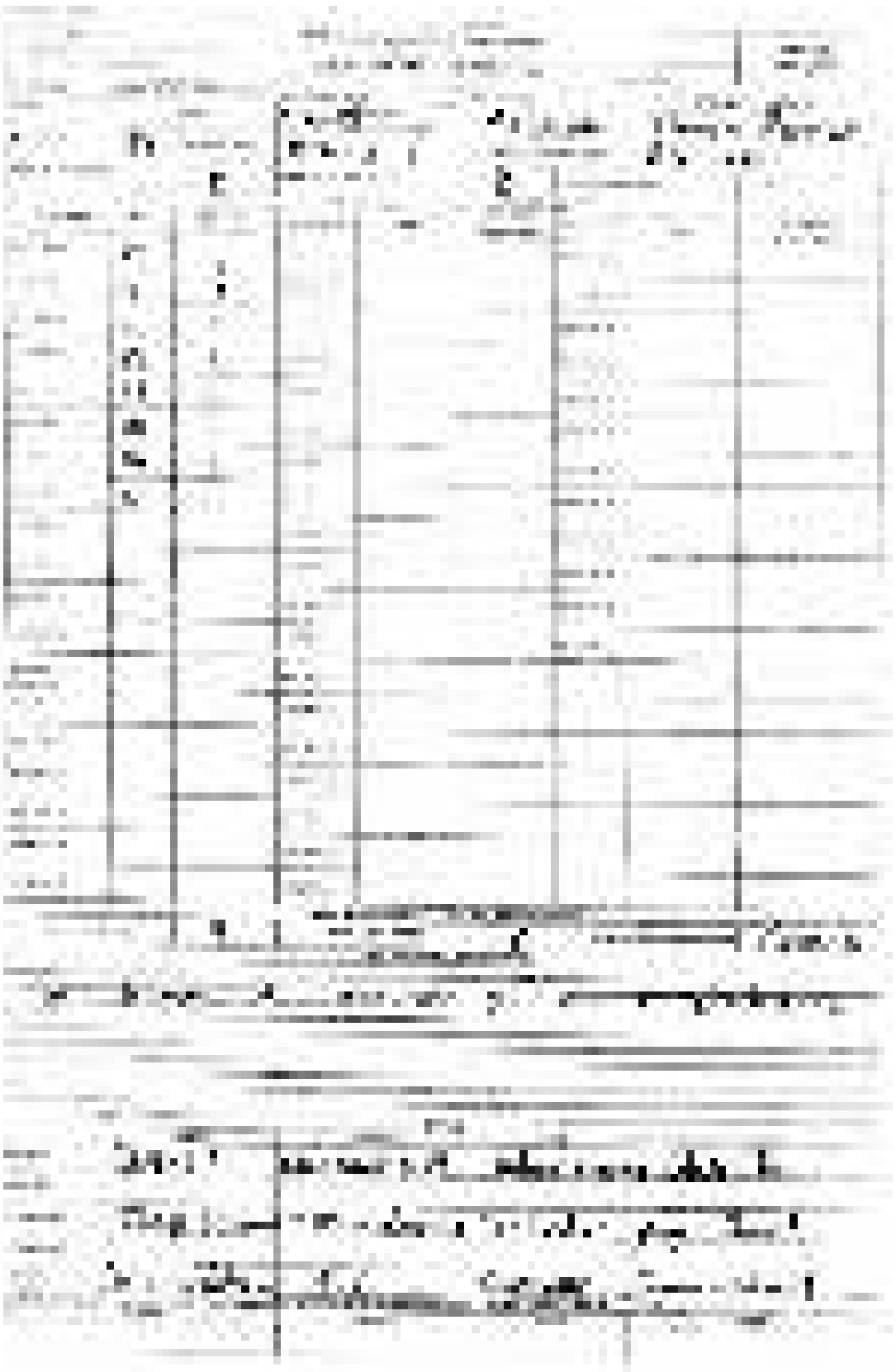


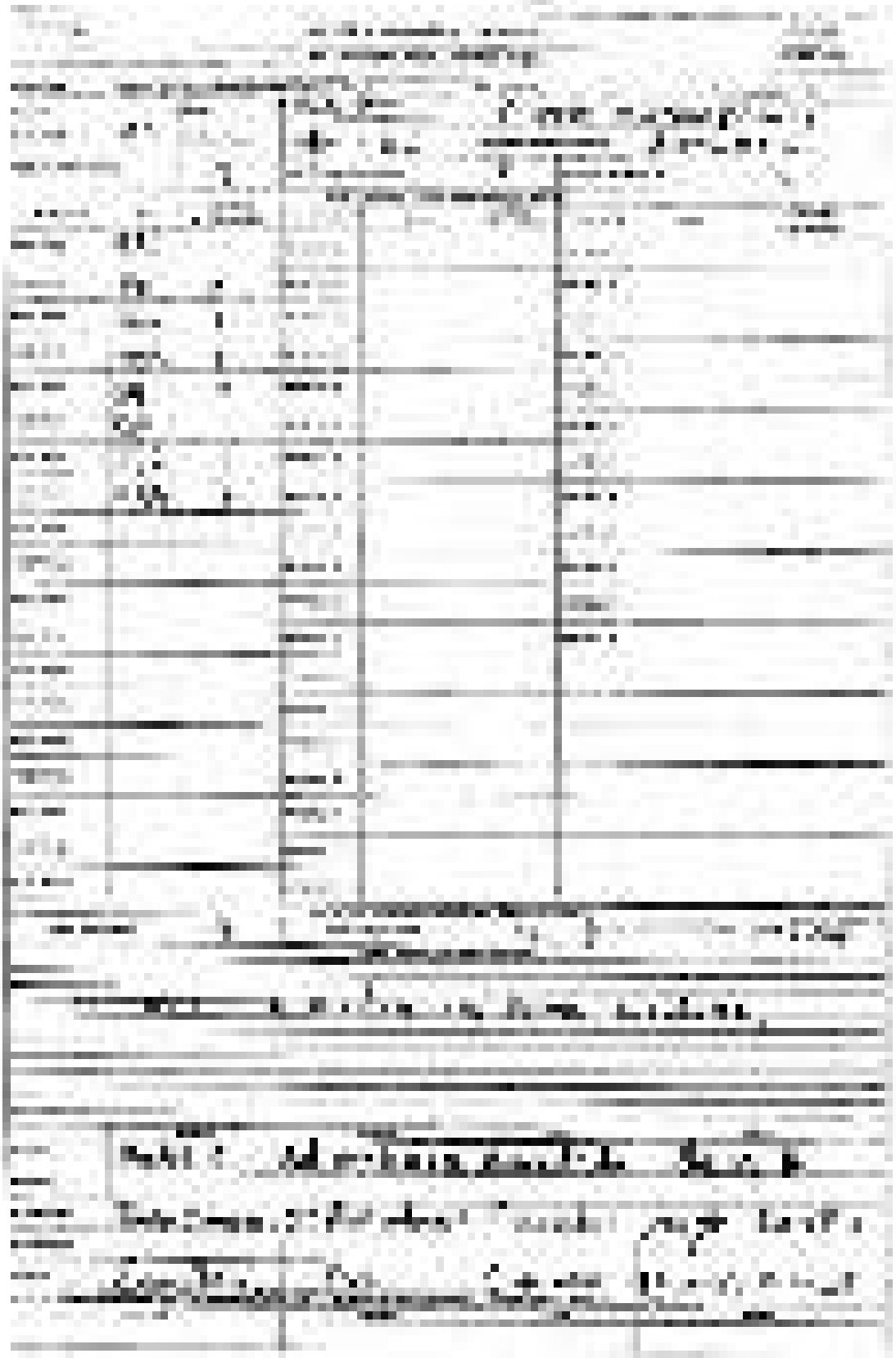








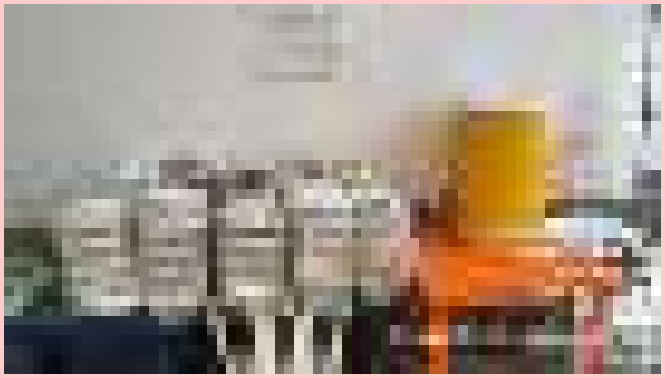




IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



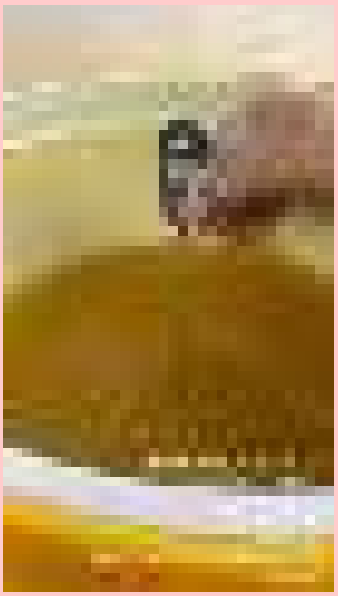
ITV_2600135_2001003_1_1769711021769.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
VEHICULO DIA 27 .jpeg



ITV_2600135_2002006_1_1769711374155.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega guabal dia 27.jpeg



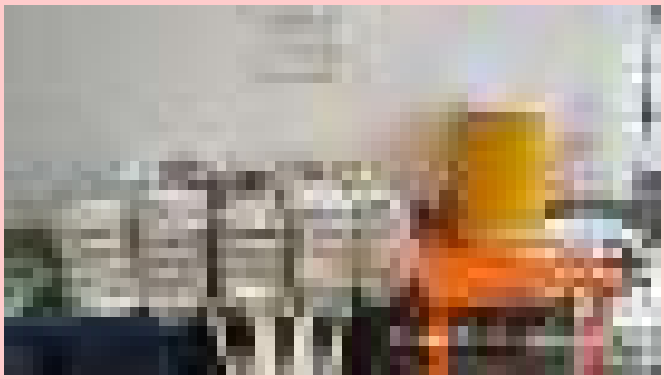
ITV_2600135_2002006_1_1769711559760.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temperatura guabal 1.jpeg



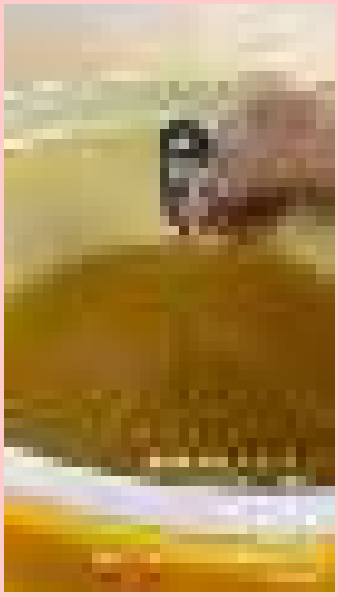
ITV_2600135_2002006_1_1769711577493.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temperatura guabal 2.jpeg



ITV_2600135_2002007_1_1769711765552.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
termometro y gramera dia 27.jpeg



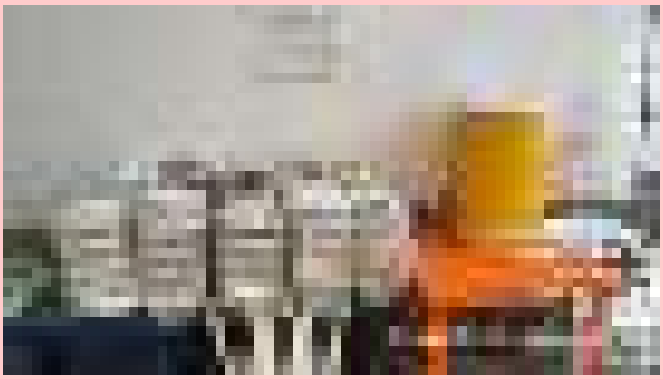
ITV_2600135_2003005_1_1769711903618.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temperatura dia 27 guabal.jpeg



ITV_2600135_2003005_1_1769711943959.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temperatura guabal 2.jpeg



ITV_2600135_2003005_1_1769711970640.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temperatura guabal 1.jpeg

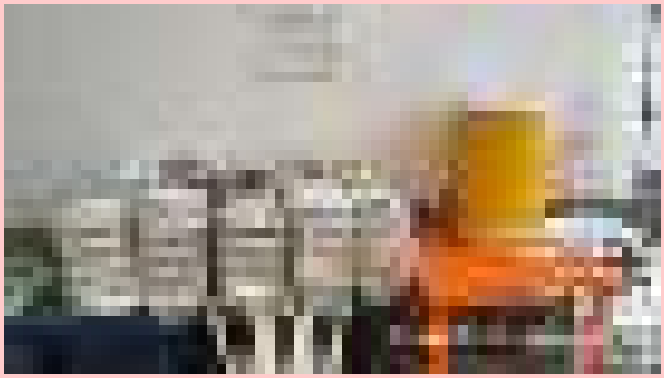
	
ITV_2600135_2003006_1_1769712079556.jpeg 3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación. entrega guabal dia 27.jpeg	

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600135	FECHA	2026-01-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



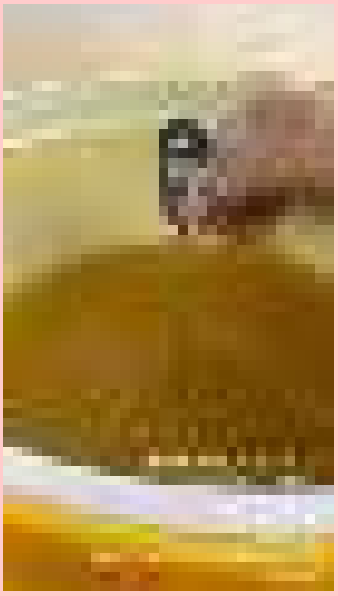
ITV_2600135_2001003_1_1769711021769.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
VEHICULO DIA 27 .jpeg



ITV_2600135_2002006_1_1769711374155.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega guabal dia 27.jpeg



ITV_2600135_2002006_1_1769711559760.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temperatura guabal 1.jpeg

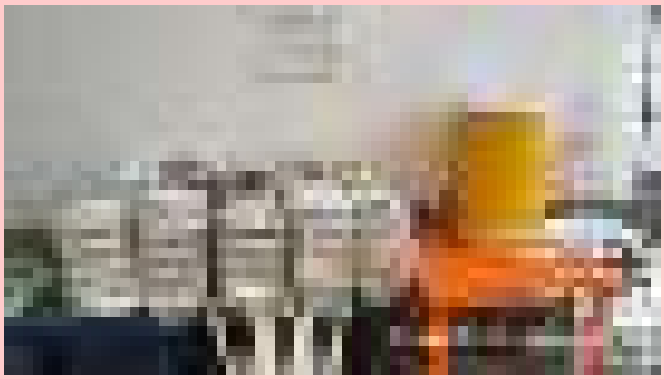


ITV_2600135_2002006_1_1769711577493.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temperatura guabal 2.jpeg

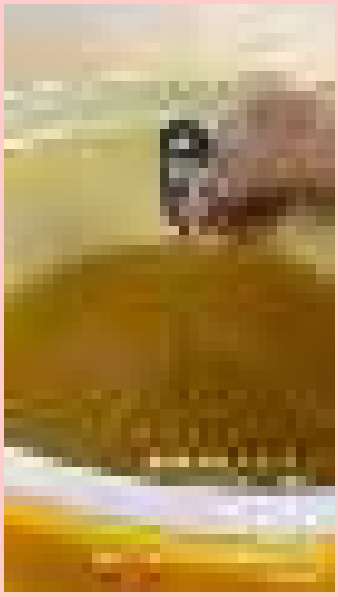
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600135	FECHA	2026-01-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600135_2002007_1_1769711765552.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
termometro y gramera dia 27.jpeg



ITV_2600135_2003005_1_1769711903618.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temperatura dia 27 guabal.jpeg

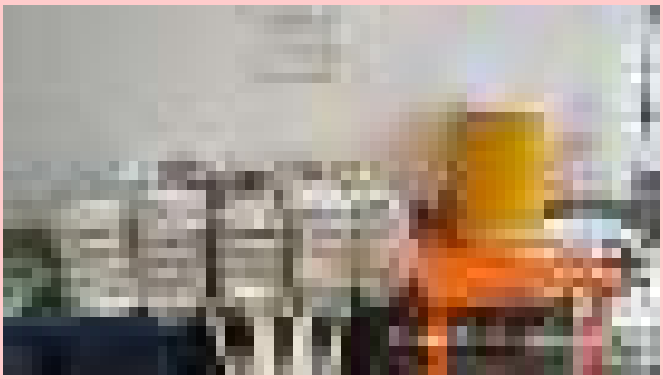


ITV_2600135_2003005_1_1769711943959.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temperatura guabal 2.jpeg



ITV_2600135_2003005_1_1769711970640.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temperatura guabal 1.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600135	**FECHA**	2026-01-27	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600135_2003006_1_1769712079556.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
entrega guabal dia 27.jpeg



IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600136_2001003_1_1769713555516.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor dia 27.jpeg



ITV_2600136_2002006_1_1769713694204.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega dia 27 melendez .jpeg



ITV_2600136_2002007_1_1769713751198.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
termometro y gramera dia 27.jpeg



ITV_2600136_2003005_1_1769714044779.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
entrega dia 27 melendez .jpeg



ITV_2600136_2003005_1_1769714095496.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA MELENDEZ.jpeg



ITV_2600136_2003006_1_1769714151329.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
entrega dia 27 melendez .jpeg



ITV_2600136_2003009_1_1769714321515.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MELENDEZ 1.jpeg



ITV_2600136_2003009_1_1769714340958.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MELENDEZ 2.jpeg



ITV_2600136_2003009_1_1769714359516.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MELENDEZ 4 .jpeg



ITV_2600136_2003009_1_1769714384720.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MELENDEZ 5.jpeg



ITV_2600136_2003009_1_1769714455144.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MELENDEZ 3 .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600136	FECHA	2026-01-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600136_2001003_1_1769713555516.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor dia 27.jpeg



ITV_2600136_2002006_1_1769713694204.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega dia 27 melendez .jpeg



ITV_2600136_2002007_1_1769713751198.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
termometro y gramera dia 27.jpeg



ITV_2600136_2003005_1_1769714044779.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
entrega dia 27 melendez .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600136	**FECHA**	2026-01-27	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600136_2003005_1_1769714095496.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA MELENDEZ.jpeg



ITV_2600136_2003006_1_1769714151329.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
entrega dia 27 melendez .jpeg



ITV_2600136_2003009_1_1769714321515.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MELENDEZ 1.jpeg



ITV_2600136_2003009_1_1769714340958.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MELENDEZ 2.jpeg



ITV_2600136_2003009_1_1769714359516.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MELENDEZ 4 .jpeg



ITV_2600136_2003009_1_1769714384720.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MELENDEZ 5.jpeg



ITV_2600136_2003009_1_1769714455144.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MELENDEZ 3 .jpeg



IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600137_2001003_1_1769715640576.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
VEHICULO DIA 27 .jpeg



ITV_2600137_2002006_1_1769715766940.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega lido 25.jpeg



ITV_2600137_2002007_1_1769715871571.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
termometro y gramera dia 27.jpeg



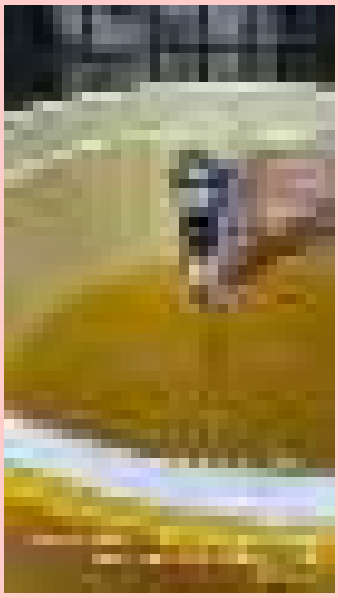
ITV_2600137_2002008_1_1769715945448.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
kit dia 27.jpeg



ITV_2600137_2003002_1_1769716182918.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
MENU DIA 27 ALMUERZO.jpeg



ITV_2600137_2003005_1_1769716343297.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA COMIDA LIDO 27.jpeg



ITV_2600137_2003005_1_1769716360835.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA JUGO LIDO 27.jpeg



ITV_2600137_2003006_1_1769716462348.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA LIDO 27.jpeg



ITV_2600137_2003009_1_1769716884814.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 2 LIDO 27.jpeg



ITV_2600137_2003009_1_1769716899248.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 3 LIDO 27.jpeg



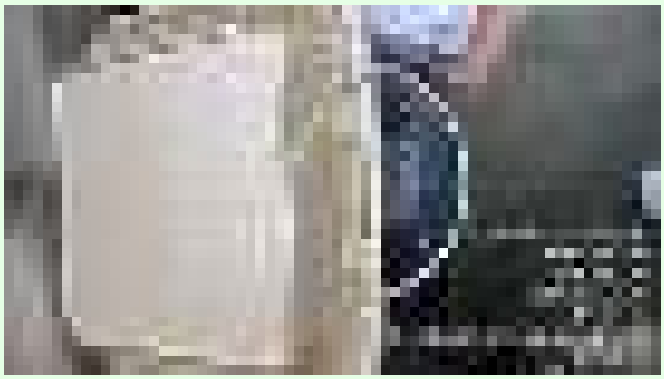
ITV_2600137_2003009_1_1769716912589.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 4 LIDO 27.jpeg



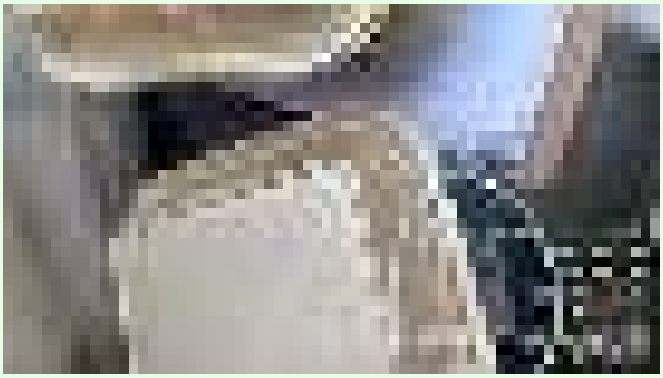
ITV_2600137_2003009_1_1769716937967.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 5 LIDO 27.jpeg



ITV_2600137_2003009_1_1769716957506.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 6 LIDO 27.jpeg



ITV_2600137_2003009_1_1769716972359.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 7 LIDO 27.jpeg



ITV_2600137_2003009_1_1769716987631.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 8 LIDO DIA 27.jpeg



ITV_2600137_2003009_1_1769717105536.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 1 LIDO 27.jpeg

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600137_2001003_1_1769715640576.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
VEHICULO DIA 27 .jpeg



ITV_2600137_2002006_1_1769715766940.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega lido 25.jpeg



ITV_2600137_2002007_1_1769715871571.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
termometro y gramera dia 27.jpeg



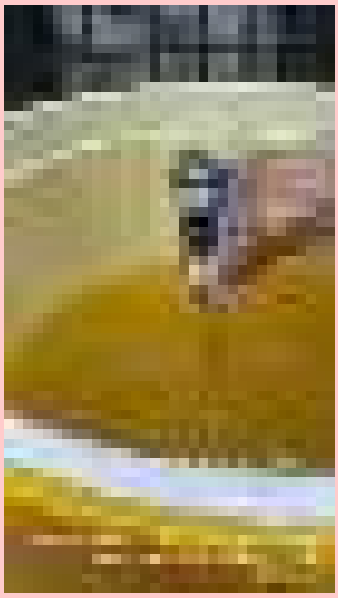
ITV_2600137_2002008_1_1769715945448.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
kit dia 27.jpeg



ITV_2600137_2003002_1_1769716182918.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
MENU DIA 27 ALMUERZO.jpeg



ITV_2600137_2003005_1_1769716343297.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA COMIDA LIDO 27.jpeg



ITV_2600137_2003005_1_1769716360835.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA JUGO LIDO 27.jpeg



ITV_2600137_2003006_1_1769716462348.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA LIDO 27.jpeg



ITV_2600137_2003009_1_1769716884814.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 2 LIDO 27.jpeg



ITV_2600137_2003009_1_1769716899248.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 3 LIDO 27.jpeg



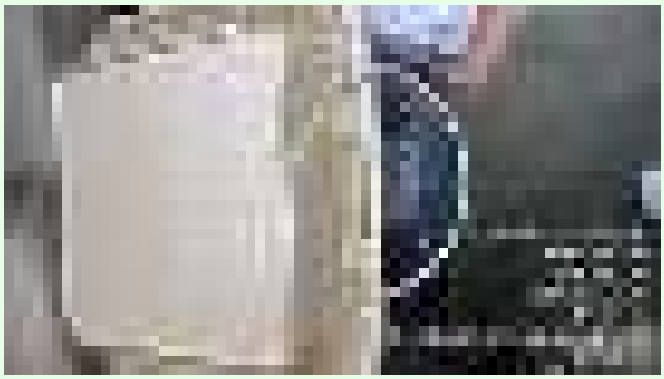
ITV_2600137_2003009_1_1769716912589.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 4 LIDO 27.jpeg



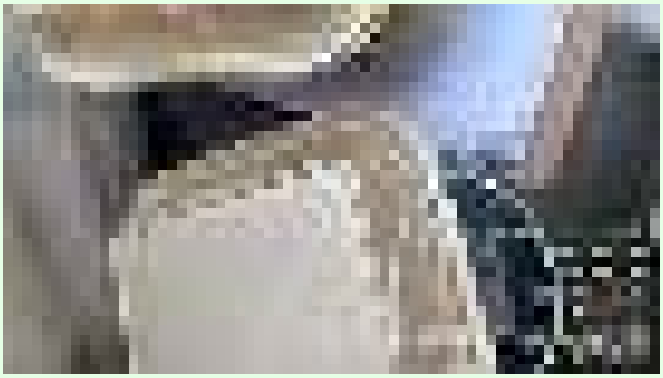
ITV_2600137_2003009_1_1769716937967.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 5 LIDO 27.jpeg



ITV_2600137_2003009_1_1769716957506.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 6 LIDO 27.jpeg



ITV_2600137_2003009_1_1769716972359.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 7 LIDO 27.jpeg



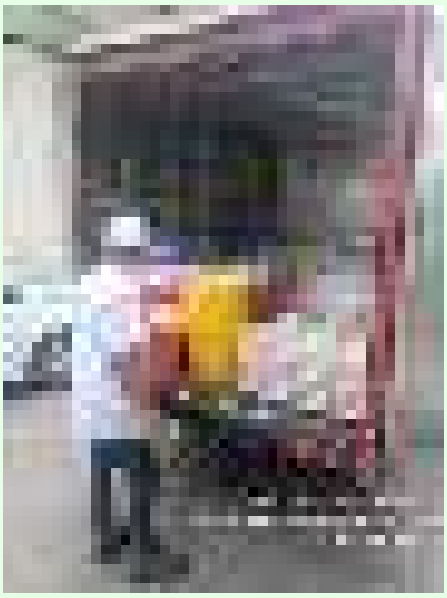
ITV_2600137_2003009_1_1769716987631.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 8 LIDO DIA 27.jpeg



ITV_2600137_2003009_1_1769717105536.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 1 LIDO 27.jpeg



IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600138_2001003_1_1769549147237.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
1..jpeg



ITV_2600138_2002006_1_1769549424666.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
2..jpeg



ITV_2600138_2002007_1_1769549570702.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
3..jpeg



ITV_2600138_2002008_1_1769549712348.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
4..jpeg



ITV_2600138_2002011_1_1769549842902.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
5..jpeg



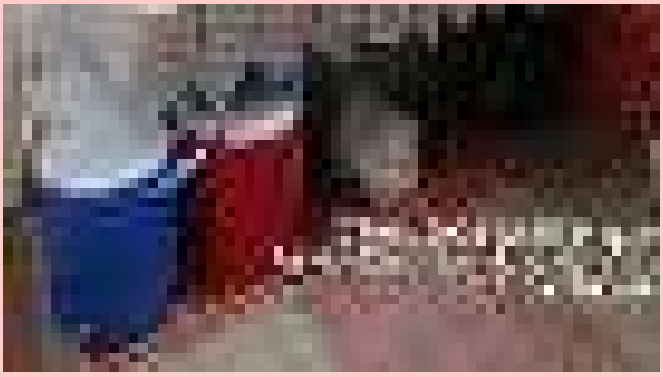
ITV_2600138_2003001_1_1769549970480.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
6..jpeg



ITV_2600138_2003002_1_1769550056706.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
7..jpeg



ITV_2600138_2003005_1_1769550173219.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
8..jpeg



ITV_2600138_2003006_1_1769550309152.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
9..jpeg



ITV_2600138_2003007_1_1769550437754.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
6..jpeg



ITV_2600138_2003008_1_1769550484247.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
6..jpeg



ITV_2600138_2003009_1_1769550941838.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



ITV_2600138_2003009_2_1769550941838.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11.jpeg



ITV_2600138_2003009_3_1769550941838.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12..jpeg



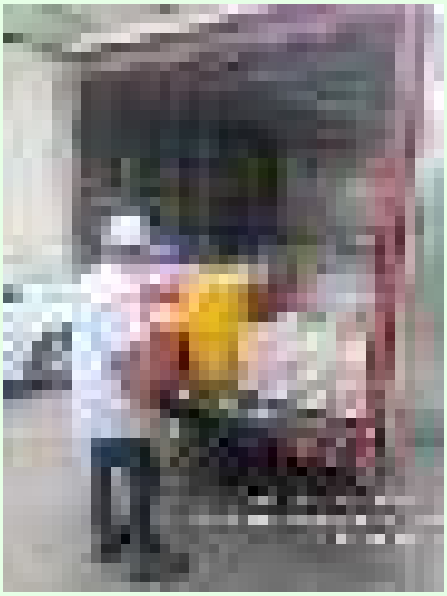
ITV_2600138_2003009_4_1769550941838.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
13..jpeg



ITV_2600138_2003009_5_1769550941838.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
14..jpeg

	
ITV_2600138_2003009_6_1769550941838.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 15..jpeg	

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600138_2001003_1_1769549147237.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
1..jpeg



ITV_2600138_2002006_1_1769549424666.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
2..jpeg



ITV_2600138_2002007_1_1769549570702.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
3..jpeg



ITV_2600138_2002008_1_1769549712348.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
4..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600138	**FECHA**	2026-01-27	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600138_2002011_1_1769549842902.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
5..jpeg



ITV_2600138_2003001_1_1769549970480.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
6..jpeg

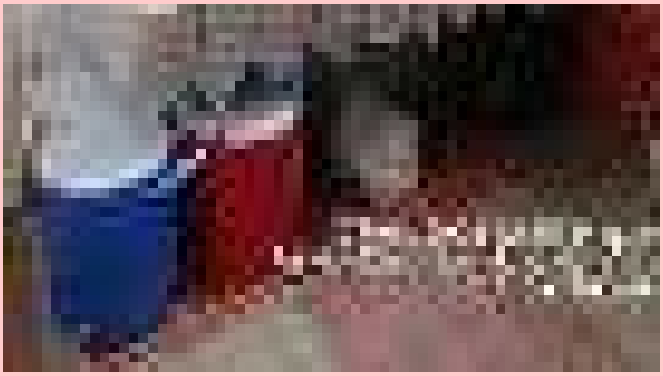


ITV_2600138_2003002_1_1769550056706.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
7..jpeg



ITV_2600138_2003005_1_1769550173219.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
8..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600138	**FECHA**	2026-01-27	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600138_2003006_1_1769550309152.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
9..jpeg



ITV_2600138_2003007_1_1769550437754.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
6..jpeg



ITV_2600138_2003008_1_1769550484247.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
6..jpeg



ITV_2600138_2003009_1_1769550941838.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



ITV_2600138_2003009_2_1769550941838.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11.jpeg



ITV_2600138_2003009_3_1769550941838.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12..jpeg



ITV_2600138_2003009_4_1769550941838.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
13..jpeg

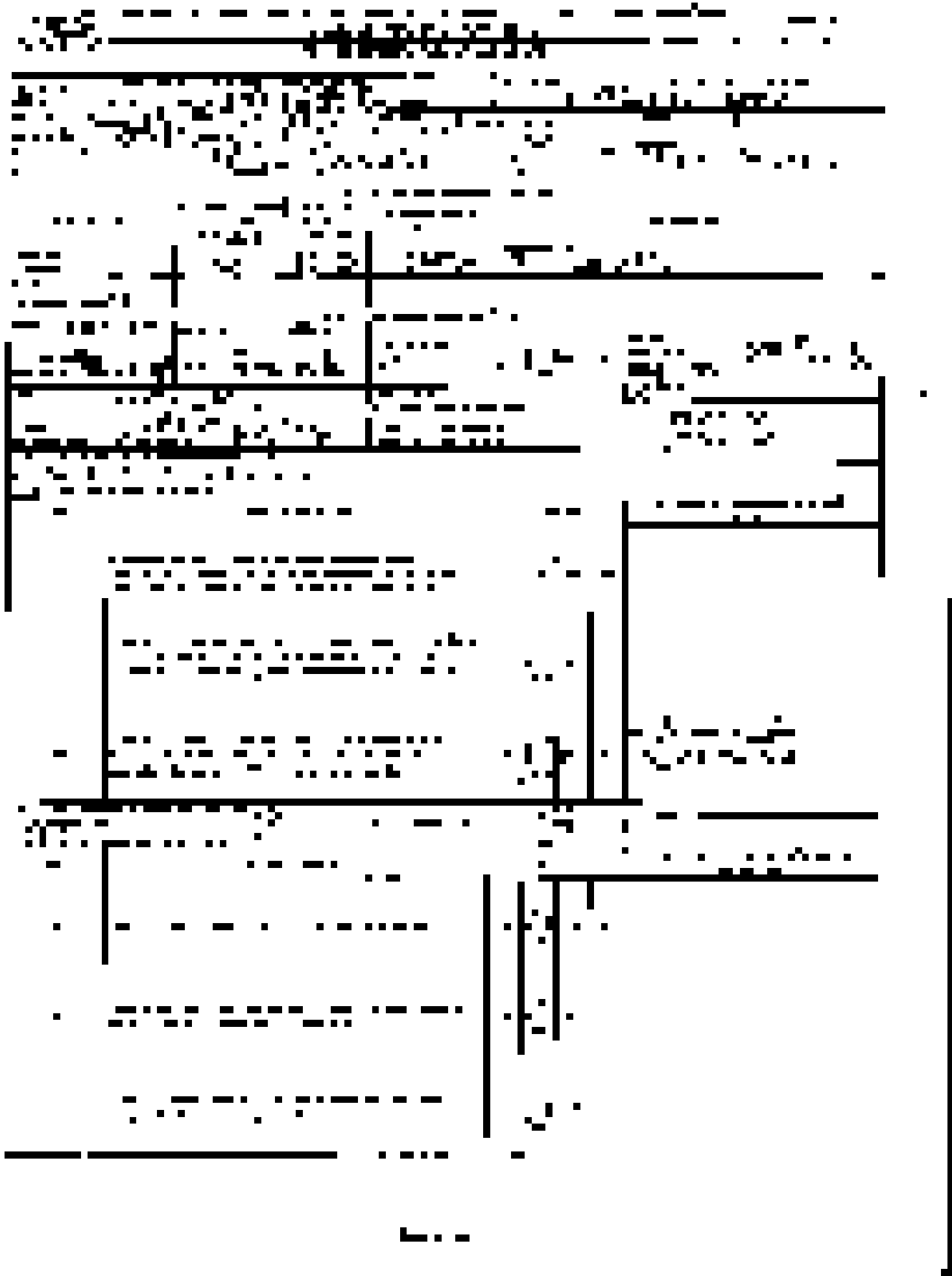


ITV_2600138_2003009_5_1769550941838.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
14..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600138	**FECHA**	2026-01-27	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



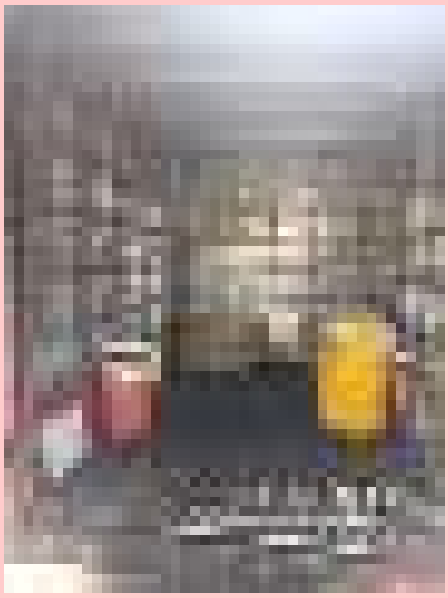
ITV_2600138_2003009_6_1769550941838.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
15..jpeg



IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600139_2001003_1_1769553155759.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
1..jpeg



ITV_2600139_2002006_1_1769553587944.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
2..jpeg



ITV_2600139_2002007_1_1769553720706.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
3..jpeg



ITV_2600139_2002008_1_1769553801629.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
4..jpeg



ITV_2600139_2002011_1_1769553907646.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
5..jpeg



ITV_2600139_2003001_1_1769554019747.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
6..jpeg



ITV_2600139_2003002_1_1769554099503.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
7..jpeg



ITV_2600139_2003005_1_1769554203026.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
8..jpeg



ITV_2600139_2003006_1_1769554281485.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
6..jpeg



ITV_2600139_2003009_1_1769554428339.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10..jpeg



ITV_2600139_2003009_2_1769554428339.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11..jpeg



ITV_2600139_2003009_3_1769554428339.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12..jpeg



ITV_2600139_2003009_4_1769554428339.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
13.jpeg

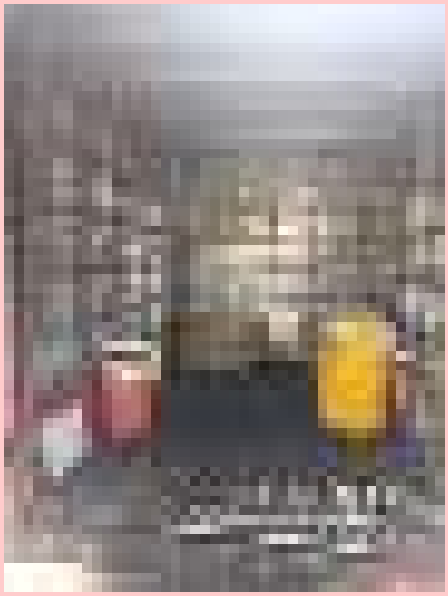


ITV_2600139_2003009_5_1769554428339.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
14..jpeg

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600139_2001003_1_1769553155759.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
1..jpeg



ITV_2600139_2002006_1_1769553587944.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
2..jpeg



ITV_2600139_2002007_1_1769553720706.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
3..jpeg



ITV_2600139_2002008_1_1769553801629.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
4..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600139	**FECHA**	2026-01-27	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600139_2002011_1_1769553907646.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
5..jpeg



ITV_2600139_2003001_1_1769554019747.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
6..jpeg



ITV_2600139_2003002_1_1769554099503.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
7..jpeg



ITV_2600139_2003005_1_1769554203026.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
8..jpeg



ITV_2600139_2003006_1_1769554281485.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
6..jpeg



ITV_2600139_2003009_1_1769554428339.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10..jpeg



ITV_2600139_2003009_2_1769554428339.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11..jpeg



ITV_2600139_2003009_3_1769554428339.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600139	**FECHA**	2026-01-27	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

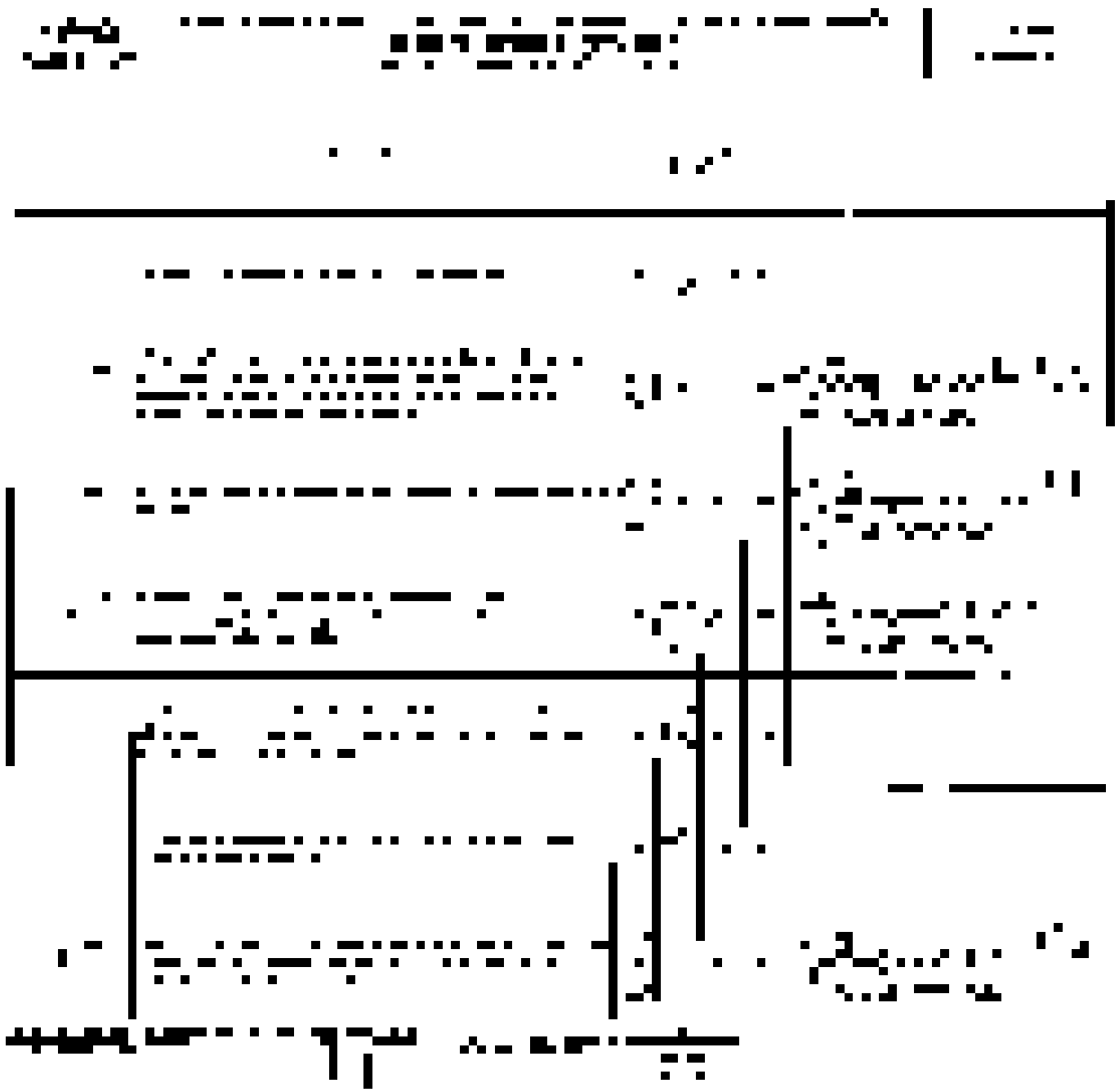


ITV_2600139_2003009_4_1769554428339.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
13.jpeg

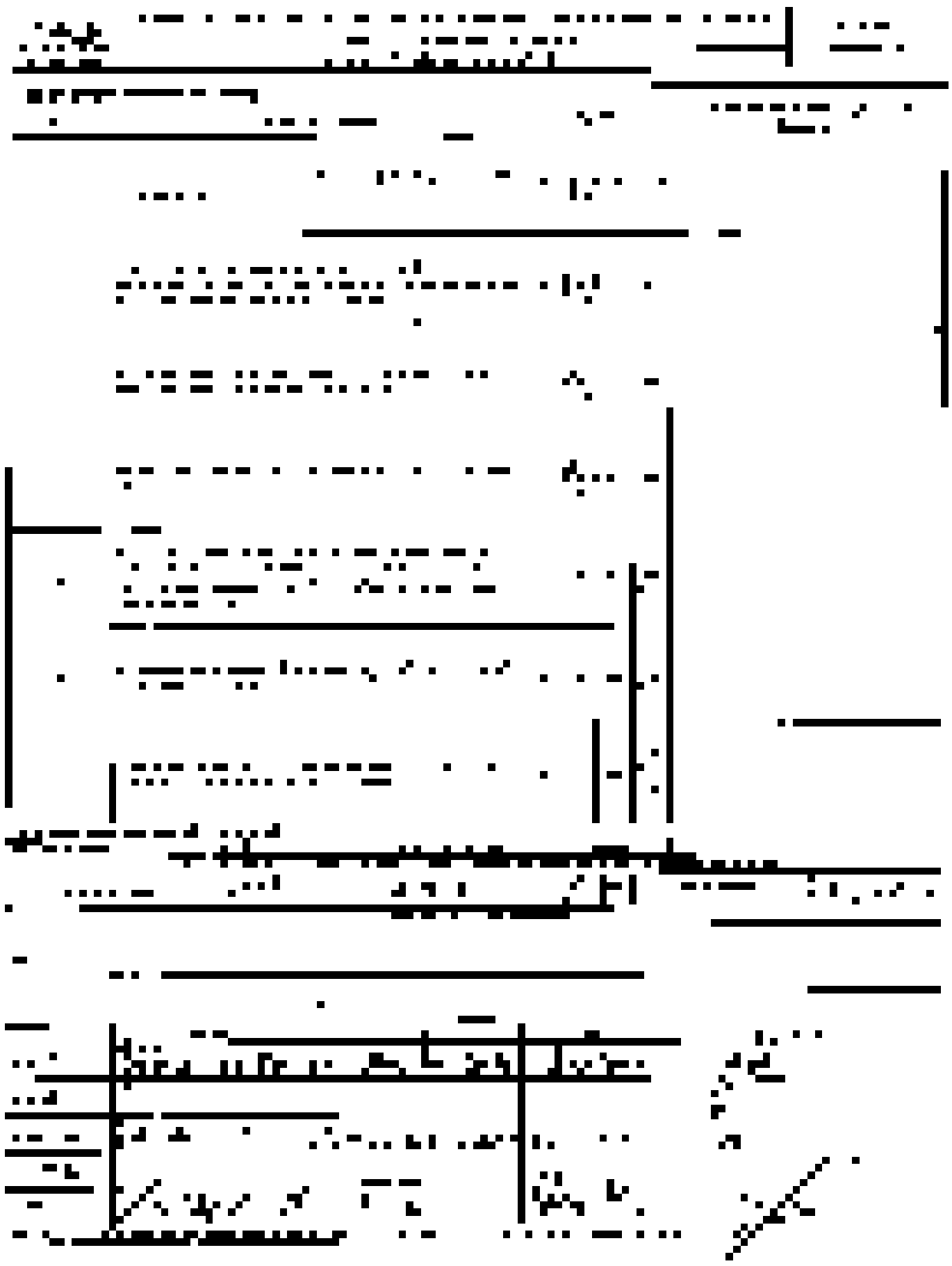


ITV_2600139_2003009_5_1769554428339.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
14..jpeg

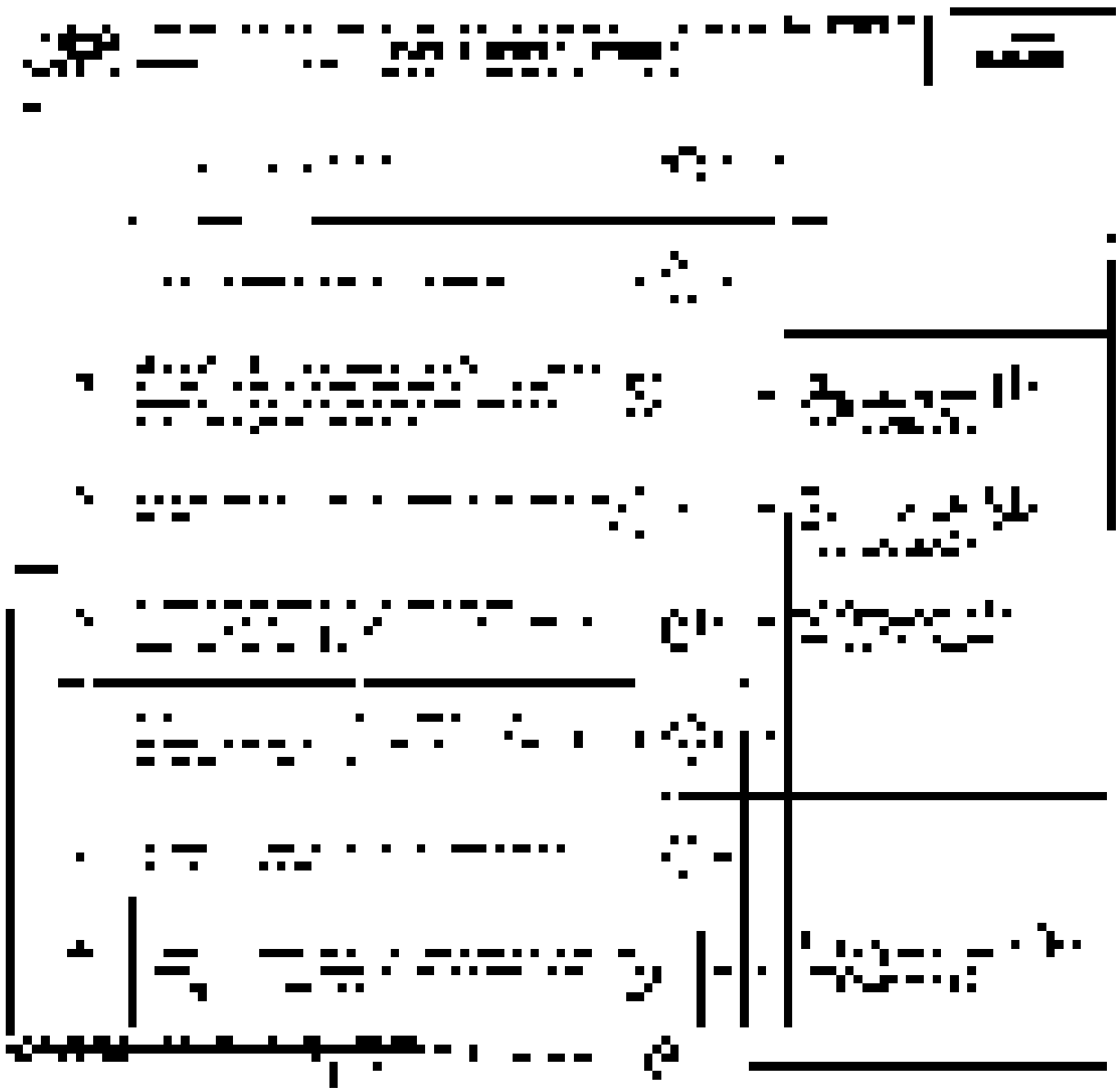




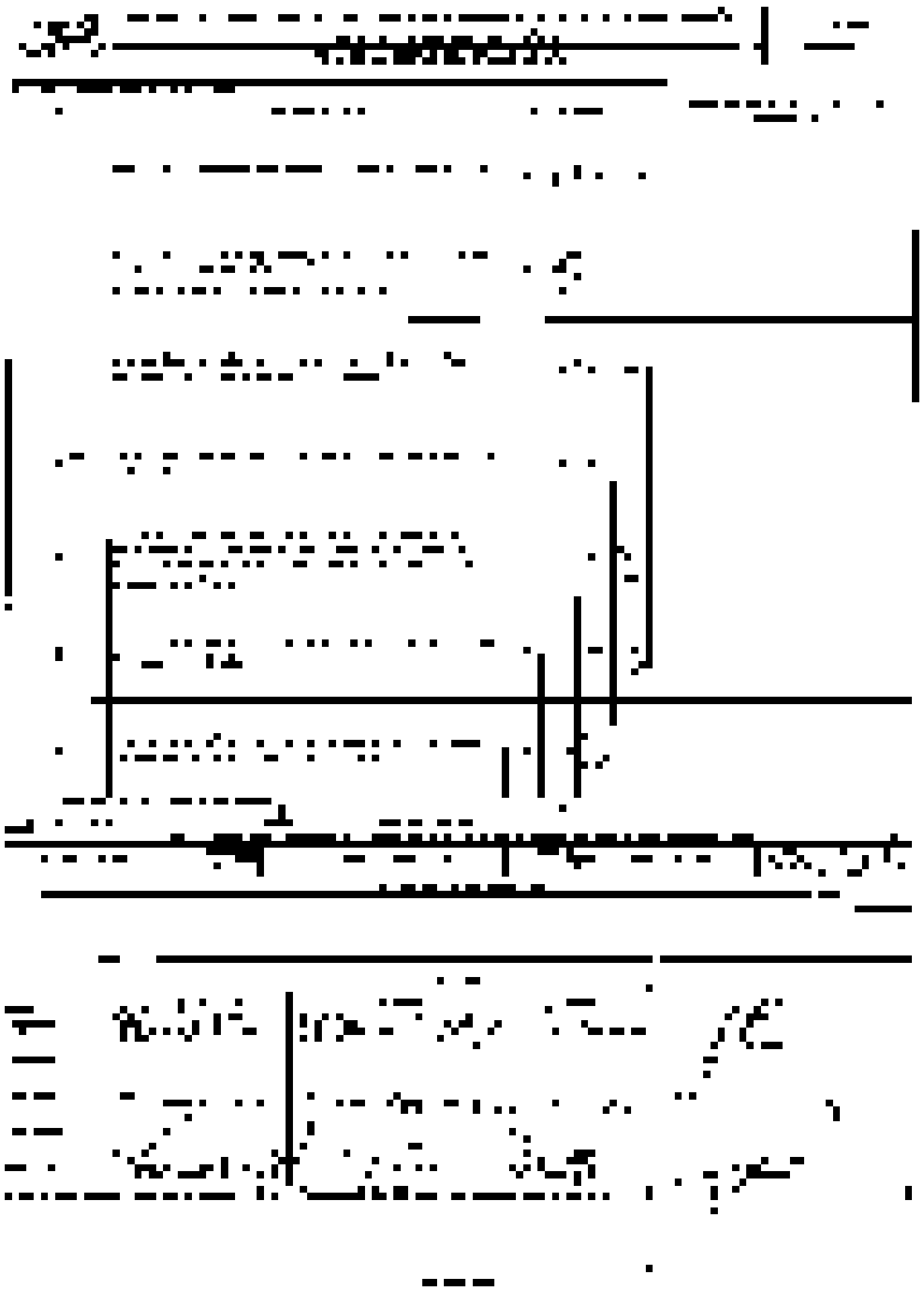


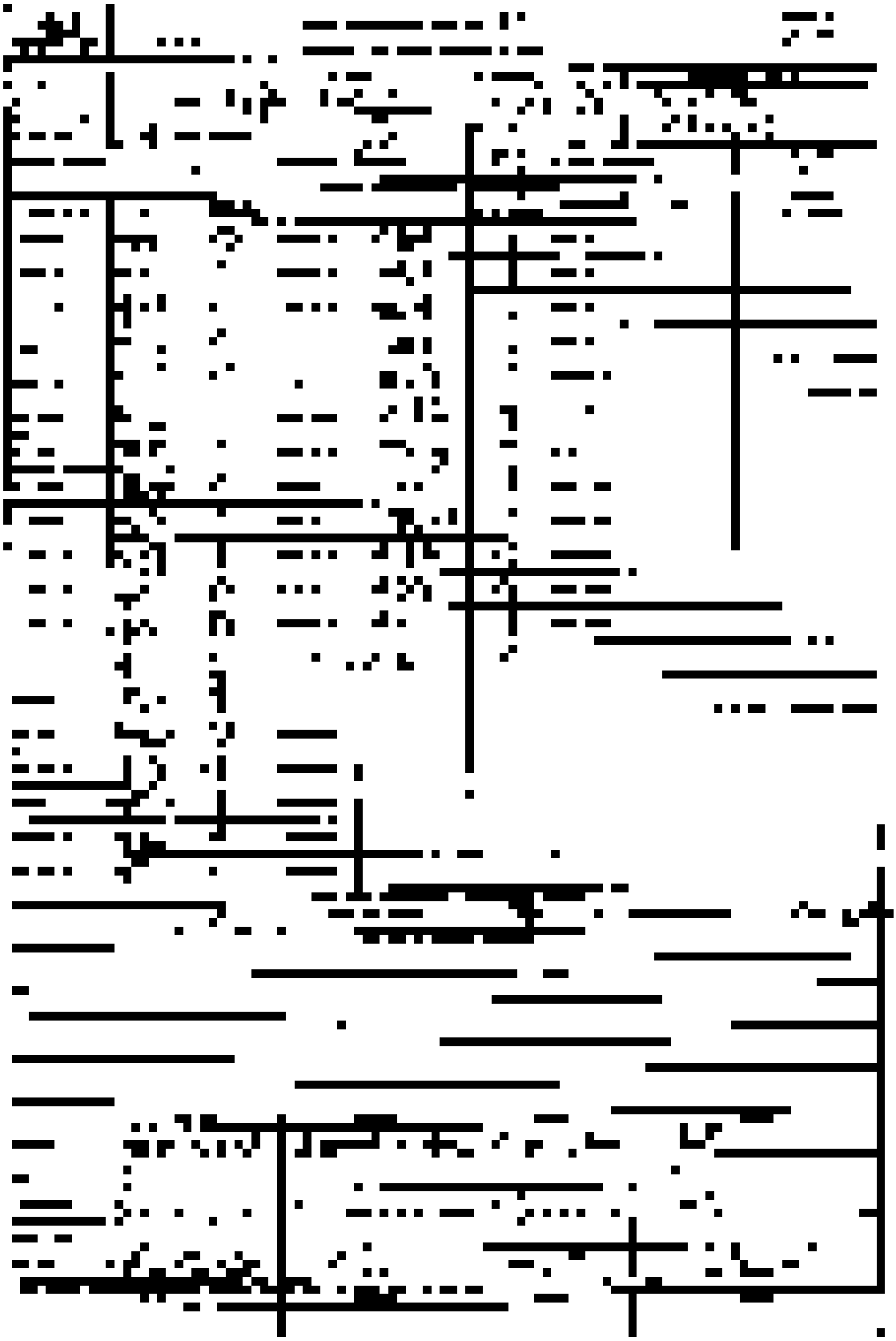












ID VISITA	2600140	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

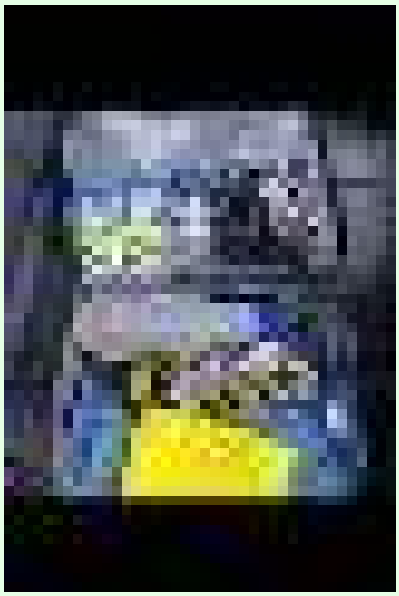
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



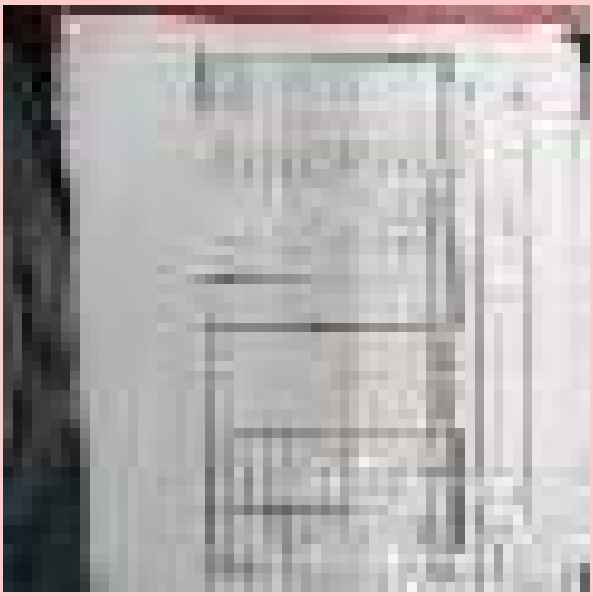
ITV_2600140_2002006_1_1769639778099.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
MEC.jpeg



ITV_2600140_2002007_1_1769639869649.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOM.jpeg



ITV_2600140_2002008_1_1769639954474.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT.jpeg



ITV_2600140_2002011_1_1769640023582.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
FO.jpeg



ITV_2600140_2003001_1_1769640135857.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENT IND.jpeg



ITV_2600140_2003005_1_1769640213535.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600140_2003006_1_1769640266557.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENT IND.jpeg



ITV_2600140_2003009_1_1769640748220.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3P.jpeg



ITV_2600140_2003009_2_1769640748220.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2P.jpeg



ITV_2600140_2003009_3_1769640748220.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1P.jpeg



ITV_2600140_2003009_4_1769640748220.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9ONZ.jpeg



ITV_2600140_2003009_5_1769640748220.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600140_2003009_6_1769640748220.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600140_2003009_7_1769640748220.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600140_2003009_8_1769640748220.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600140_2003009_9_1769640748220.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



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

ID VISITA	2600140	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

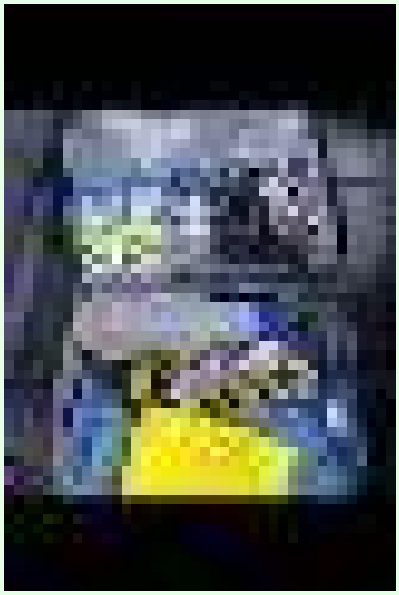
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600140_2002006_1_1769639778099.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
MEC.jpeg



ITV_2600140_2002007_1_1769639869649.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOM.jpeg



ITV_2600140_2002008_1_1769639954474.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT.jpeg



ITV_2600140_2002011_1_1769640023582.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
FO.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600140	**FECHA**	2026-01-28	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600140_2003001_1_1769640135857.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENT IND.jpeg



ITV_2600140_2003005_1_1769640213535.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600140_2003006_1_1769640266557.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENT IND.jpeg



ITV_2600140_2003009_1_1769640748220.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3P.jpeg



ITV_2600140_2003009_2_1769640748220.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2P.jpeg



ITV_2600140_2003009_3_1769640748220.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1P.jpeg



ITV_2600140_2003009_4_1769640748220.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9ONZ.jpeg



ITV_2600140_2003009_5_1769640748220.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600140_2003009_6_1769640748220.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



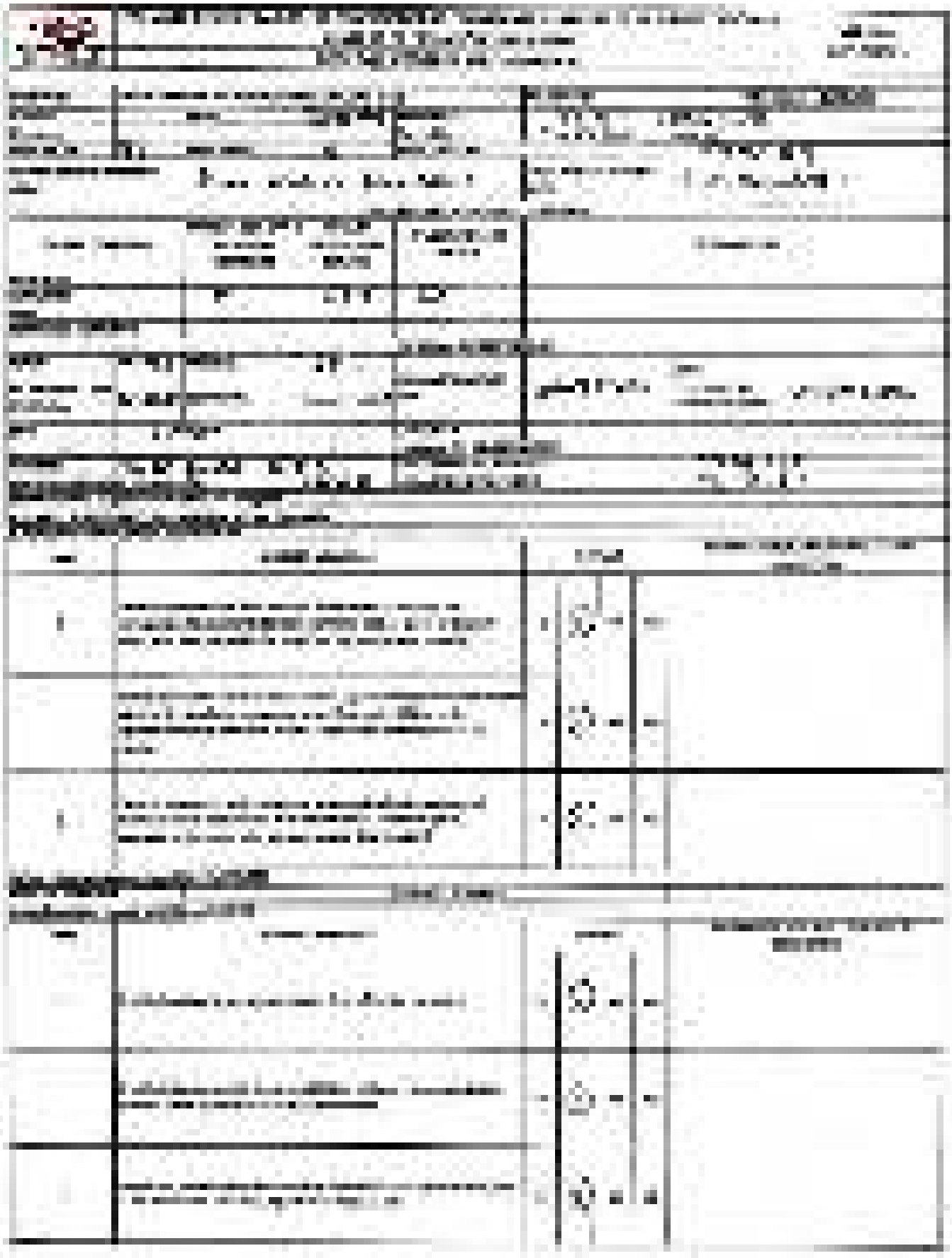
ITV_2600140_2003009_7_1769640748220.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg

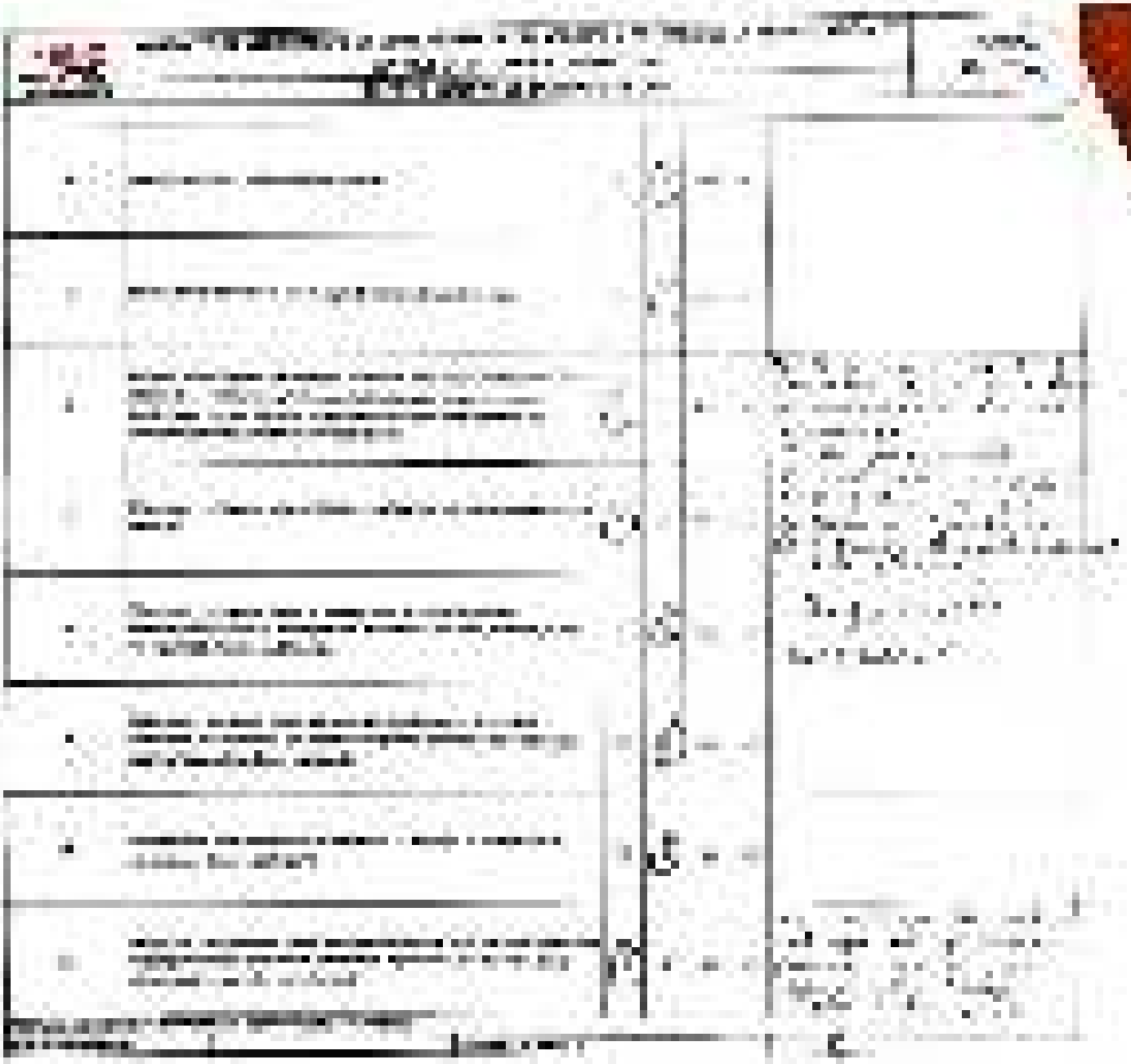


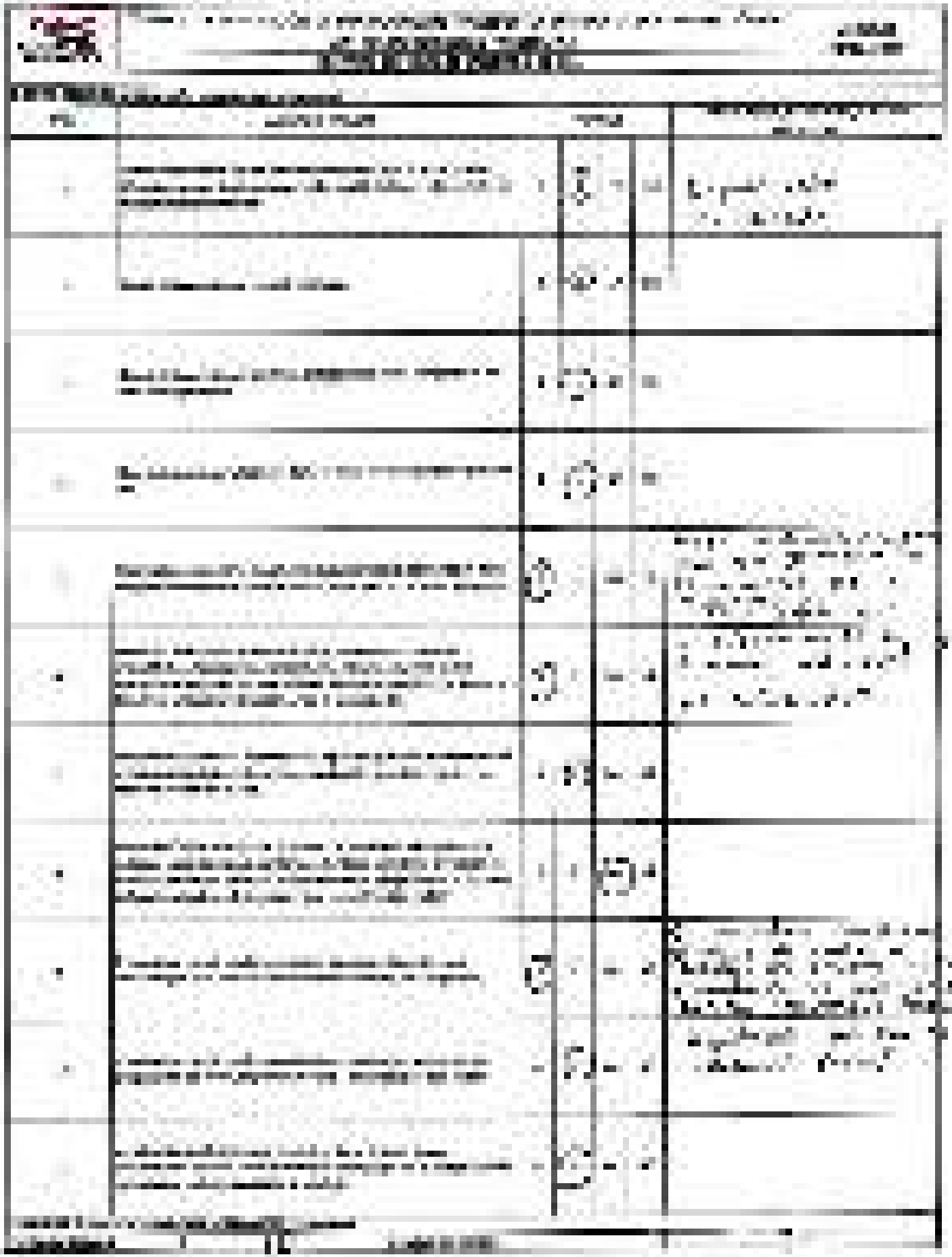
ITV_2600140_2003009_8_1769640748220.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg

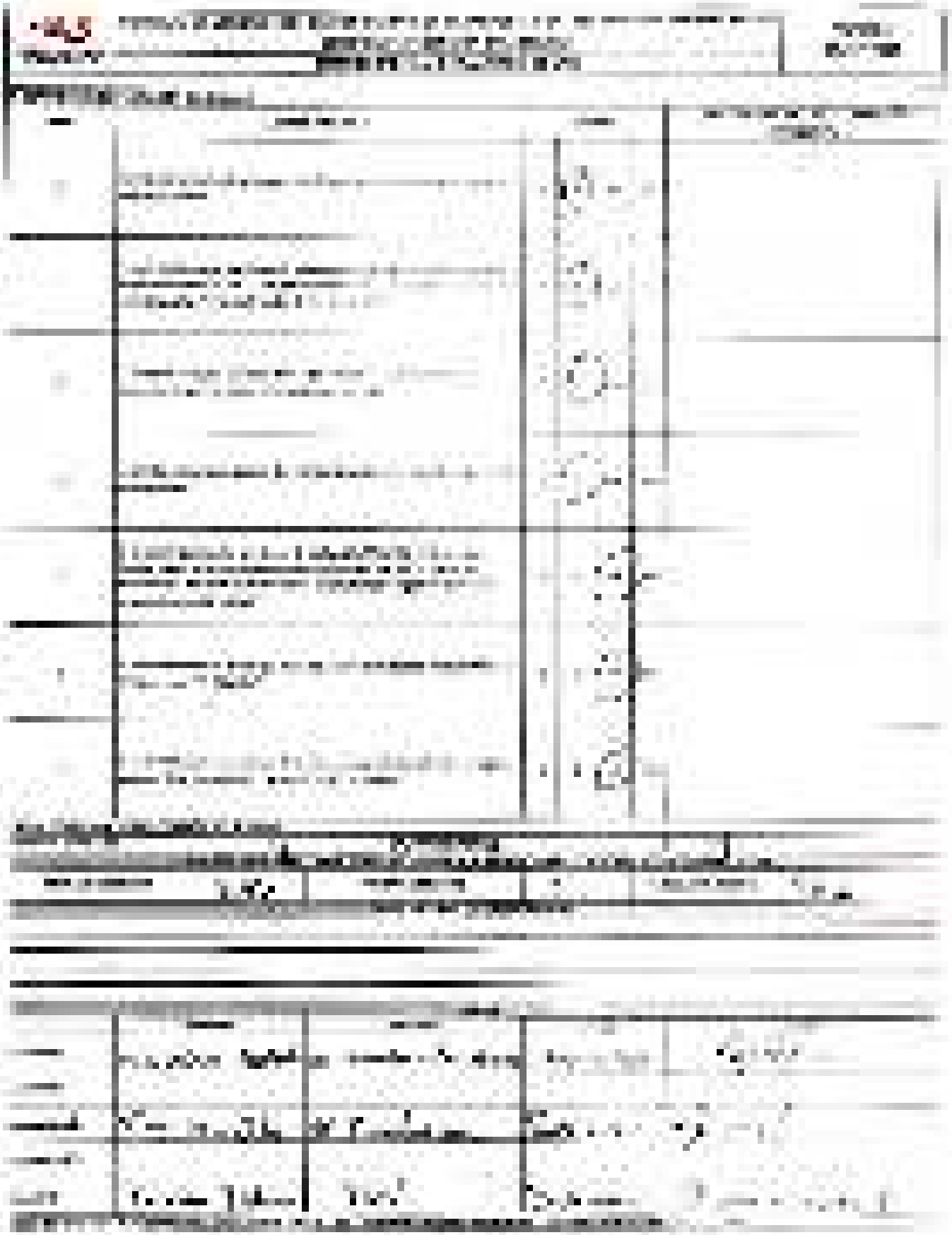


ITV_2600140_2003009_9_1769640748220.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg

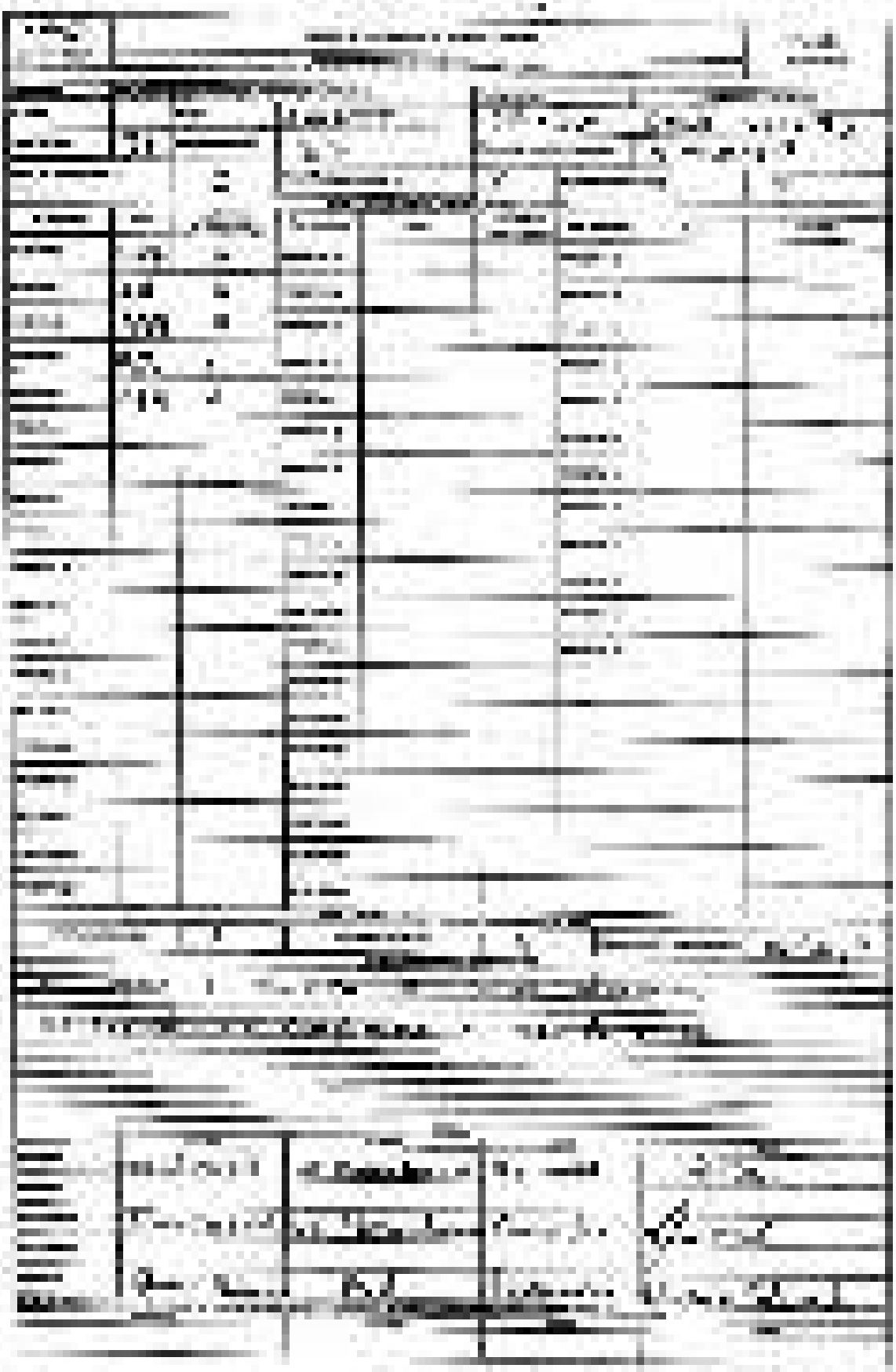










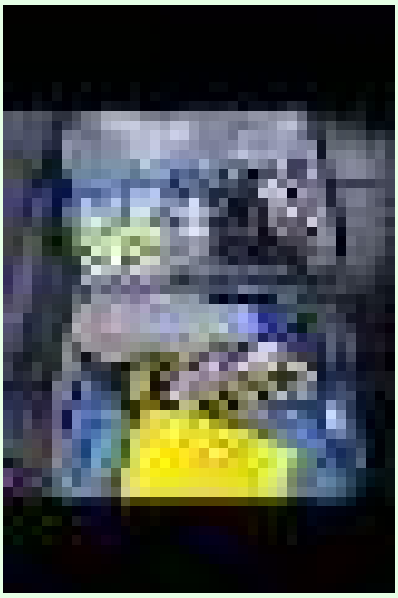


ID VISITA	2600141	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600141_2002007_1_1769637323119.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOM.jpeg



ITV_2600141_2002008_1_1769637347752.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT.jpeg



ITV_2600141_2002011_1_1769637379968.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
FO.jpeg



ITV_2600141_2003005_1_1769637495583.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP.jpeg



ITV_2600141_2003006_1_1769637545871.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
IND.jpeg



ITV_2600141_2003009_1_1769637703766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4P.jpeg



ITV_2600141_2003009_10_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600141_2003009_11_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600141_2003009_12_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600141_2003009_13_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600141_2003009_2_1769637703766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3P.jpeg



ITV_2600141_2003009_3_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2P.jpeg



ITV_2600141_2003009_4_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1P.jpeg



ITV_2600141_2003009_5_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600141_2003009_6_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600141_2003009_7_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600141_2003009_8_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



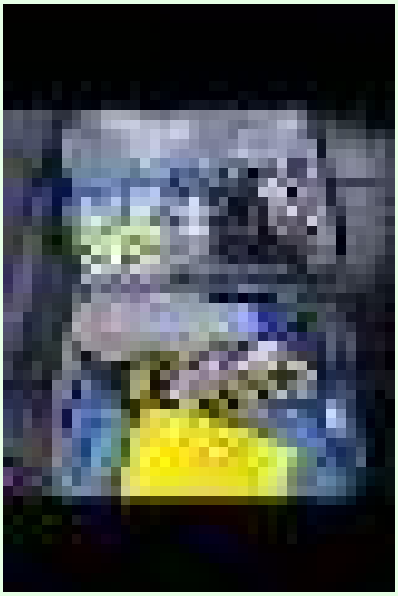
ITV_2600141_2003009_9_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600141	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600141_2002007_1_1769637323119.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOM.jpeg



ITV_2600141_2002008_1_1769637347752.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT.jpeg



ITV_2600141_2002011_1_1769637379968.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
FO.jpeg



ITV_2600141_2003005_1_1769637495583.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600141	**FECHA**	2026-01-28	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600141_2003006_1_1769637545871.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
IND.jpeg



ITV_2600141_2003009_1_1769637703766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4P.jpeg



ITV_2600141_2003009_10_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600141_2003009_11_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600141_2003009_12_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600141_2003009_13_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600141_2003009_2_1769637703766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3P.jpeg



ITV_2600141_2003009_3_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2P.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600141	**FECHA**	2026-01-28	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600141_2003009_4_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1P.jpeg



ITV_2600141_2003009_5_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600141_2003009_6_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600141_2003009_7_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg

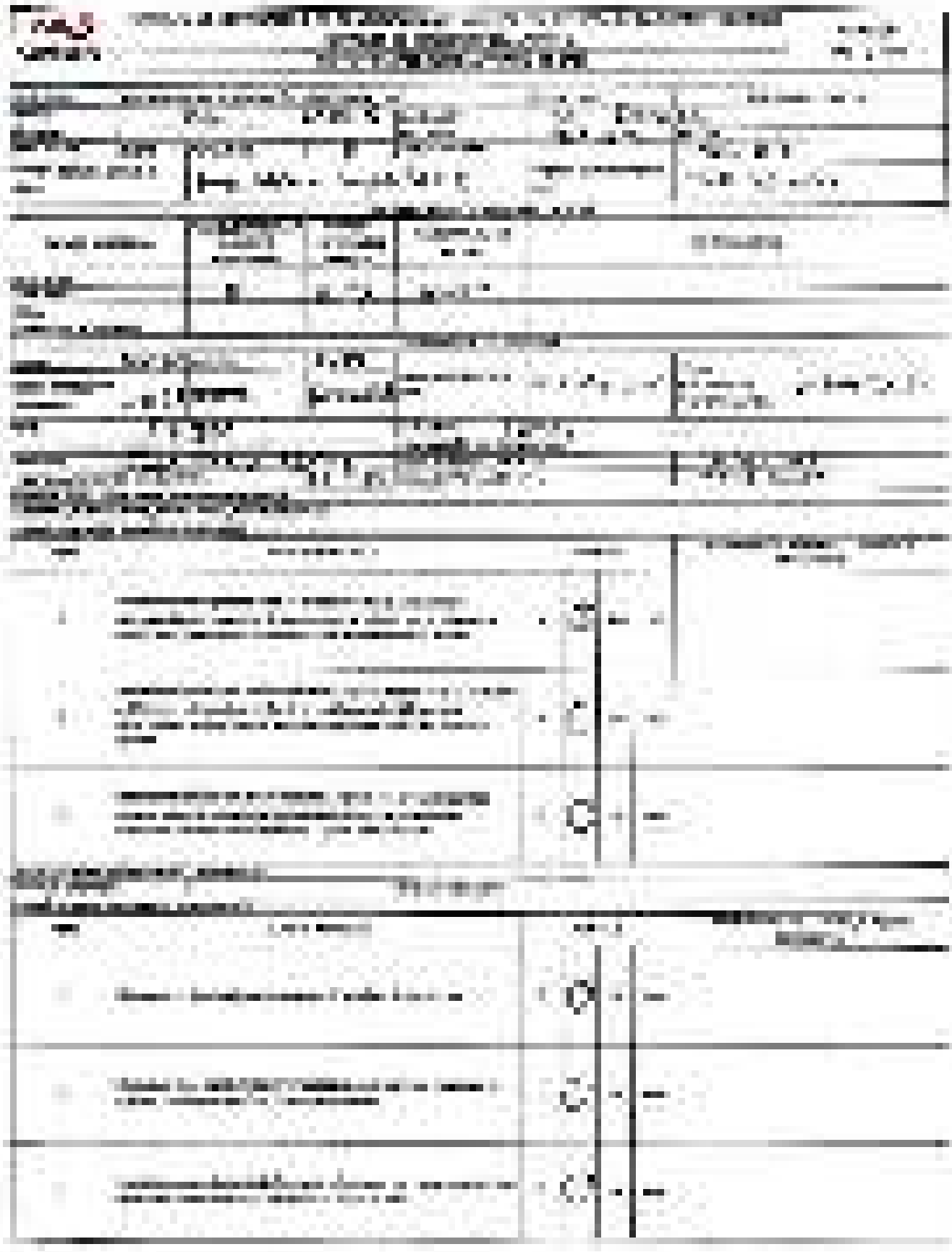
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600141	**FECHA**	2026-01-28	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

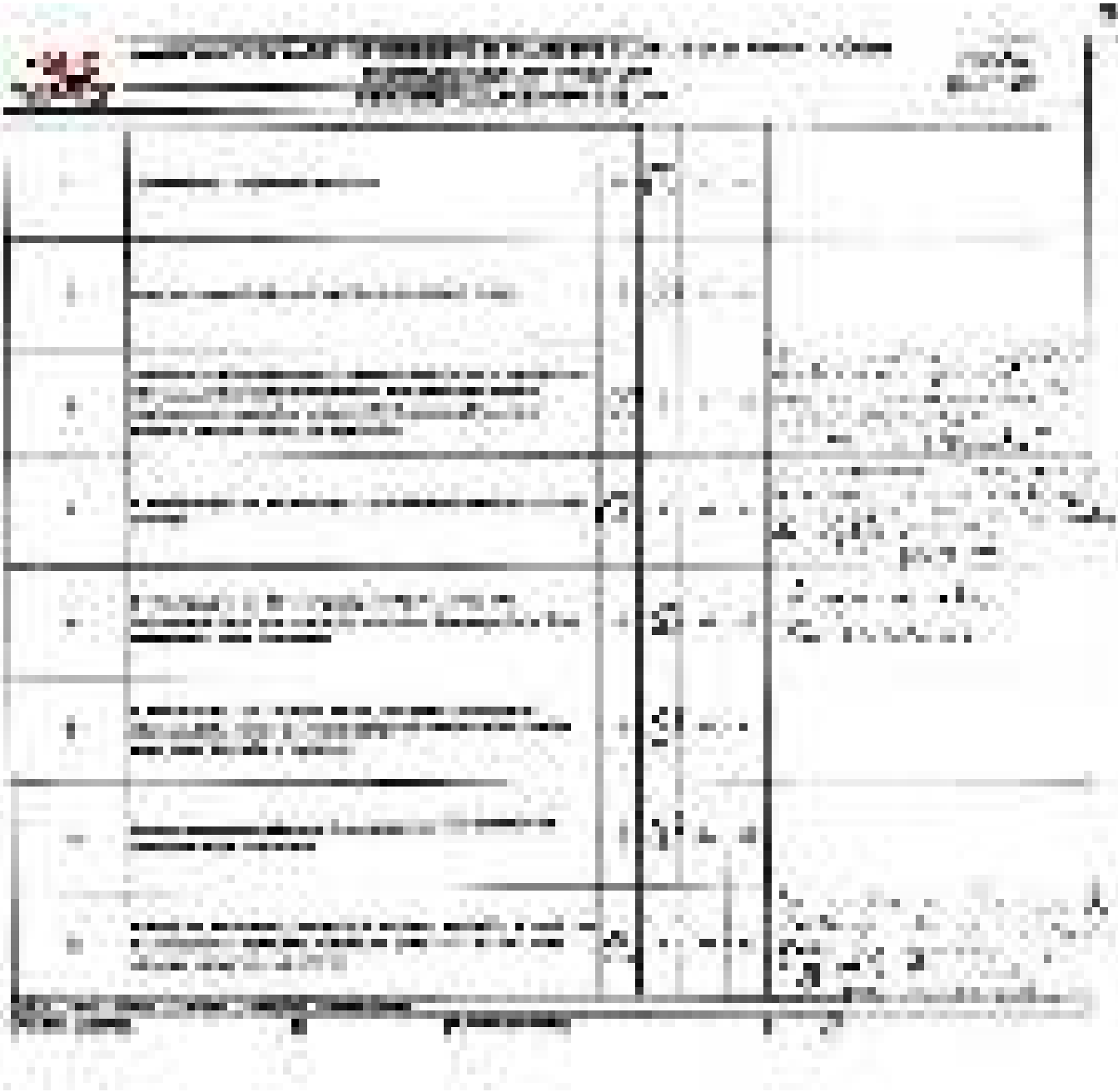


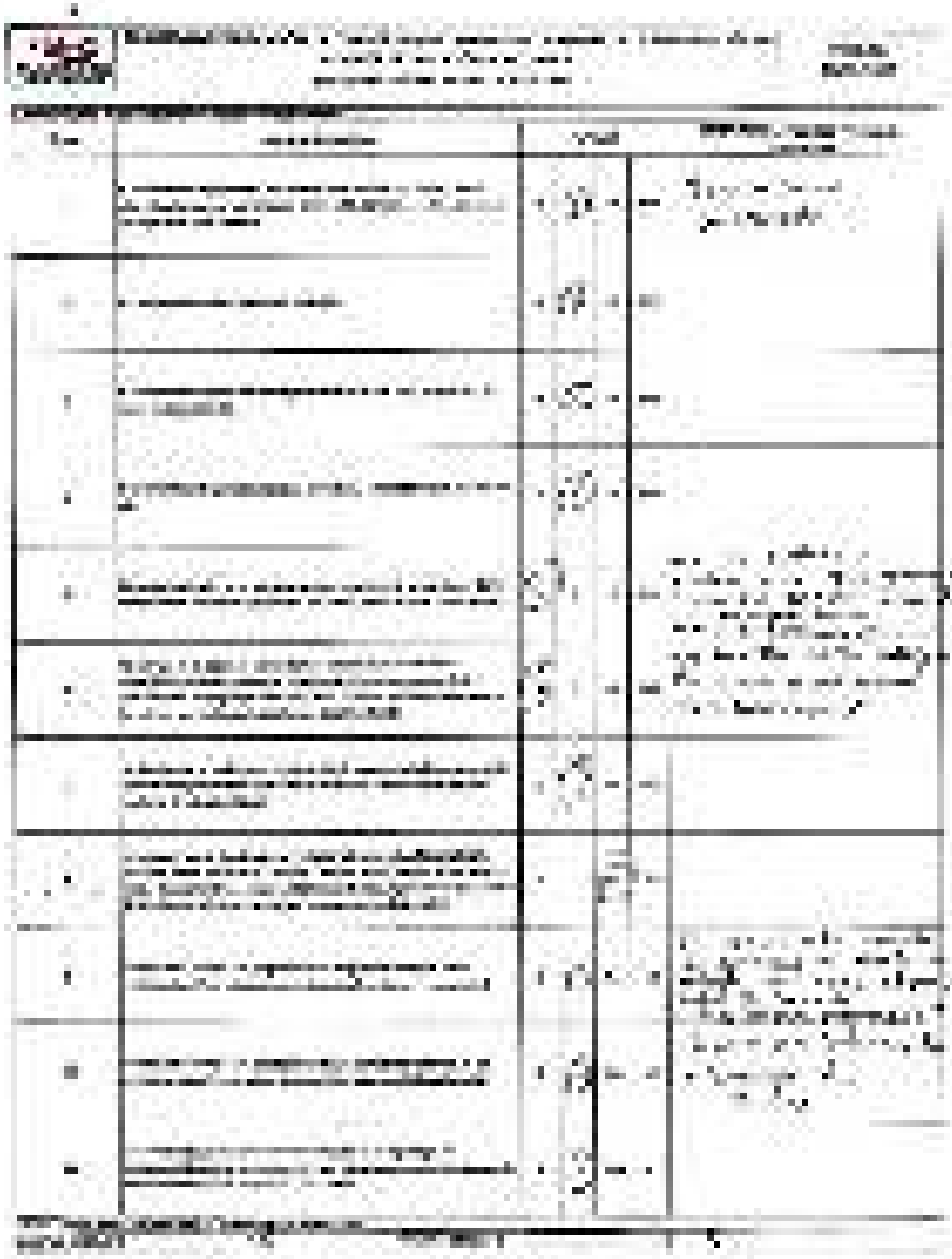
ITV_2600141_2003009_8_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg

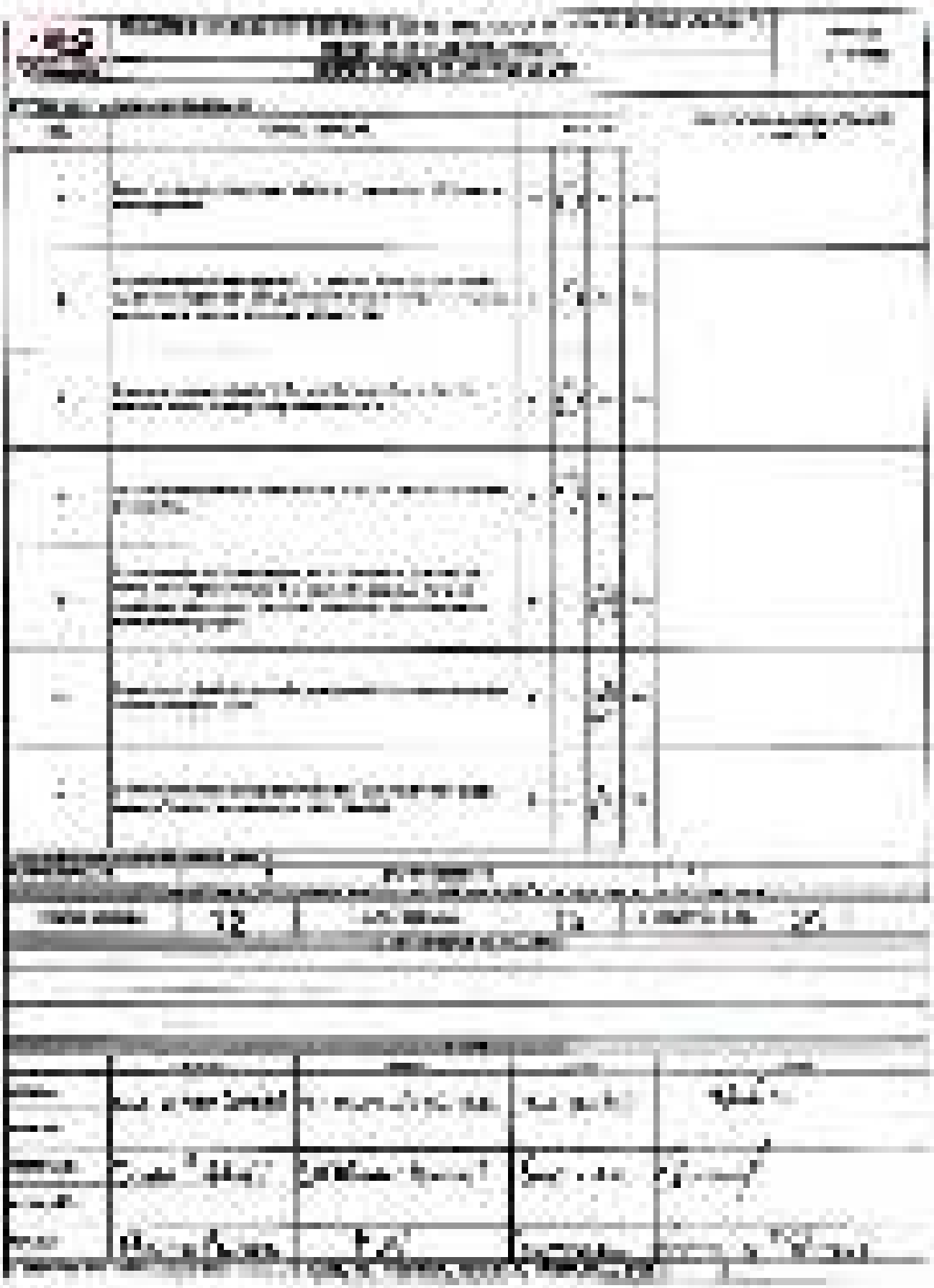


ITV_2600141_2003009_9_1769637703767.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg









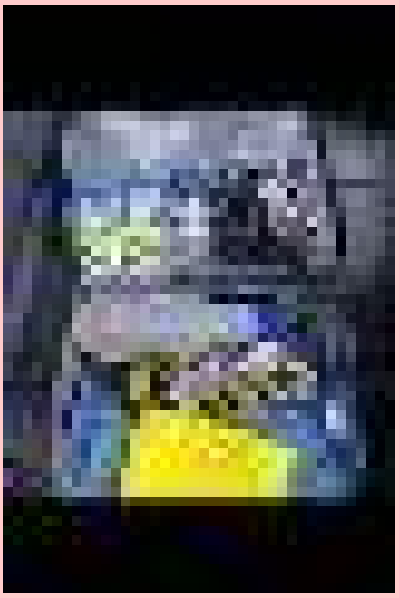


ID VISITA	2600142	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600142_2002007_1_1769638538499.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOM.jpeg



ITV_2600142_2002008_1_1769638565790.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT.jpeg



ITV_2600142_2002011_1_1769638598356.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
FO.jpeg



ITV_2600142_2003001_1_1769638695826.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
HORA ENTR.jpeg



ITV_2600142_2003005_1_1769638778448.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600142_2003006_1_1769638817394.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ONZ.jpeg



ITV_2600142_2003006_2_1769638817394.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
IND.jpeg



ITV_2600142_2003009_1_1769638899371.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6P.jpeg



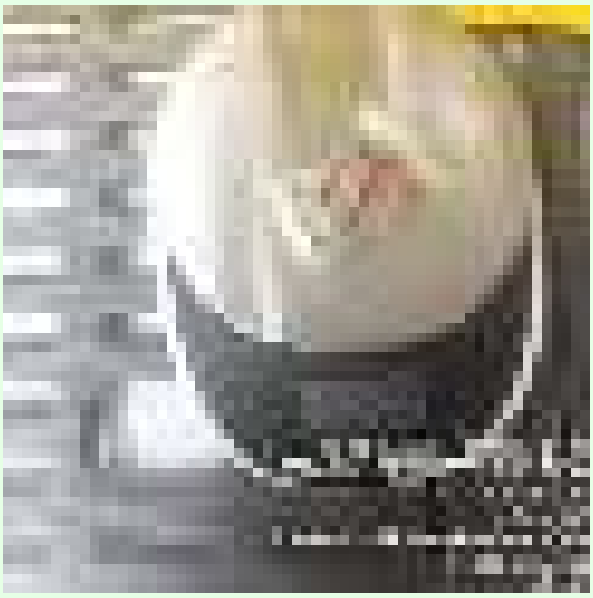
ITV_2600142_2003009_10_1769638899372.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600142_2003009_2_1769638899372.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5P.jpeg



ITV_2600142_2003009_3_1769638899372.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3P.jpeg



ITV_2600142_2003009_4_1769638899372.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2P.jpeg



ITV_2600142_2003009_5_1769638899372.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1P.jpeg



ITV_2600142_2003009_6_1769638899372.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600142_2003009_7_1769638899372.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



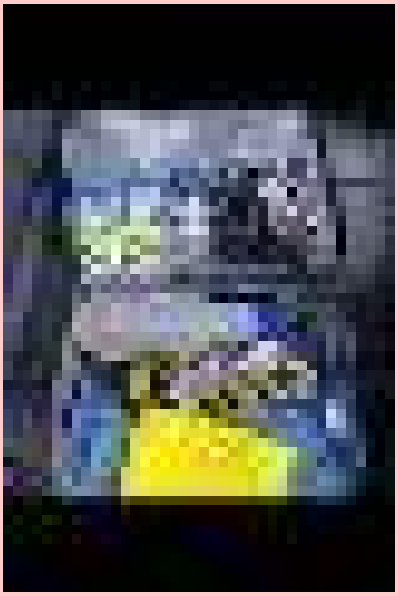
ITV_2600142_2003009_8_1769638899372.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg

	
ITV_2600142_2003009_9_1769638899372.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 2.jpeg	

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600142_2002007_1_1769638538499.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOM.jpeg



ITV_2600142_2002008_1_1769638565790.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT.jpeg



ITV_2600142_2002011_1_1769638598356.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
FO.jpeg



ITV_2600142_2003001_1_1769638695826.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
HORA ENTR.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600142	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600142_2003005_1_1769638778448.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEM.jpeg



ITV_2600142_2003006_1_1769638817394.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ONZ.jpeg



ITV_2600142_2003006_2_1769638817394.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
IND.jpeg



ITV_2600142_2003009_1_1769638899371.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6P.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600142	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



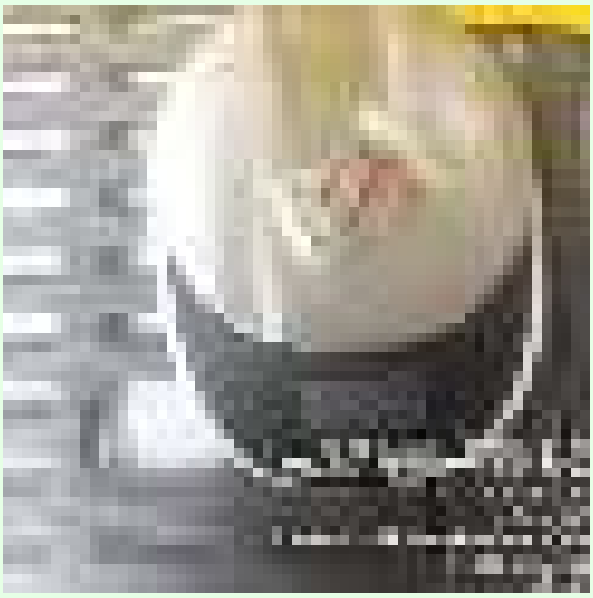
ITV_2600142_2003009_10_1769638899372.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600142_2003009_2_1769638899372.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5P.jpeg



ITV_2600142_2003009_3_1769638899372.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3P.jpeg



ITV_2600142_2003009_4_1769638899372.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2P.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600142	**FECHA**	2026-01-28	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600142_2003009_5_1769638899372.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1P.jpeg



ITV_2600142_2003009_6_1769638899372.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



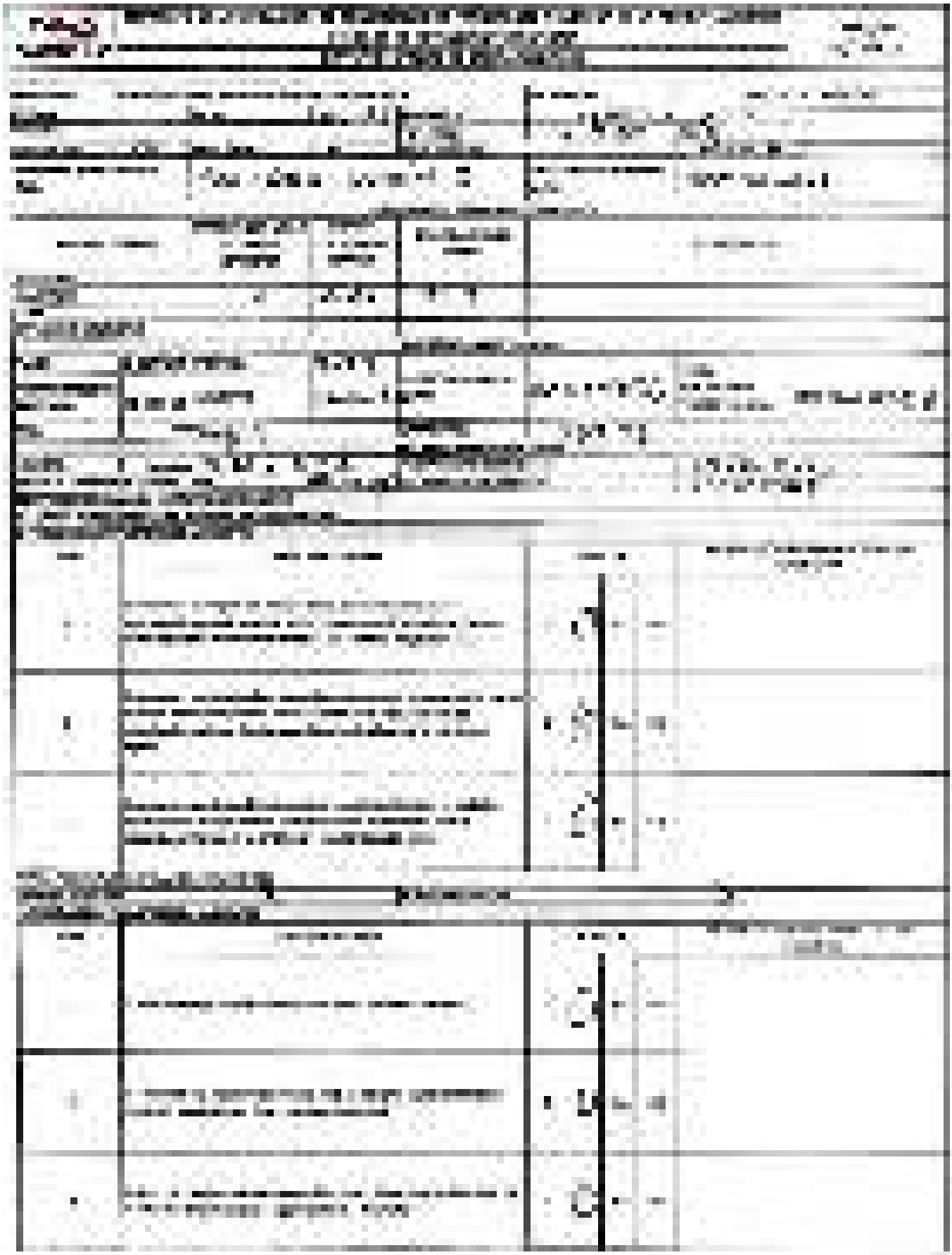
ITV_2600142_2003009_7_1769638899372.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg

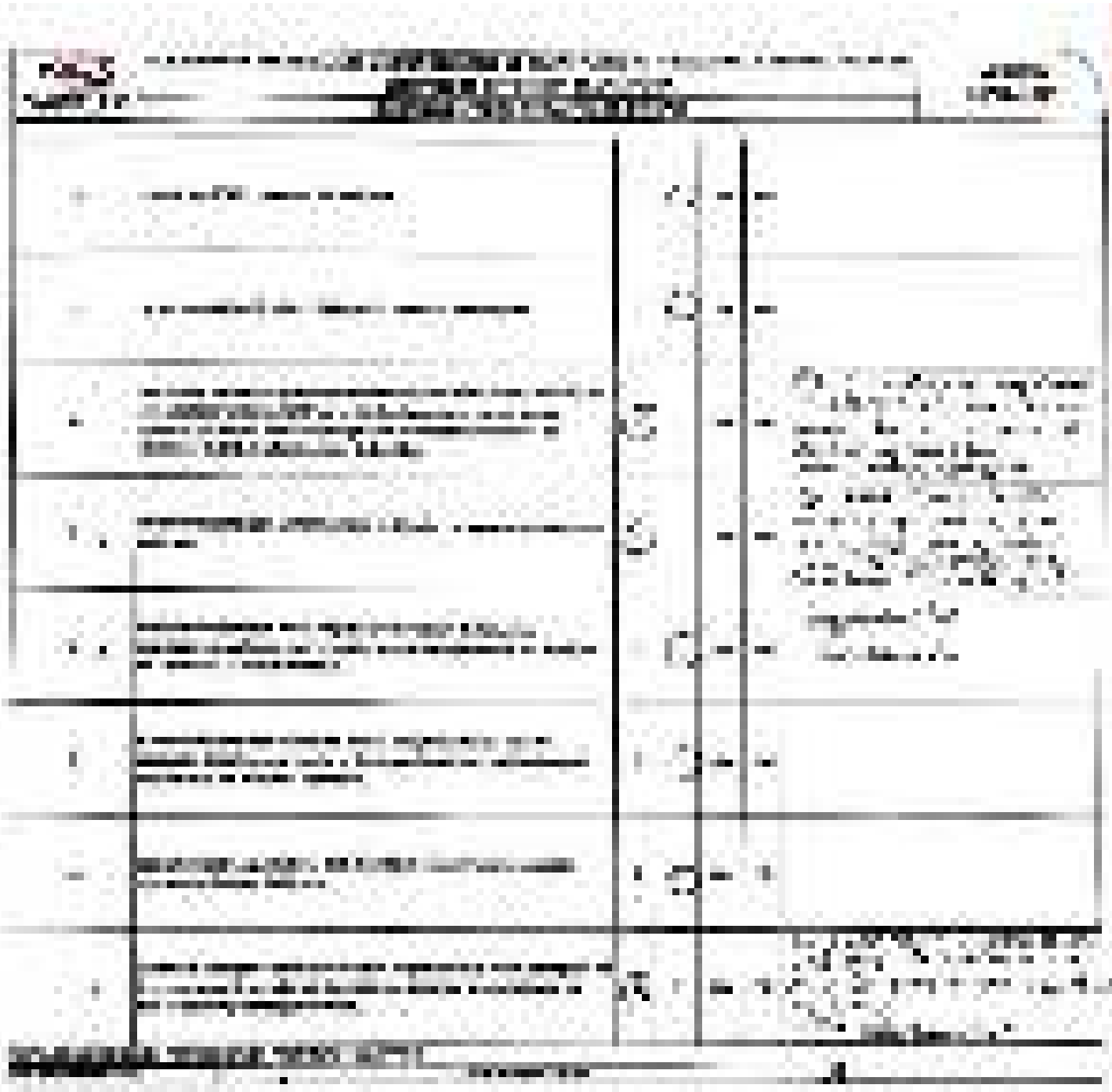


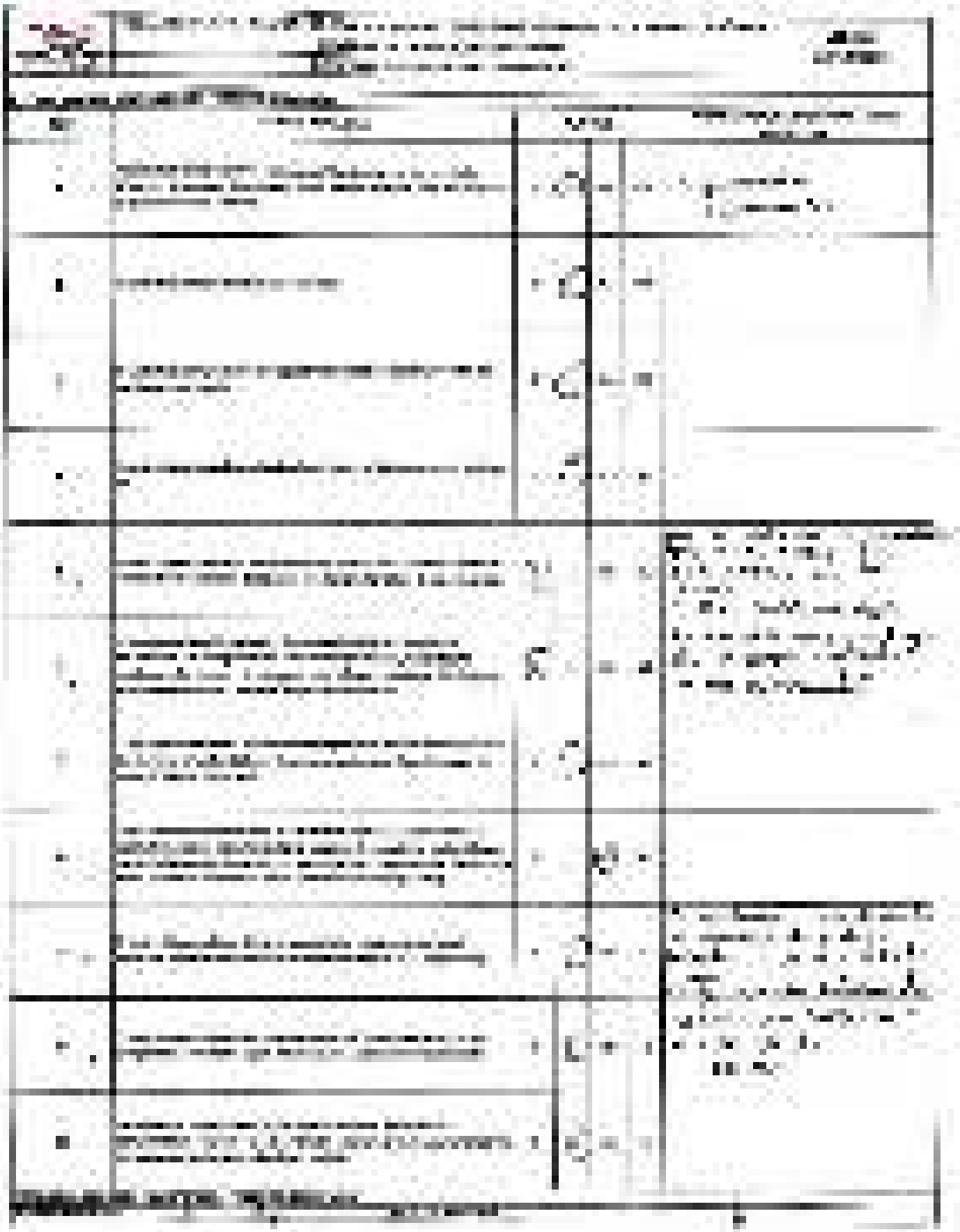
ITV_2600142_2003009_8_1769638899372.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg

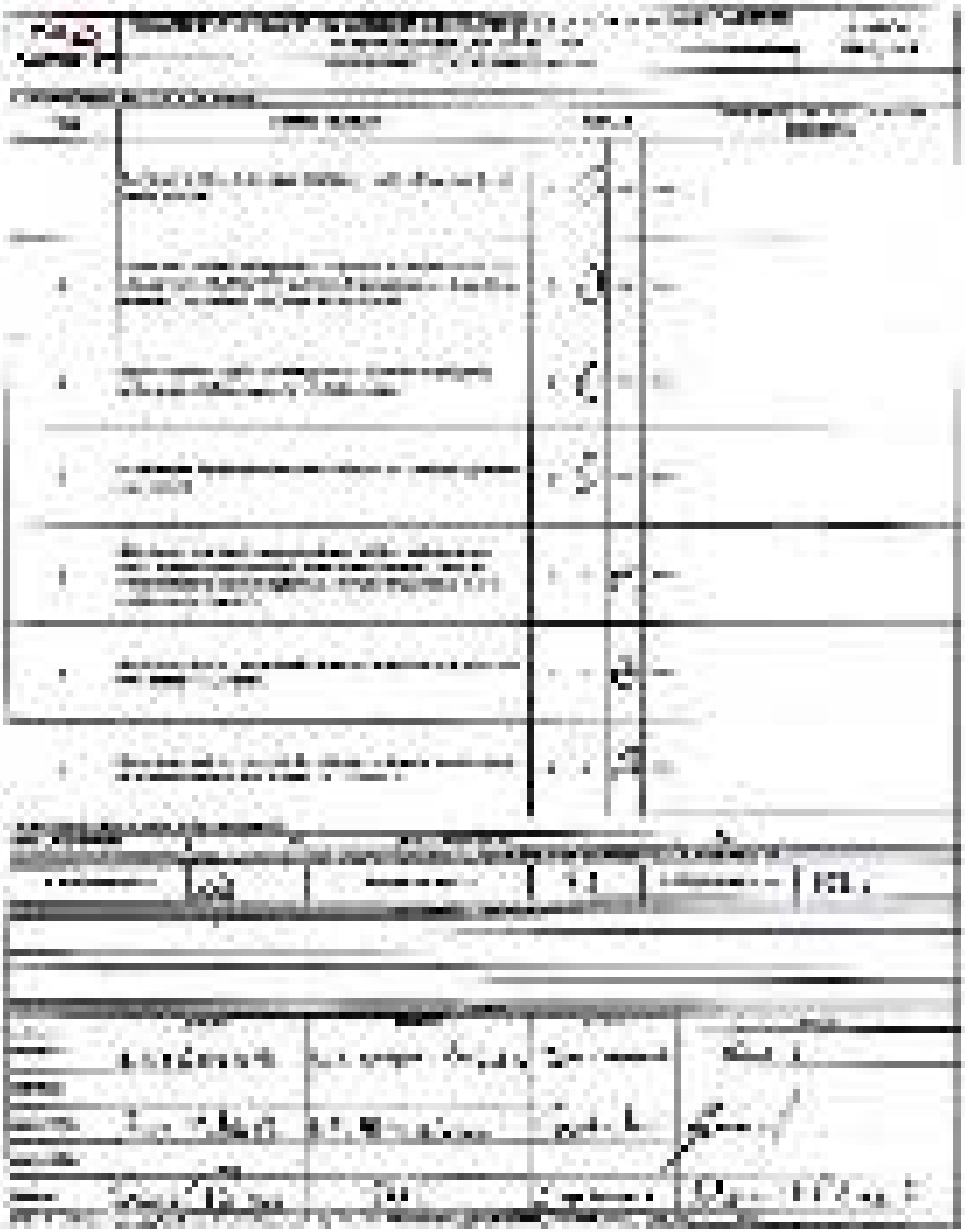
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600142	**FECHA**	2026-01-28	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

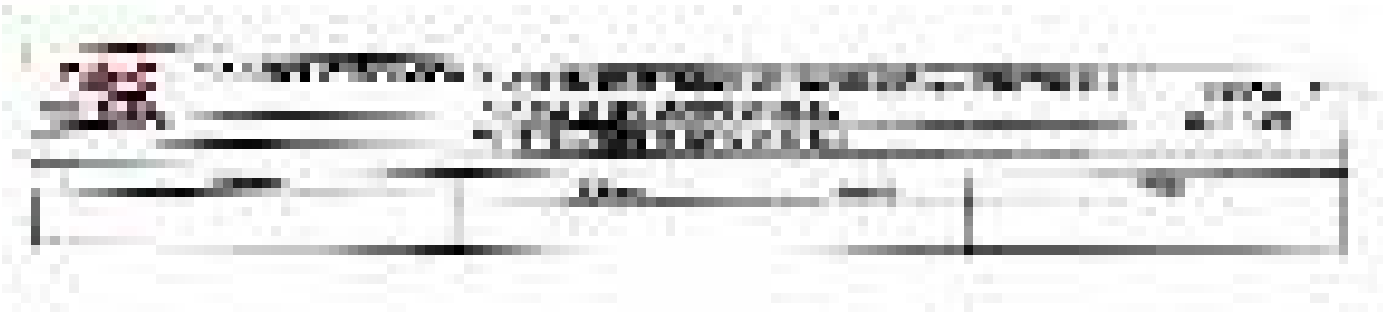
	
ITV_2600142_2003009_9_1769638899372.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 2.jpeg	

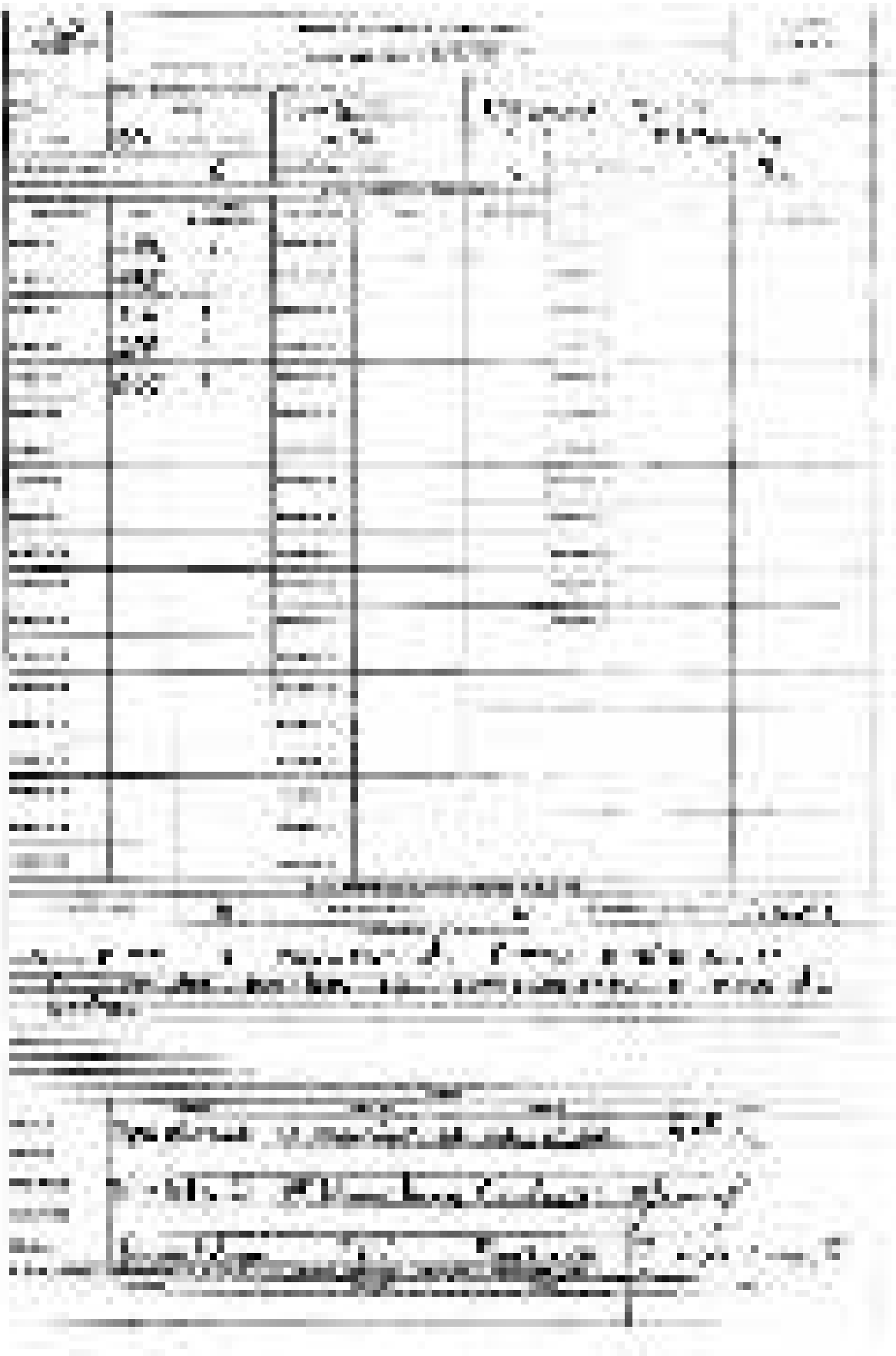












ID VISITA	2600143	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

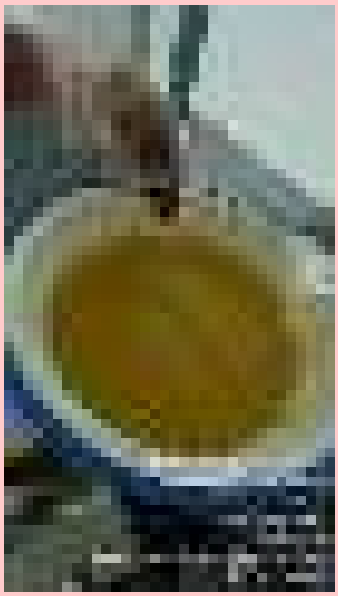
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600143_2001003_1_1769778339498.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor dia 28.jpeg



ITV_2600143_2002006_1_1769778536461.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega floresta dia 28.jpeg



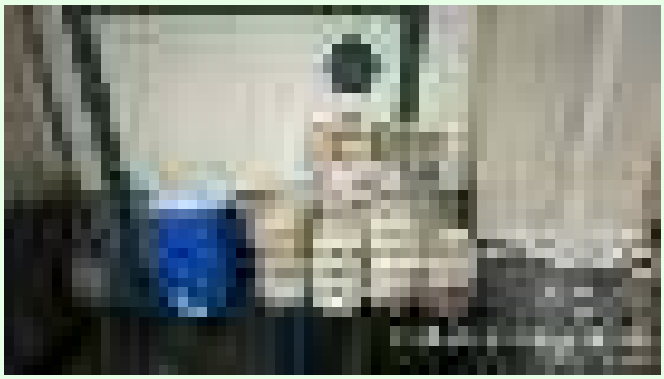
ITV_2600143_2002006_1_1769778619006.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
jugo floresta .jpeg



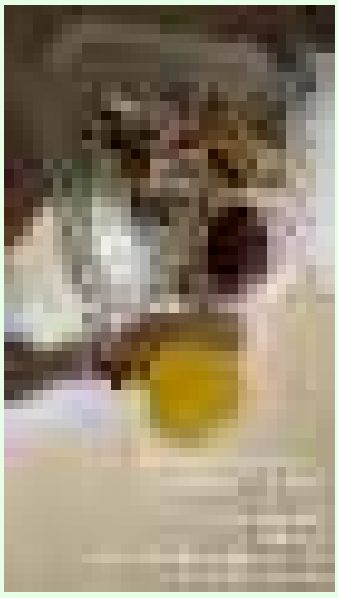
ITV_2600143_2002006_1_1769778639800.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temperatura comida floresta .jpeg



ITV_2600143_2002011_1_1769782942494.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
floresta planilla .jpeg



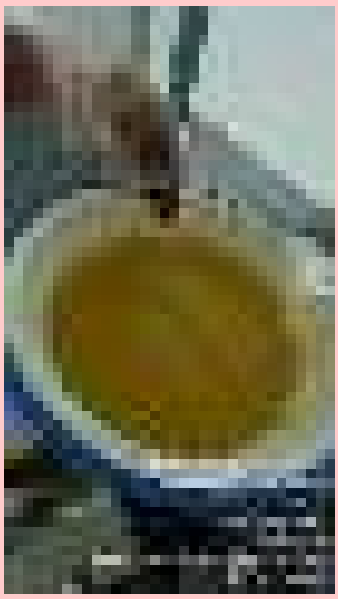
ITV_2600143_2003001_1_1769779026981.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
entrega floresta dia 28.jpeg



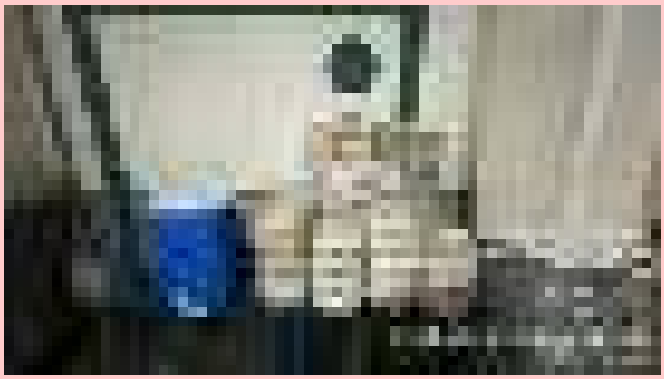
ITV_2600143_2003002_1_1769779264446.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
MENU DIA 28.jpeg



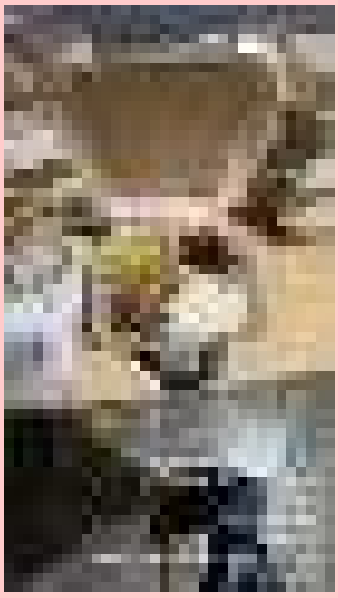
ITV_2600143_2003005_1_1769779333477.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temperatura comida floresta .jpeg



ITV_2600143_2003005_1_1769779351804.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
jugo floresta .jpeg



ITV_2600143_2003006_1_1769779414078.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
entrega floresta dia 28.jpeg



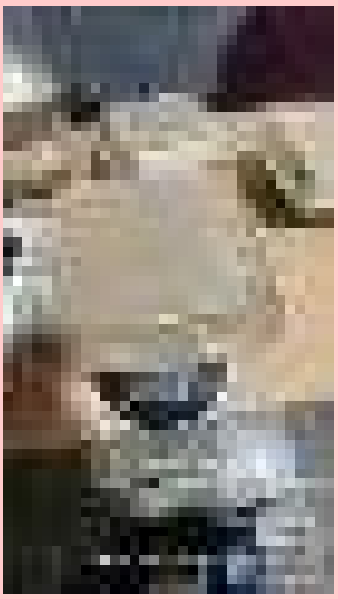
ITV_2600143_2003009_1_1769779927763.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 1 floresta .jpeg



ITV_2600143_2003009_1_1769779948146.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 2 floresta .jpeg



ITV_2600143_2003009_1_1769779973404.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 3 floresta.jpeg



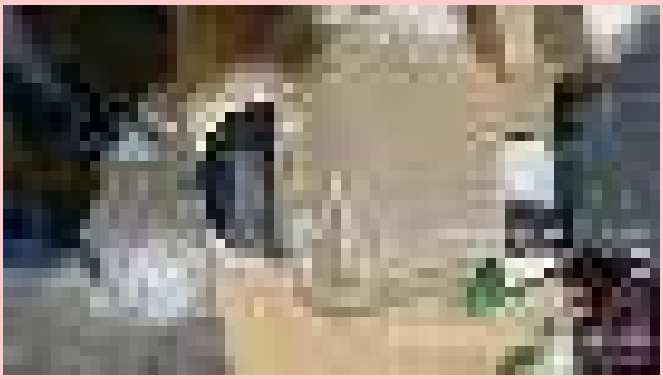
ITV_2600143_2003009_1_1769780377397.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 4 floresta.jpeg



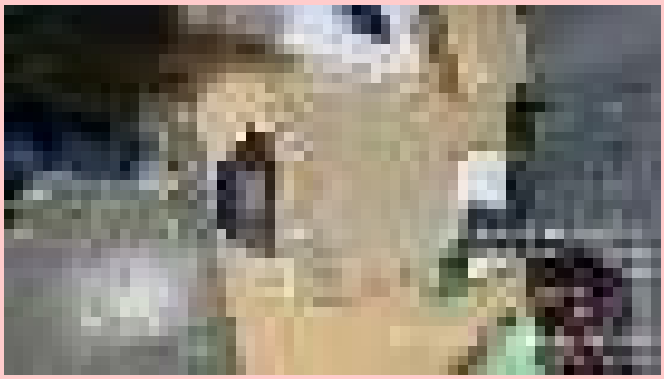
ITV_2600143_2003009_1_1769780400595.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 5 floresta.jpeg



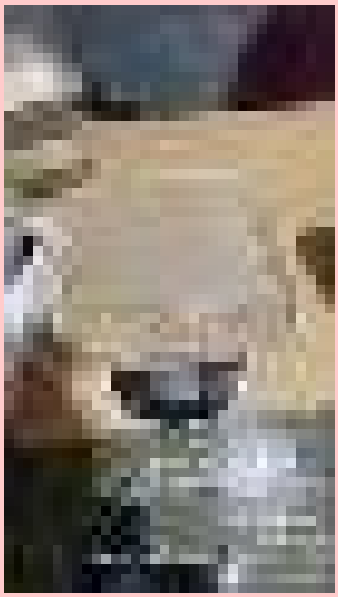
ITV_2600143_2003009_1_1769780433338.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 6 floresta .jpeg



ITV_2600143_2003009_1_1769780512964.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 7 floresta.jpeg



ITV_2600143_2003009_1_1769780550303.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 8 fooresta .jpeg



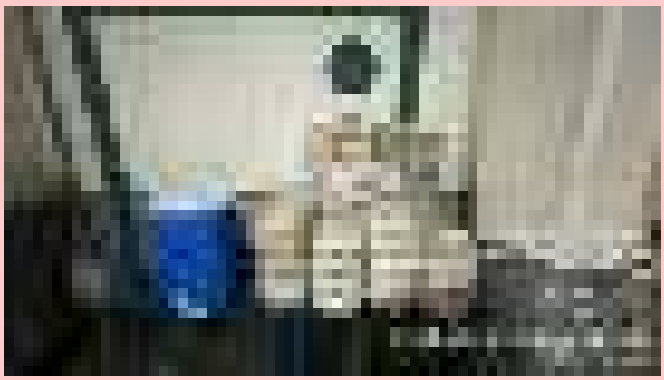
ITV_2600143_2003009_1_1769780675270.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 6 floresta .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600143	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

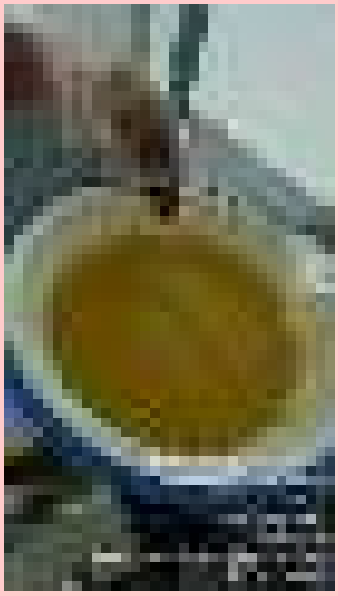
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600143_2001003_1_1769778339498.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor dia 28.jpeg



ITV_2600143_2002006_1_1769778536461.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega floresta dia 28.jpeg



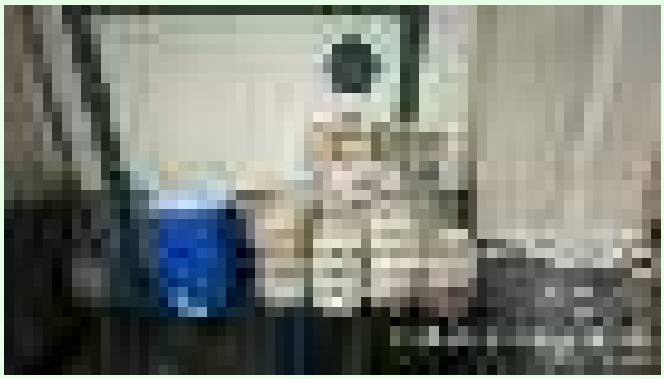
ITV_2600143_2002006_1_1769778619006.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
jugo floresta .jpeg



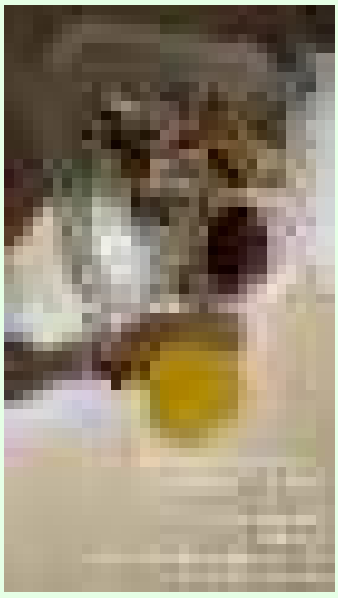
ITV_2600143_2002006_1_1769778639800.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temperatura comida floresta .jpeg



ITV_2600143_2002011_1_1769782942494.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
floresta planilla .jpeg



ITV_2600143_2003001_1_1769779026981.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
entrega floresta dia 28.jpeg

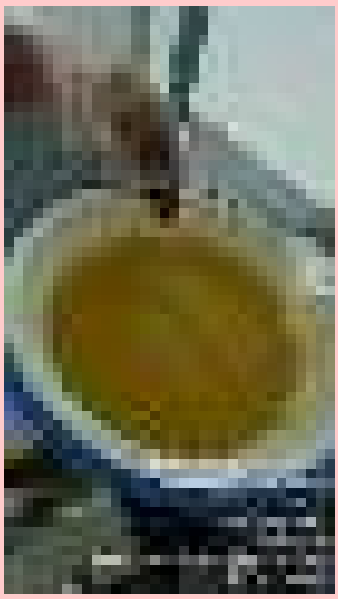


ITV_2600143_2003002_1_1769779264446.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
MENU DIA 28.jpeg

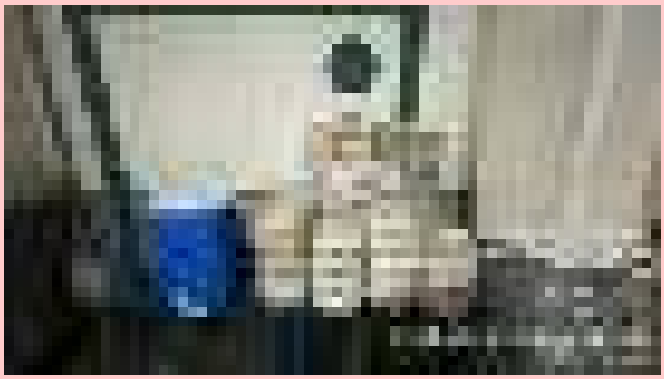


ITV_2600143_2003005_1_1769779333477.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temperatura comida floresta .jpeg

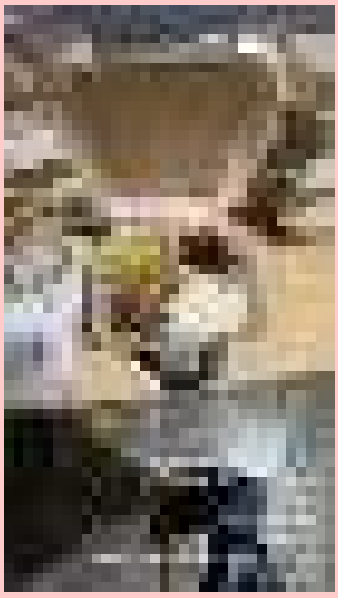
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600143	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600143_2003005_1_1769779351804.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
jugo floresta .jpeg



ITV_2600143_2003006_1_1769779414078.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
entrega floresta dia 28.jpeg



ITV_2600143_2003009_1_1769779927763.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 1 floresta .jpeg

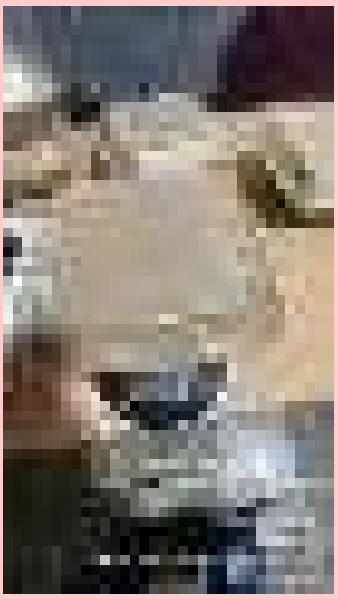


ITV_2600143_2003009_1_1769779948146.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 2 floresta .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600143	**FECHA**	2026-01-28	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600143_2003009_1_1769779973404.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 3 floresta.jpeg



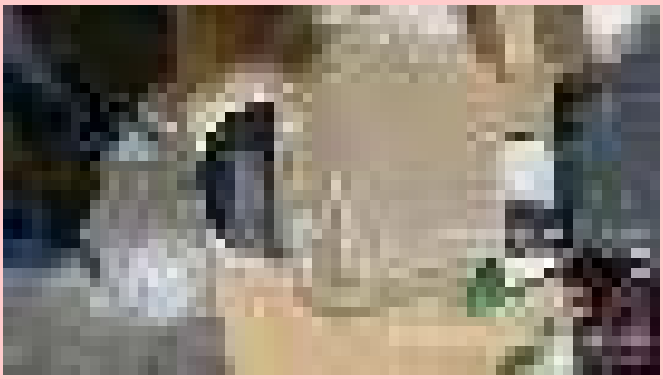
ITV_2600143_2003009_1_1769780377397.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 4 floresta.jpeg



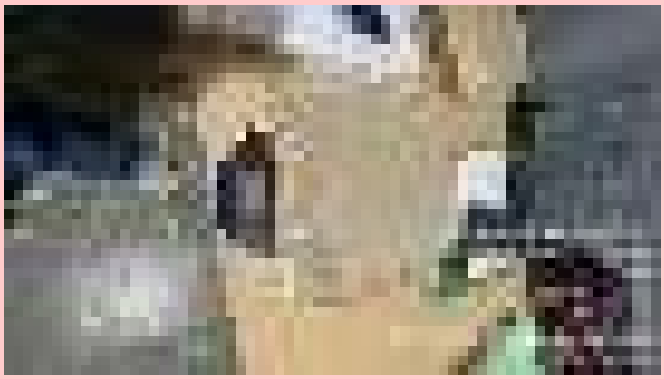
ITV_2600143_2003009_1_1769780400595.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 5 floresta.jpeg



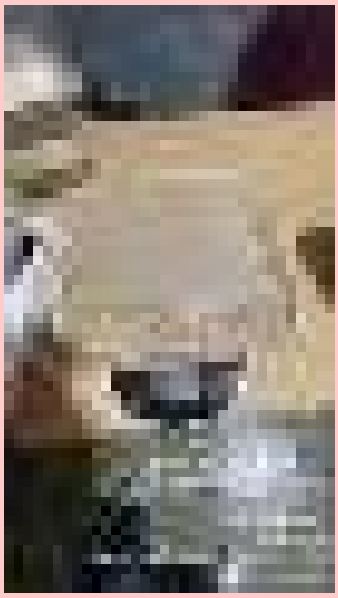
ITV_2600143_2003009_1_1769780433338.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 6 floresta .jpeg



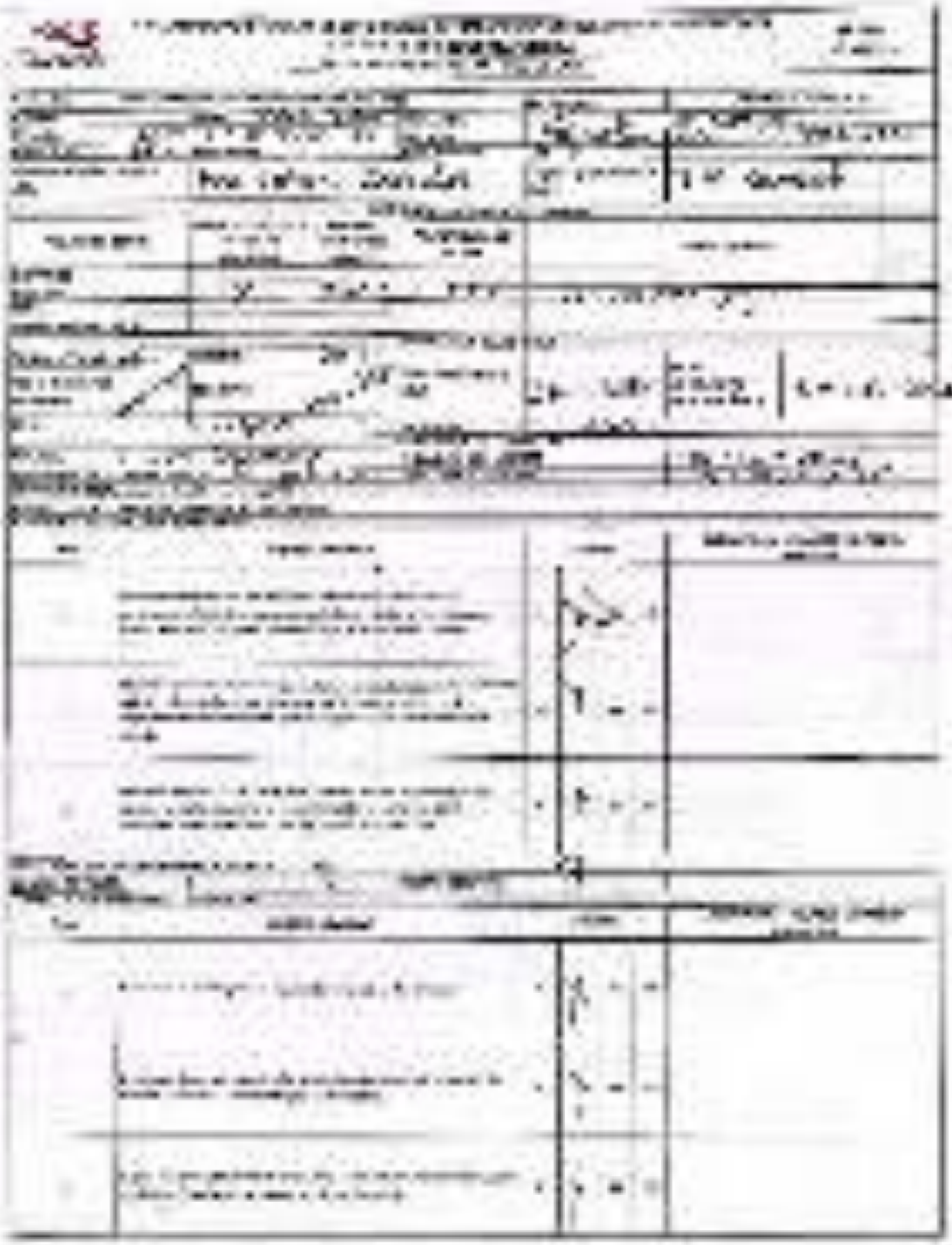
ITV_2600143_2003009_1_1769780512964.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 7 floresta.jpeg



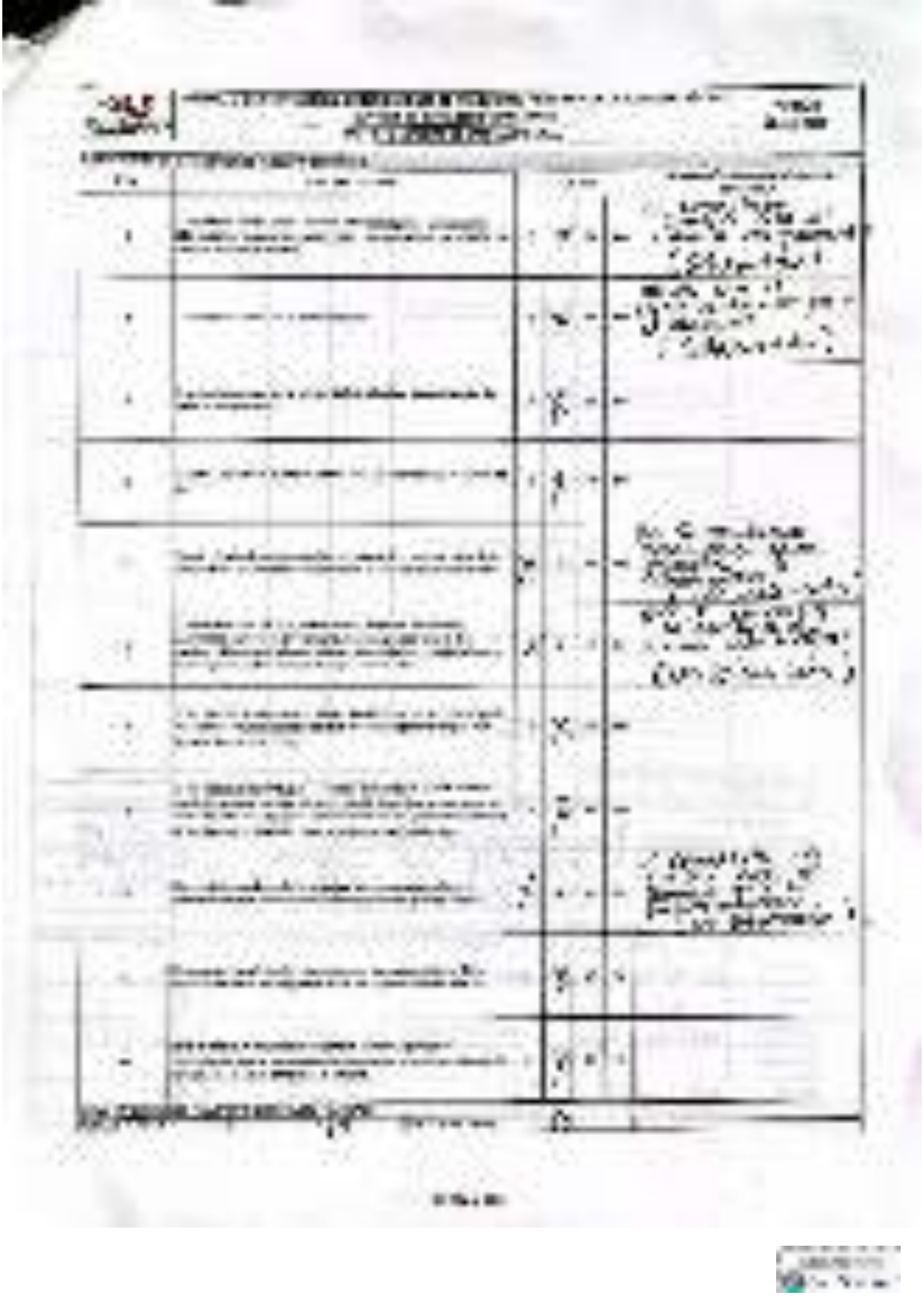
ITV_2600143_2003009_1_1769780550303.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 8 fooresta .jpeg

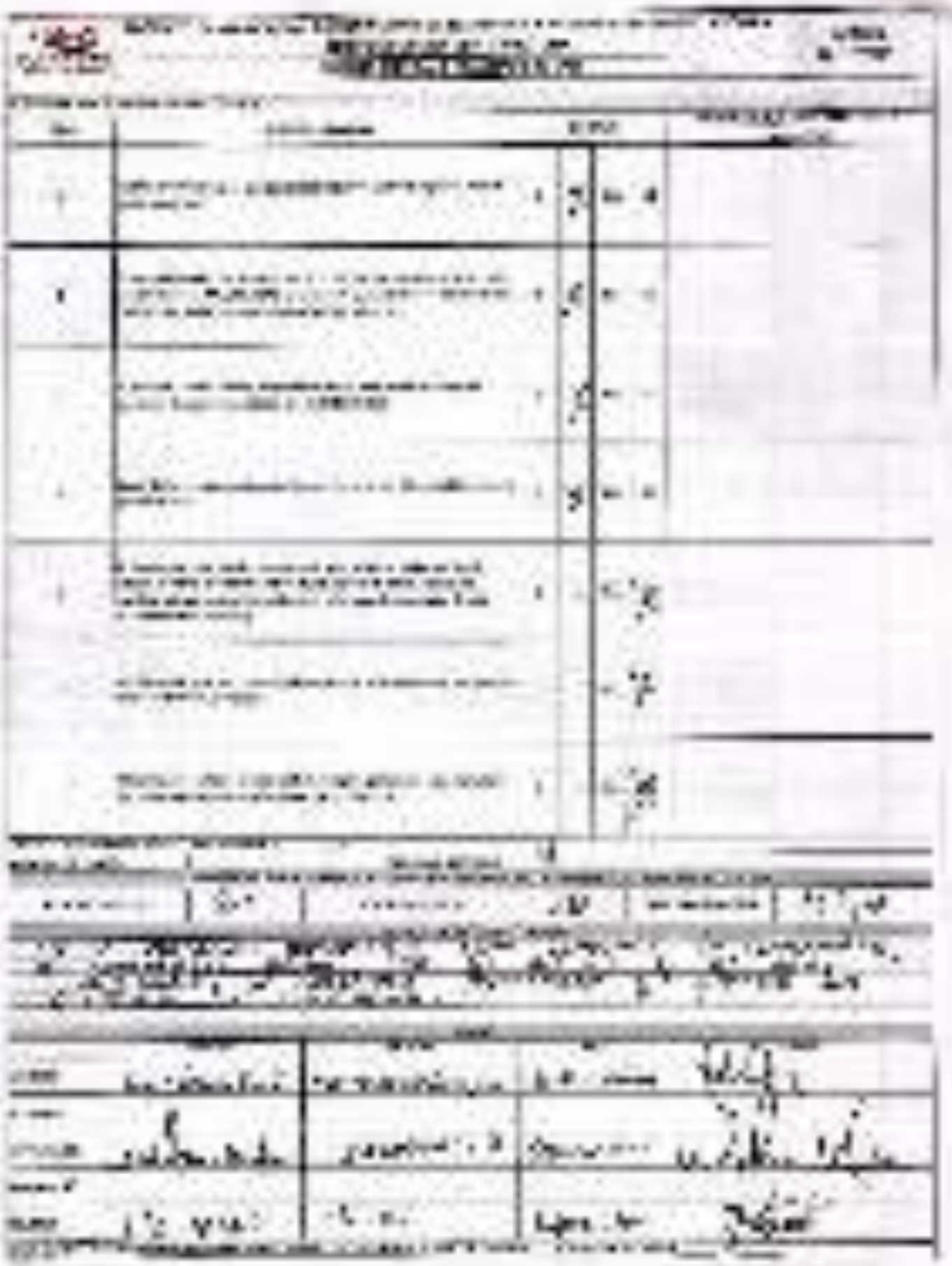


ITV_2600143_2003009_1_1769780675270.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 6 floresta .jpeg











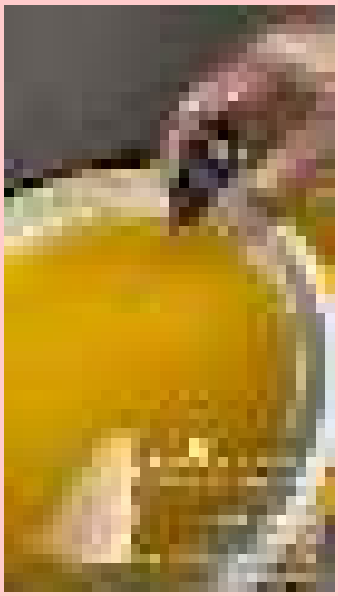
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600144_2001003_1_1769784482163.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor dia 28.jpeg



ITV_2600144_2002006_1_1769784989260.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA LOS MANGOS 28.jpeg



ITV_2600144_2002006_1_1769785005415.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
JUGO LOS MANGOS .jpeg



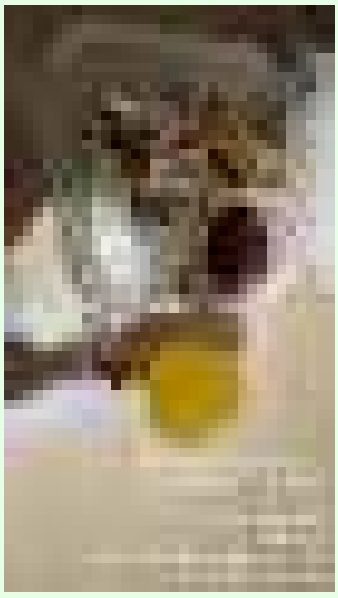
ITV_2600144_2002006_1_1769785028453.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA LOS MANGOS 28.jpeg



ITV_2600144_2002011_1_1769786627633.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
PLANILLA TEMPERATURA LOS MANGOS .jpeg



ITV_2600144_2003001_1_1769785229307.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA LOS MANGOS 28.jpeg



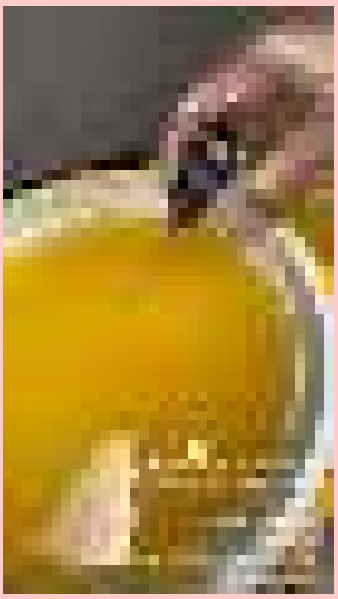
ITV_2600144_2003002_1_1769785264677.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
MENU DIA 28.jpeg



ITV_2600144_2003005_1_1769785340322.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA LOS MANGOS 28.jpeg



ITV_2600144_2003005_1_1769785370132.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA LOS MANGOS 28.jpeg



ITV_2600144_2003005_1_1769785389887.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
JUGO LOS MANGOS .jpeg



ITV_2600144_2003006_1_1769785458581.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA LOS MANGOS 28.jpeg



ITV_2600144_2003009_1_1769786004665.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 1 mangos .jpeg



ITV_2600144_2003009_1_1769786024173.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 2 mangos .jpeg



ITV_2600144_2003009_1_1769786040206.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 3 mangos .jpeg



ITV_2600144_2003009_1_1769786056333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 4 mangos .jpeg



ITV_2600144_2003009_1_1769786072676.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 5 mangos .jpeg



ITV_2600144_2003009_1_1769786092169.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 6 mangos .jpeg



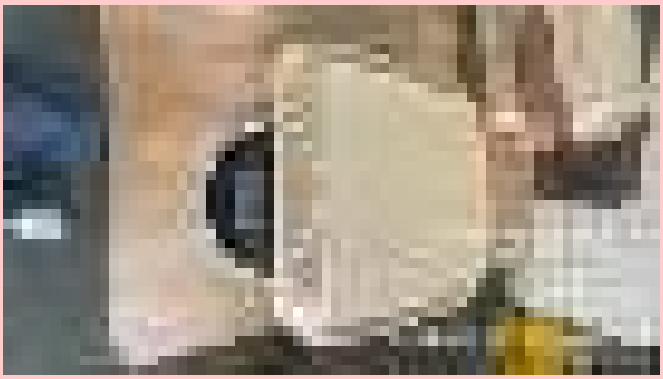
ITV_2600144_2003009_1_1769786111521.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 7 mangos .jpeg



ITV_2600144_2003009_1_1769786130388.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 8 mangos .jpeg



ITV_2600144_2003009_1_1769786146037.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 9 mangos .jpeg



ITV_2600144_2003009_1_1769786161910.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 10 mangos .jpeg



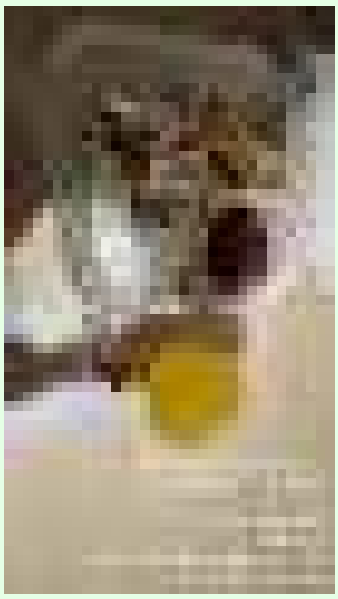
ITV_2600144_2003009_1_1769786177985.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 11 mangos .jpeg



ITV_2600144_2003009_1_1769786193655.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 12 mangos .jpeg



ITV_2600144_2003009_1_1769786222423.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 13 mangos.jpeg

	
ITV_2600144_2004004_1_1769786341129.jpeg 4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). MENU DIA 28.jpeg	

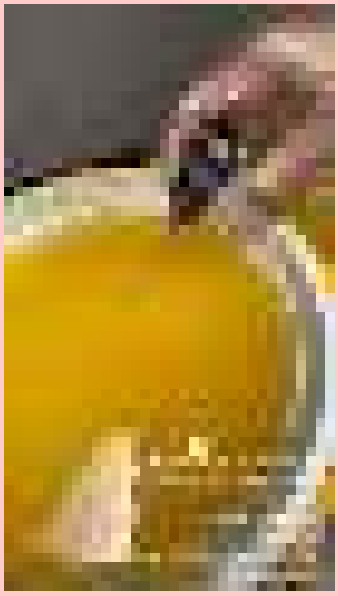
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600144_2001003_1_1769784482163.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor dia 28.jpeg



ITV_2600144_2002006_1_1769784989260.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA LOS MANGOS 28.jpeg



ITV_2600144_2002006_1_1769785005415.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
JUGO LOS MANGOS .jpeg



ITV_2600144_2002006_1_1769785028453.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA LOS MANGOS 28.jpeg

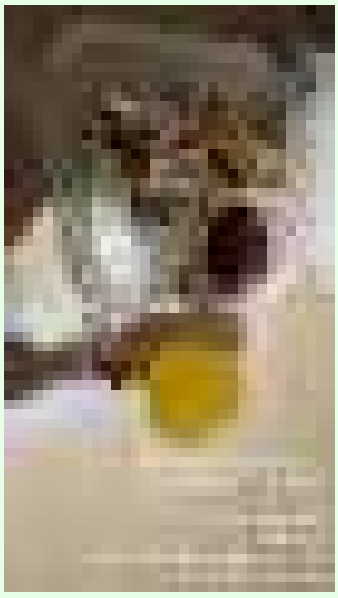
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600144	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600144_2002011_1_1769786627633.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
PLANILLA TEMPERATURA LOS MANGOS .jpeg



ITV_2600144_2003001_1_1769785229307.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA LOS MANGOS 28.jpeg



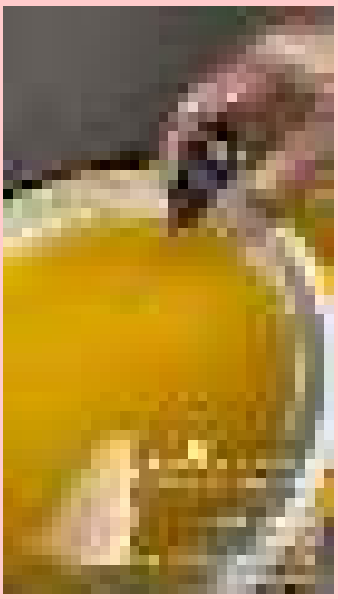
ITV_2600144_2003002_1_1769785264677.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
MENU DIA 28.jpeg



ITV_2600144_2003005_1_1769785340322.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA LOS MANGOS 28.jpeg



ITV_2600144_2003005_1_1769785370132.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA LOS MANGOS 28.jpeg



ITV_2600144_2003005_1_1769785389887.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
JUGO LOS MANGOS .jpeg



ITV_2600144_2003006_1_1769785458581.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA LOS MANGOS 28.jpeg



ITV_2600144_2003009_1_1769786004665.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 1 mangos .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600144	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600144_2003009_1_1769786024173.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 2 mangos .jpeg



ITV_2600144_2003009_1_1769786040206.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 3 mangos .jpeg



ITV_2600144_2003009_1_1769786056333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 4 mangos .jpeg



ITV_2600144_2003009_1_1769786072676.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 5 mangos .jpeg



ITV_2600144_2003009_1_1769786092169.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 6 mangos .jpeg



ITV_2600144_2003009_1_1769786111521.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 7 mangos .jpeg

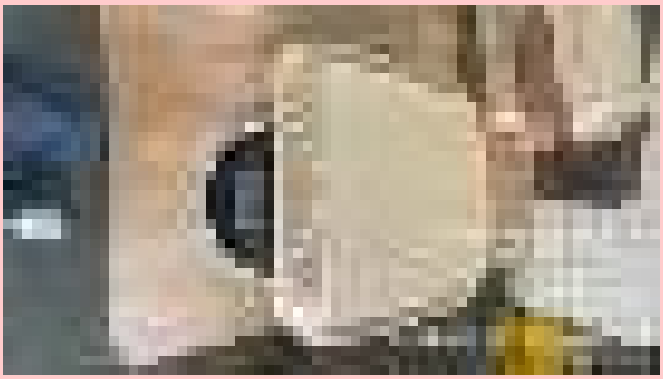


ITV_2600144_2003009_1_1769786130388.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 8 mangos .jpeg



ITV_2600144_2003009_1_1769786146037.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 9 mangos .jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600144	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600144_2003009_1_1769786161910.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 10 mangos .jpeg



ITV_2600144_2003009_1_1769786177985.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 11 mangos .jpeg

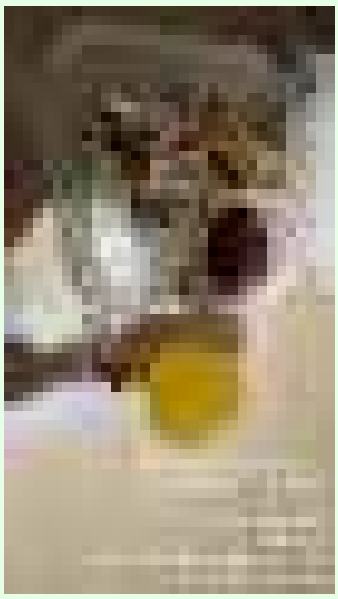


ITV_2600144_2003009_1_1769786193655.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 12 mangos .jpeg

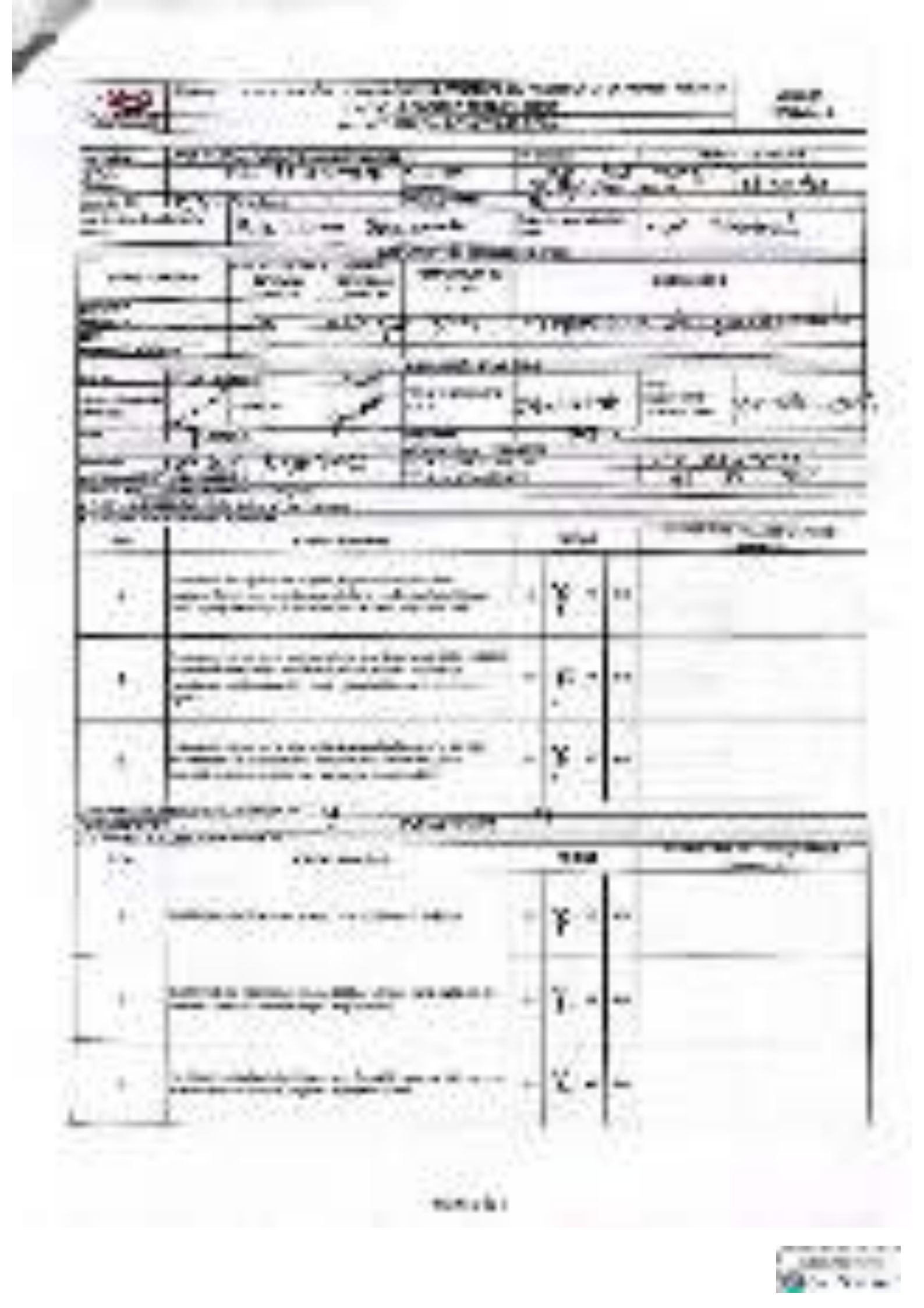


ITV_2600144_2003009_1_1769786222423.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
muestra 13 mangos.jpeg

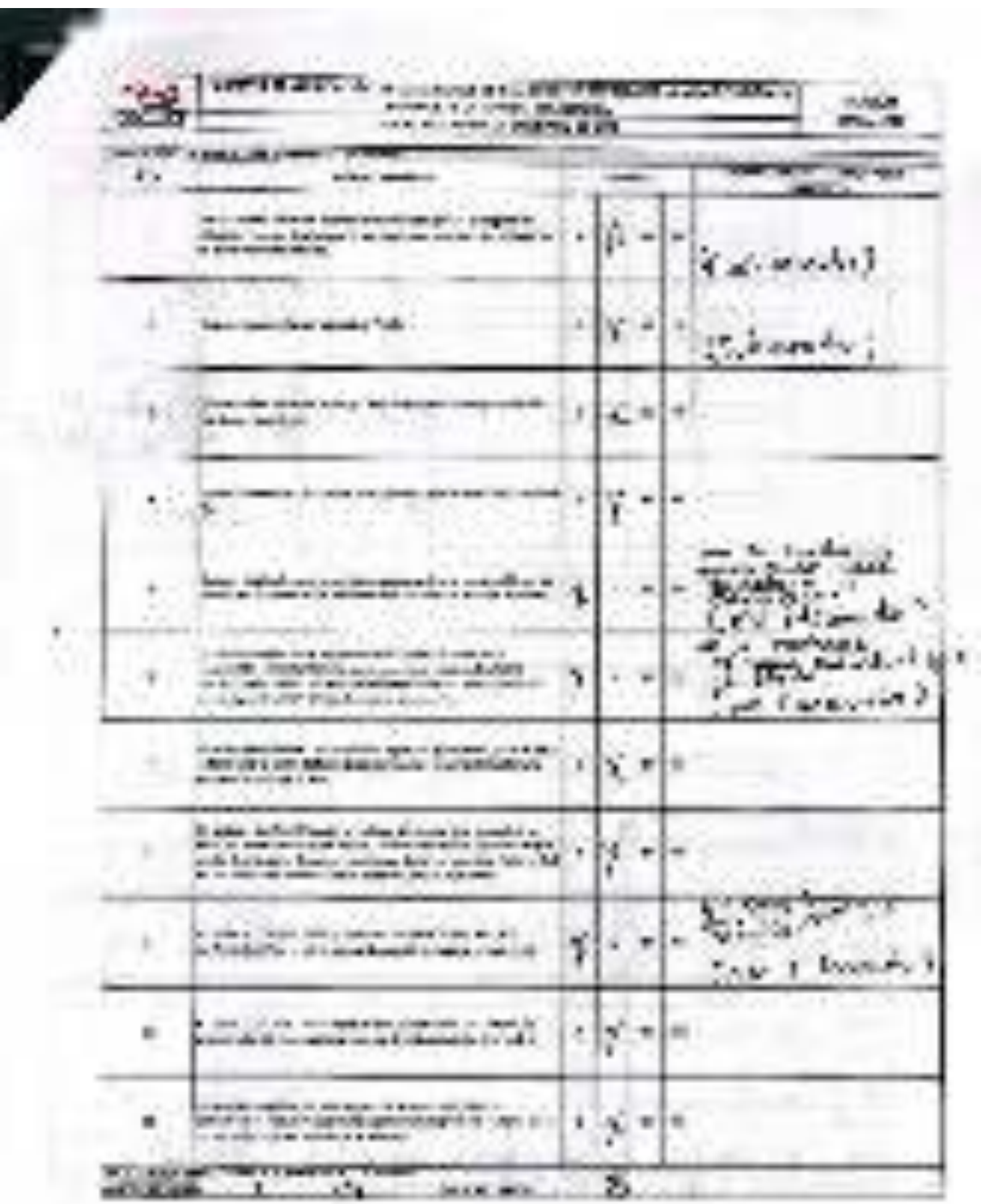
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600144	**FECHA**	2026-01-28	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

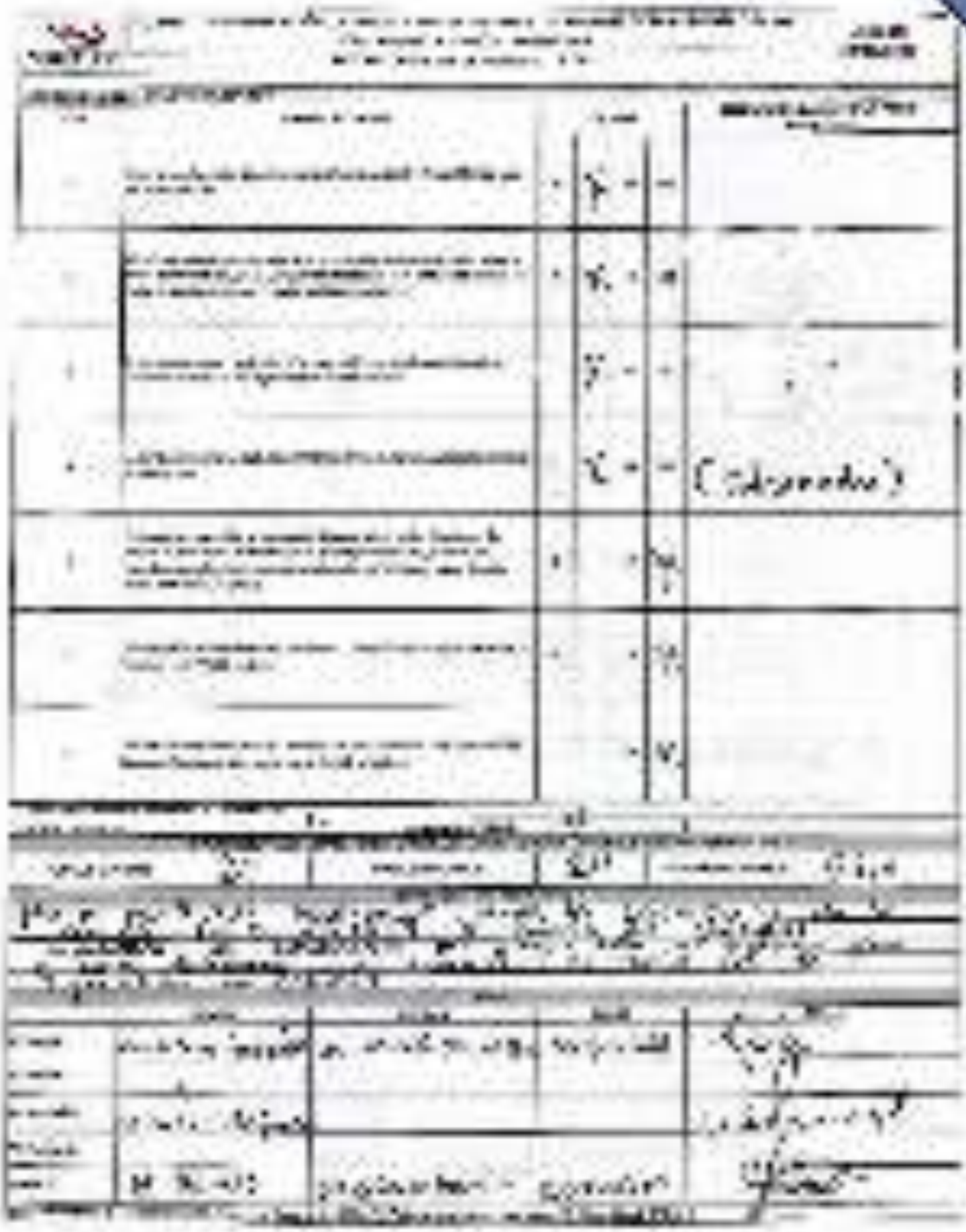


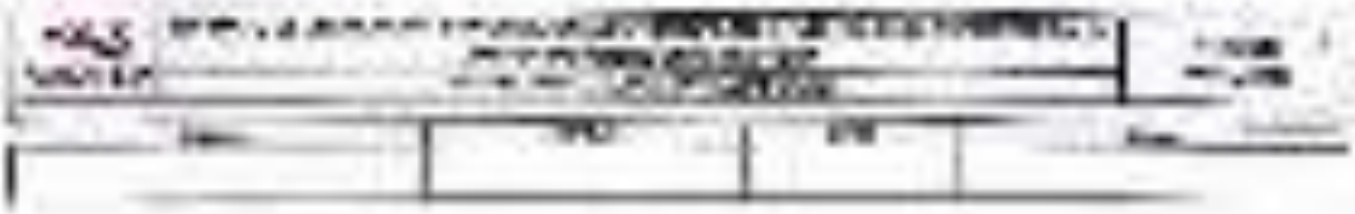
ITV_2600144_2004004_1_1769786341129.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
MENU DIA 28.jpeg













ID VISITA	2600145	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600145_2001003_1_1769787503142.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor dia 28.jpeg



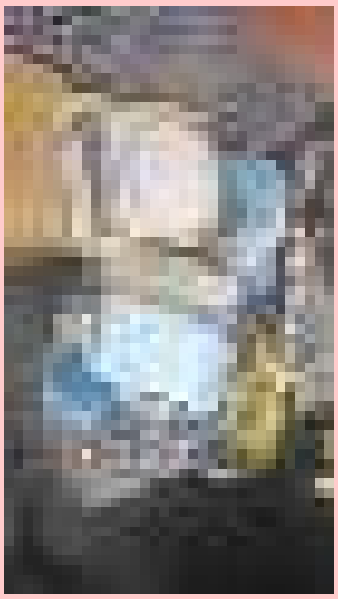
ITV_2600145_2002006_1_1769787701617.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA DESEPAZ JUGO .jpeg



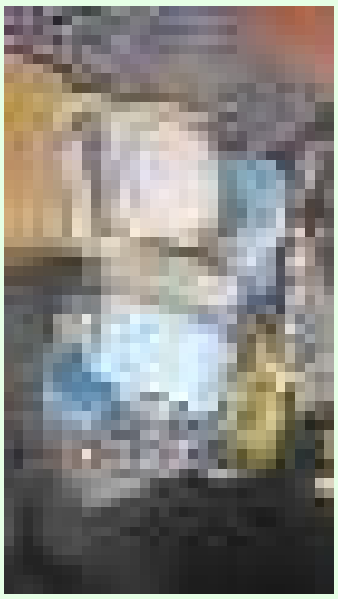
ITV_2600145_2002006_1_1769787718197.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega desepaz.jpeg



ITV_2600145_2002006_1_1769787809773.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA COMIDA DESEPAZ DIA 28.jpeg



ITV_2600145_2002007_1_1769788197258.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
kit de L Y D , gramera y termometro.jpeg



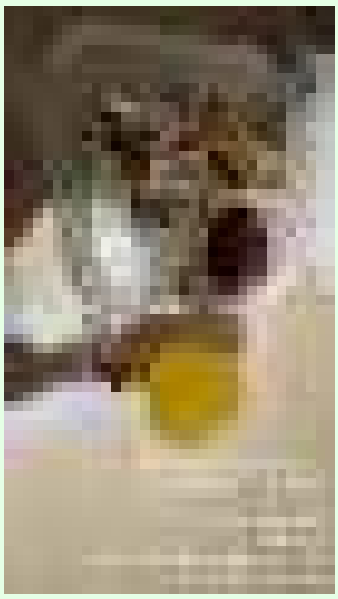
ITV_2600145_2002008_1_1769788180226.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
kit de L Y D , gramera y termometro.jpeg



ITV_2600145_2002011_1_1769788292447.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
planilla desepaz dia 28.jpeg



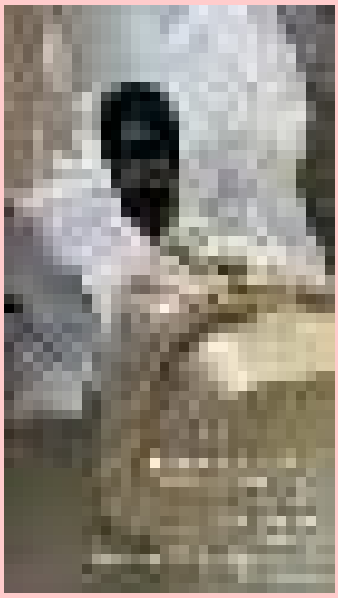
ITV_2600145_2003001_1_1769788374488.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA DIA 28 DESEPAZ.jpeg



ITV_2600145_2003002_1_1769788592386.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
MENU DIA 28.jpeg



ITV_2600145_2003005_1_1769788720032.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA DESEPAZ JUGO .jpeg



ITV_2600145_2003005_1_1769788738724.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA DESEPAZ COMIDA .jpeg



ITV_2600145_2003006_1_1769788809495.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
TEMPERATURA DESEPAZ JUGO .jpeg

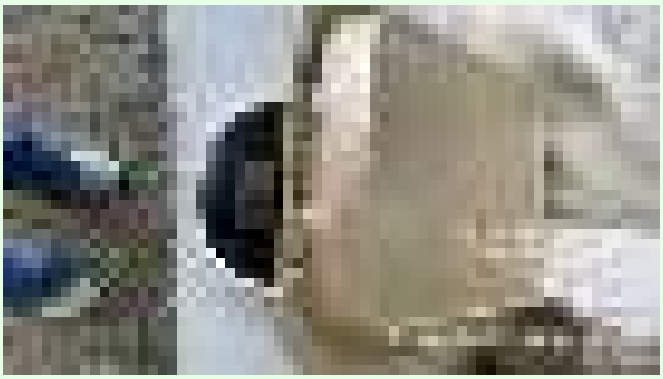
ID VISITA	2600145	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512



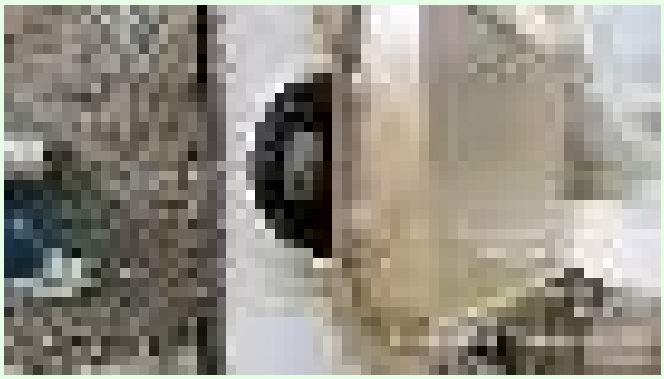
ITV_2600145_2003008_1_1769791061204.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
ENTREGA DIA 28 DESEPAZ.jpeg



ITV_2600145_2003009_1_1769791158074.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
desepaz 1 .jpeg



ITV_2600145_2003009_1_1769791182760.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
desepaz 2 .jpeg



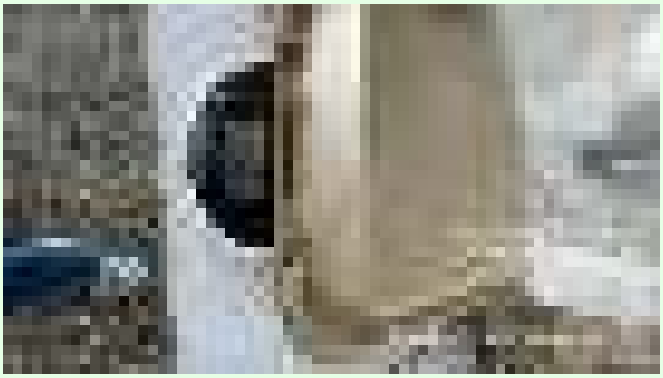
ITV_2600145_2003009_1_1769791199975.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
desepaz 3 .jpeg



ITV_2600145_2003009_1_1769791220863.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
desepaz 4 .jpeg



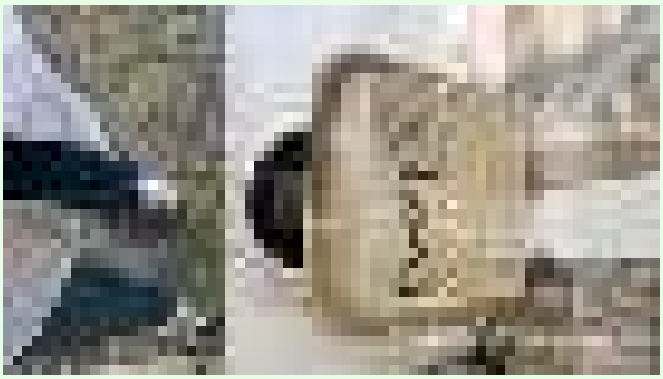
ITV_2600145_2003009_1_1769791236804.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
desepaz 5.jpeg



ITV_2600145_2003009_1_1769791256095.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
desepaz 6.jpeg



ITV_2600145_2003009_1_1769791272573.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
desepaz 7.jpeg

	
ITV_2600145_2003009_1_1769791292763.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). desepaz 8.jpeg	

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600145	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600145_2001003_1_1769787503142.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
conductor dia 28.jpeg



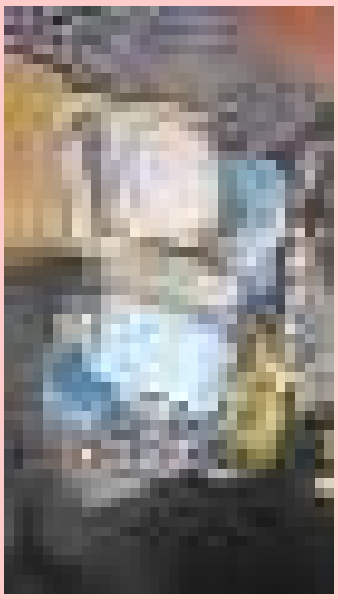
ITV_2600145_2002006_1_1769787701617.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA DESEPAZ JUGO .jpeg



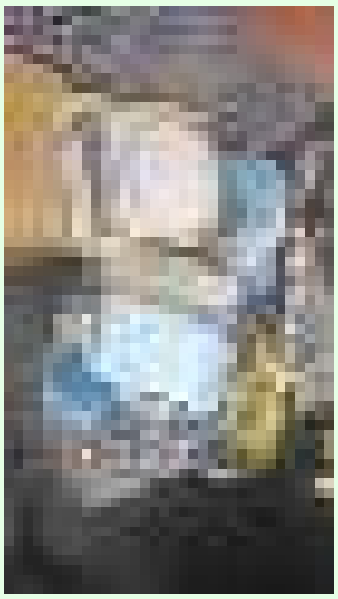
ITV_2600145_2002006_1_1769787718197.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega desepaz.jpeg



ITV_2600145_2002006_1_1769787809773.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA COMIDA DESEPAZ DIA 28.jpeg



ITV_2600145_2002007_1_1769788197258.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
kit de L Y D , gramera y termometro.jpeg



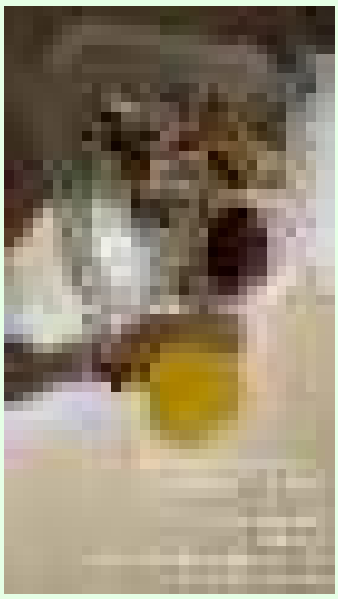
ITV_2600145_2002008_1_1769788180226.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
kit de L Y D , gramera y termometro.jpeg



ITV_2600145_2002011_1_1769788292447.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
planilla desepaz dia 28.jpeg



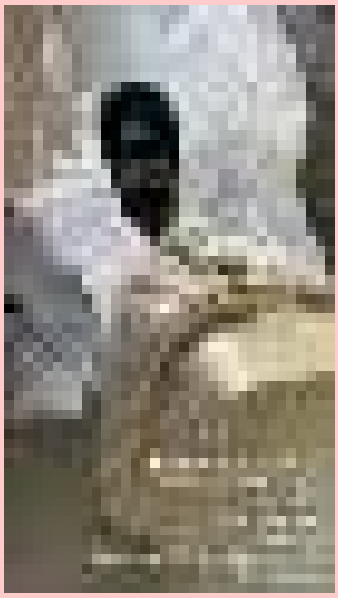
ITV_2600145_2003001_1_1769788374488.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA DIA 28 DESEPAZ.jpeg



ITV_2600145_2003002_1_1769788592386.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
MENU DIA 28.jpeg



ITV_2600145_2003005_1_1769788720032.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA DESEPAZ JUGO .jpeg



ITV_2600145_2003005_1_1769788738724.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA DESEPAZ COMIDA .jpeg



ITV_2600145_2003006_1_1769788809495.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
TEMPERATURA DESEPAZ JUGO .jpeg



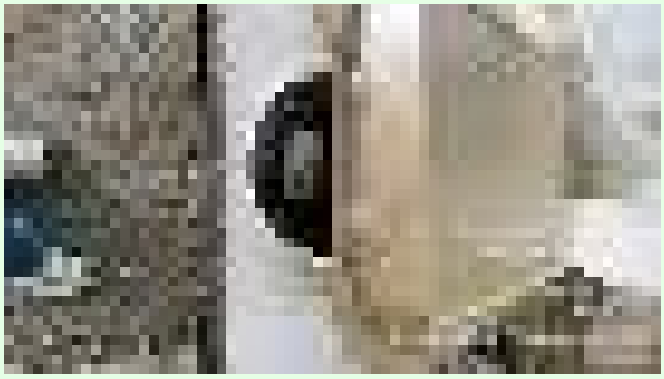
ITV_2600145_2003008_1_1769791061204.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
ENTREGA DIA 28 DESEPAZ.jpeg



ITV_2600145_2003009_1_1769791158074.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
desepaz 1 .jpeg



ITV_2600145_2003009_1_1769791182760.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
desepaz 2 .jpeg



ITV_2600145_2003009_1_1769791199975.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
desepaz 3 .jpeg

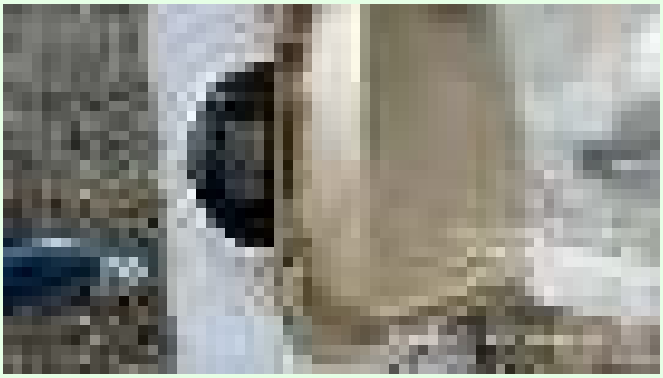
ID VISITA	2600145	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600145_2003009_1_1769791220863.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
desepaz 4 .jpeg



ITV_2600145_2003009_1_1769791236804.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
desepaz 5.jpeg

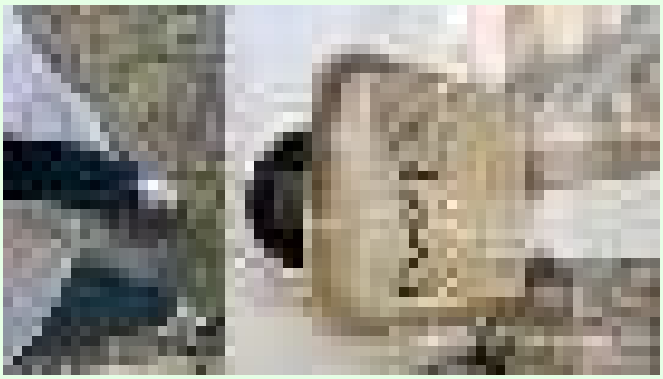


ITV_2600145_2003009_1_1769791256095.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
desepaz 6.jpeg



ITV_2600145_2003009_1_1769791272573.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
desepaz 7.jpeg

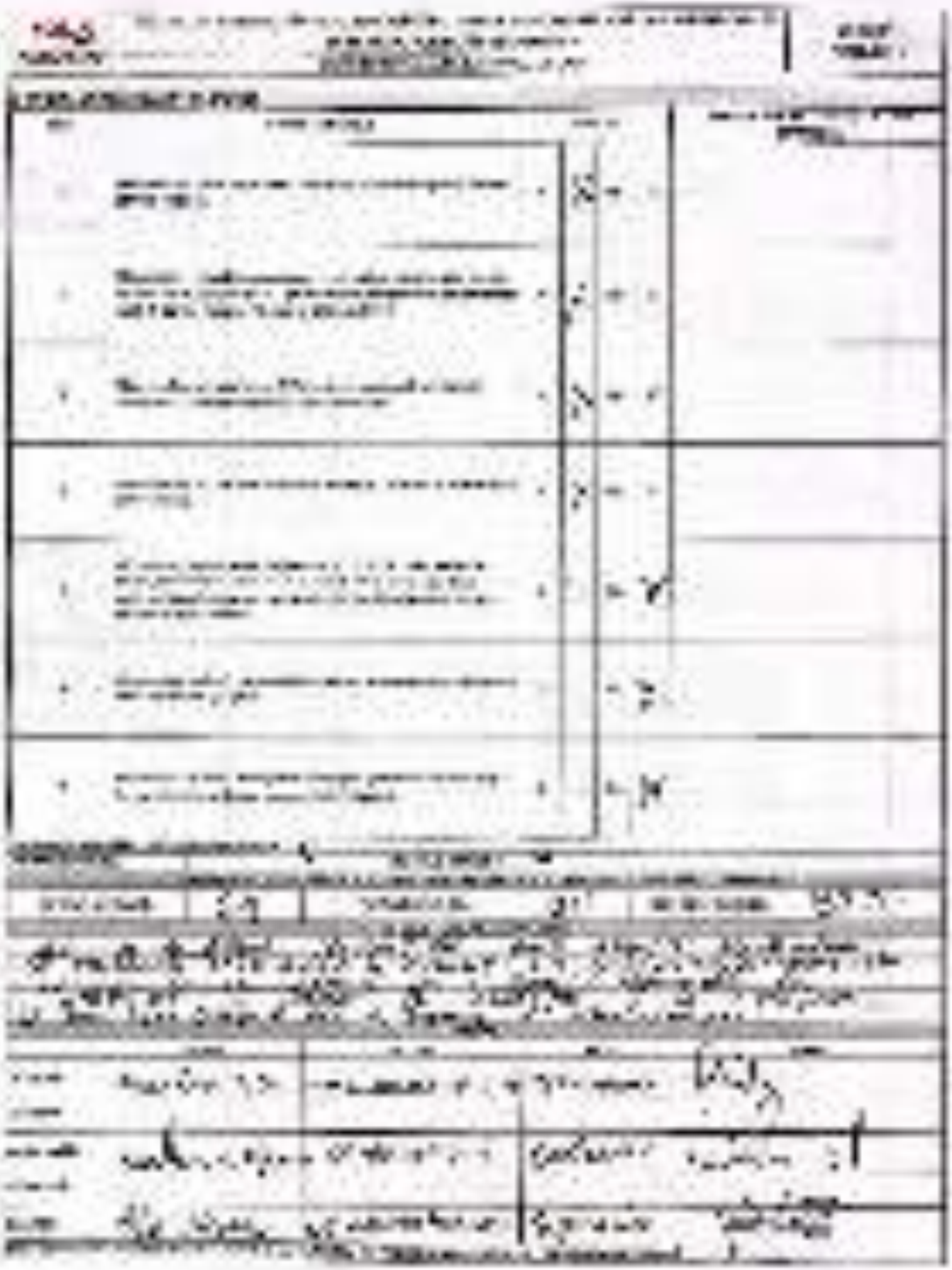
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600145	**FECHA**	2026-01-28	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600145_2003009_1_1769791292763.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
desepaz 8.jpeg









IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600146_2001003_1_1769641727650.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
1..jpeg



ITV_2600146_2002002_1_1769641791214.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
2..jpeg



ITV_2600146_2002006_1_1769641864445.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
3..jpeg



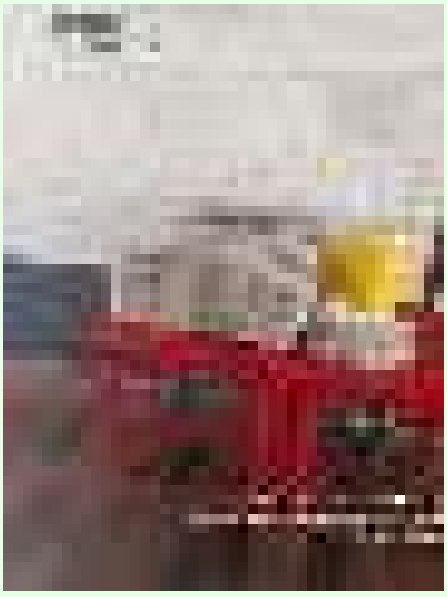
ITV_2600146_2002007_1_1769641941219.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4..jpeg



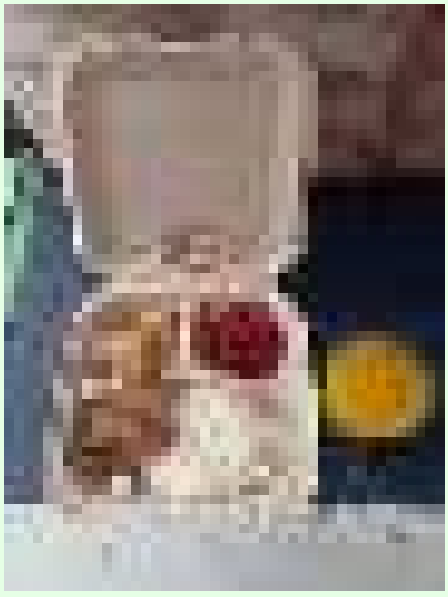
ITV_2600146_2002008_1_17696420321 90.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
5..jpeg



ITV_2600146_2002011_1_17696421135 64.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
6..jpeg



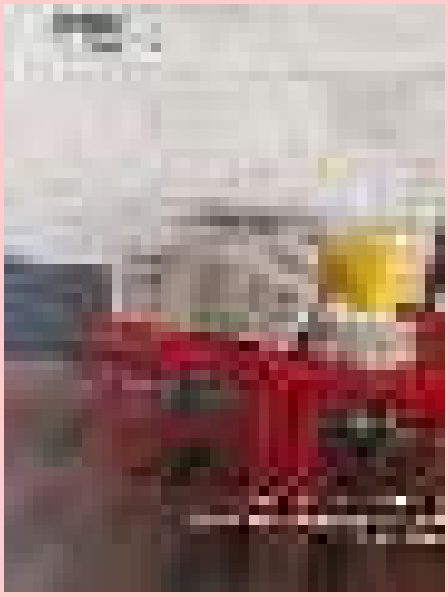
ITV_2600146_2003001_1_17696423356 92.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
8..jpeg



ITV_2600146_2003002_1_17696423816 87.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
7..jpeg



ITV_2600146_2003005_1_1769642454458.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
9..jpeg



ITV_2600146_2003006_1_1769642515128.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
8..jpeg



ITV_2600146_2003009_1_1769642654033.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



ITV_2600146_2003009_2_1769642654033.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11.jpeg



ITV_2600146_2003009_3_1769642654033.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12.jpeg



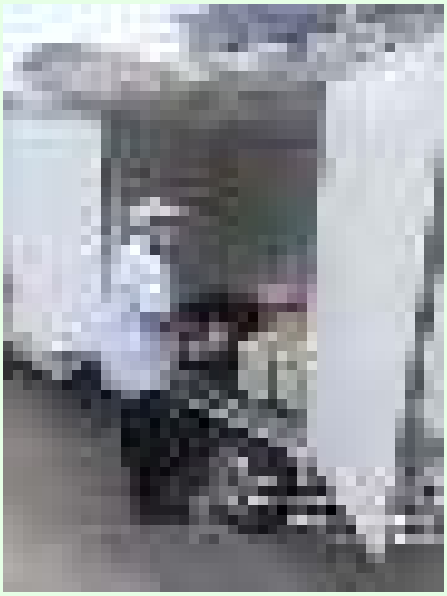
ITV_2600146_2003009_4_1769642654033.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
13.jpeg



ITV_2600146_2003009_5_1769642654033.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
14.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600146	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600146_2001003_1_1769641727650.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
1..jpeg



ITV_2600146_2002002_1_1769641791214.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
2..jpeg



ITV_2600146_2002006_1_1769641864445.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
3..jpeg



ITV_2600146_2002007_1_1769641941219.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4..jpeg

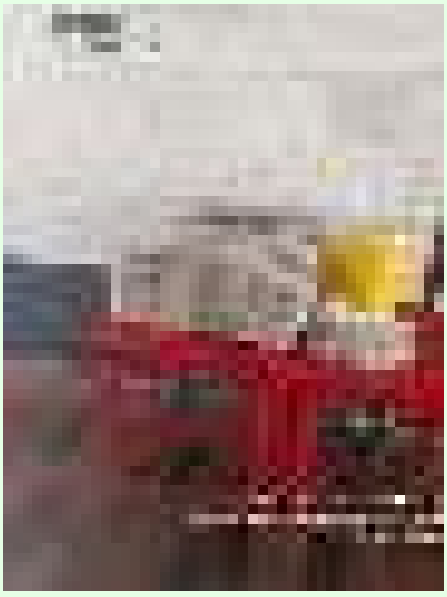
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600146	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



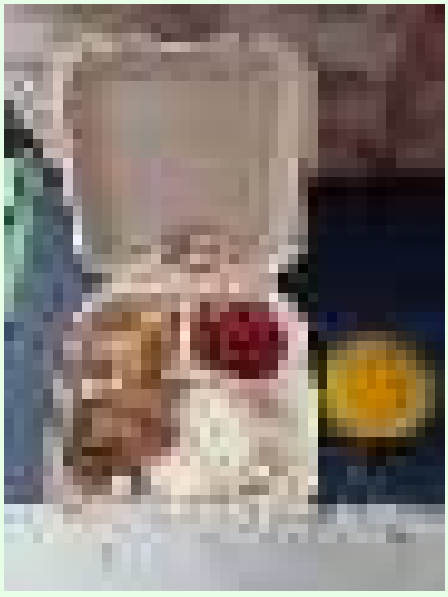
ITV_2600146_2002008_1_17696420321 90.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
5..jpeg



ITV_2600146_2002011_1_17696421135 64.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
6..jpeg



ITV_2600146_2003001_1_17696423356 92.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
8..jpeg

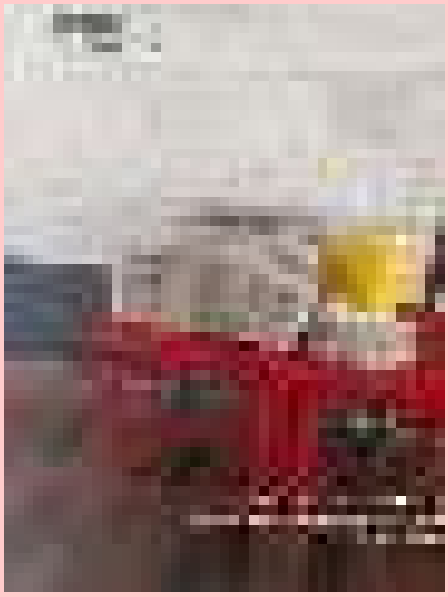


ITV_2600146_2003002_1_17696423816 87.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
7..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600146	**FECHA**	2026-01-28	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600146_2003005_1_1769642454458.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
9..jpeg



ITV_2600146_2003006_1_1769642515128.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
8..jpeg



ITV_2600146_2003009_1_1769642654033.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



ITV_2600146_2003009_2_1769642654033.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11.jpeg



ITV_2600146_2003009_3_1769642654033.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12.jpeg



ITV_2600146_2003009_4_1769642654033.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
13.jpeg



ITV_2600146_2003009_5_1769642654033.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
14.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025		
ID Visita:		Fecha: 28 Feb 26	Nombre CDT:	P. Rivera (Mojones)			
Dirección:	Cra 10 # 67-00		Hora Inicio:	7 11:16	Hora fin:		
Parte del día:	Sq	Parte dietas:	O	Menú verificado:			
Nombre de quien atiende la visita:	Adrian Mueses			Cargo de quien atiende la visita:	Jefe de Cocina		

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	12:11	25,1°C	T. bebida
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	JPO 415	MODELO:	2020	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	10 Sep 26	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	10 Sep 26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	16 Oct 25	CONCEPTO:	Favorable				
TIPO:		Furgon		CAPACIDAD:	700		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Edgar A. Hoyos	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	17 Oct 25
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	30 Sep 28	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	17 Oct 25

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
[redacted] 3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	Seguimiento Subsanado

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	3		
PUNTAJE ESPERADO:		PUNTAJE OBTENIDO:	3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
[redacted]	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	Seguimiento Subsanado
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	Seguimiento No Subsanado
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Seguimiento No Subsanado
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	Seguimiento Subsanado
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	Seguimiento No Subsanado
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	**PUNTAJE OBTENIDO:**	8			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	Seguimiento Subsanado
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	Seguimiento Subsanado
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	Seguimiento No Subsanado
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	Seguimiento No Subsanado
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	(1)	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	(1)	NA	NO	Seguimiento Subsanado.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	**PUNTAJE OBTENIDO:**	9			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:	4	**PUNTAJE OBTENIDO:**	4

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	24	**% DE CUMPLIMIENTO:**	82,75%

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mueses	UT Alimentacion Inte.	Jefe cocina	Adriana M.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	U.T. Alimentacion Integral.	Conductor	Edgar A. Hoyos Z
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de Campo	

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

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha: 28 Ene 26	Nombre establecimiento:	E.P. Rivera	
Parte del día:	5T	Menú verificado:	7	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (PORCIÓN PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	460	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	538	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	500	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	488	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	520	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (PORCIÓN PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mueses	UT Alimentación Int	Jefe cocina	Adriana M
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	U.T. Alimentación Integral	Enlace	Edgar H. Hoyos
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de CEMB	

¿El día de visita hubo acompañamiento de un ente de control / SEC / ESS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: SI NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600147_2001003_1_1769643009180.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
1..jpeg



ITV_2600147_2002002_1_1769643074061.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
2..jpeg



ITV_2600147_2002006_1_1769643181822.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
3..jpeg



ITV_2600147_2002007_1_1769643289317.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4..jpeg



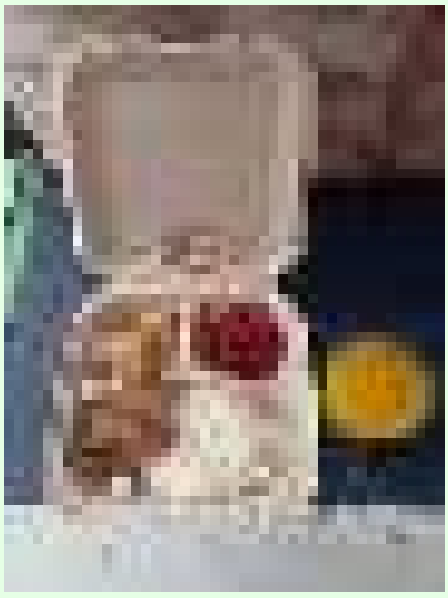
ITV_2600147_2002008_1_1769643361143.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
5..jpeg



ITV_2600147_2002011_1_1769643410694.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
6..jpeg



ITV_2600147_2003001_1_1769643560688.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
8.jpeg



ITV_2600147_2003002_1_1769643602897.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
7..jpeg



ITV_2600147_2003005_1_1769643669257.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
9.jpeg



ITV_2600147_2003006_1_1769643771144.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
8.jpeg



ITV_2600147_2003009_1_1769643871678.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



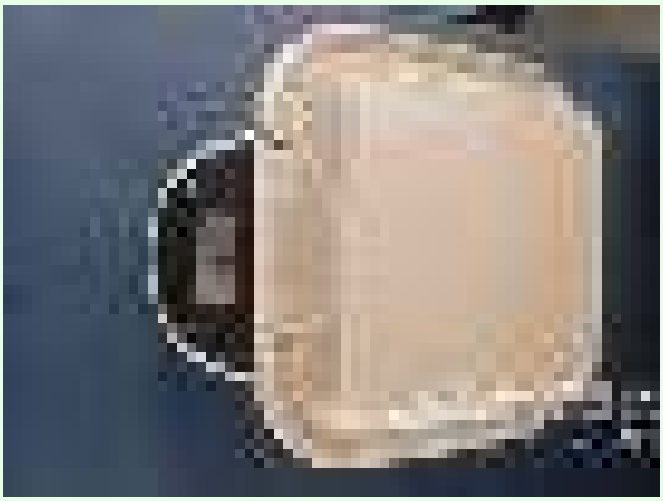
ITV_2600147_2003009_2_1769643871679.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11.jpeg



ITV_2600147_2003009_3_1769643871679.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12.jpeg



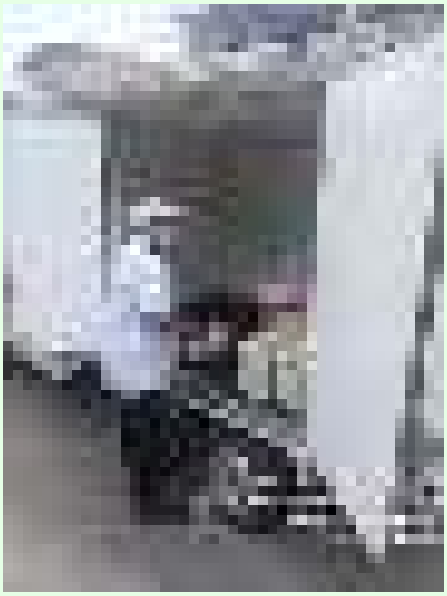
ITV_2600147_2003009_4_1769643871679.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
13.jpeg



ITV_2600147_2003009_5_1769643871679.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
14.jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600147	**FECHA**	2026-01-28	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600147_2001003_1_1769643009180.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
1..jpeg



ITV_2600147_2002002_1_1769643074061.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
2..jpeg



ITV_2600147_2002006_1_1769643181822.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
3..jpeg



ITV_2600147_2002007_1_1769643289317.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4..jpeg



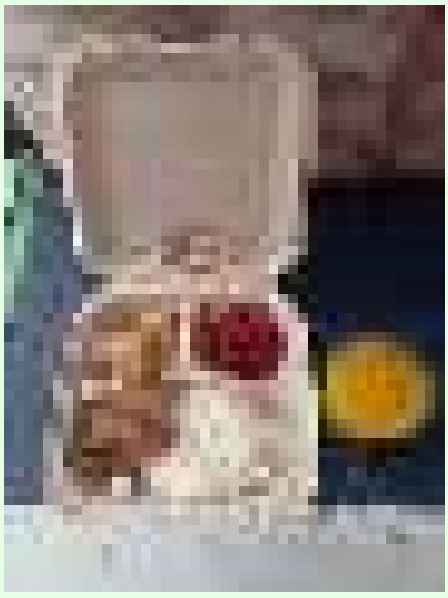
ITV_2600147_2002008_1_1769643361143.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
5..jpeg



ITV_2600147_2002011_1_1769643410694.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
6..jpeg



ITV_2600147_2003001_1_1769643560688.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
8.jpeg



ITV_2600147_2003002_1_1769643602897.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
7..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600147	**FECHA**	2026-01-28	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600147_2003005_1_1769643669257.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
9.jpeg



ITV_2600147_2003006_1_1769643771144.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
8.jpeg



ITV_2600147_2003009_1_1769643871678.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



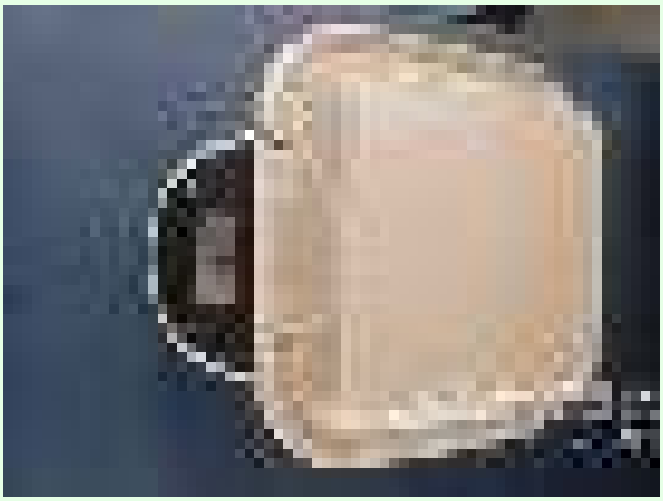
ITV_2600147_2003009_2_1769643871679.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11.jpeg



ITV_2600147_2003009_3_1769643871679.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12.jpeg



ITV_2600147_2003009_4_1769643871679.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
13.jpeg



ITV_2600147_2003009_5_1769643871679.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
14.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025		
ID Visita:		Fecha:	28 Feb 26	Nombre CDT:	E.P. López		
Dirección:	cll 73 Cra 7m bis 39			Hora inicio:	11:16	Hora fin:	
Parte del día:		Parte dietas:	D	Menú verificado:			
Nombre de quien atiende la visita:	Adriana Mueses			Cargo de quien atiende la visita:	Jefe de Cocina		

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	12:30	25,3°C	Bebida
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	JPO415	MODELO:	2020		
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	16 Oct 25	CONCEPTO:	Favorable	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	10 Sep 26
TIPO:	Furgón			CAPACIDAD:	780
FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	10 Sep 25				

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Edgar A. Hoyos
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	30 Sep 28
FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	17 Oct 25
FECHA CAPACITACIÓN BPM:	17 Oct 25

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
[redacted] 3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	Seguimiento Subsanado

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	3		
PUNTAJE ESPERADO:		PUNTAJE OBTENIDO:	3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
[redacted] 2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	Seguimiento Subsanado
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	Seguimiento No Subsanado
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Seguimiento No Subsanado
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	Seguimiento Subsanado
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	Seguimiento No Subsanado
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	8			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	Seguimiento Subsanado
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	Seguimiento Subsanado
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	Seguimiento No Subsanado
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	Seguimiento No Subsanado
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	Seguimiento Subsanado.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	**PUNTAJE OBTENIDO:**	9			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:	4	**PUNTAJE OBTENIDO:**	4
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA			
PUNTAJE ESPERADO:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	24
% DE CUMPLIMIENTO:	82,75%		

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mueses	UT Alimentacion Inte.	Jefe cocina	Adriana M.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	U.T. Alimentemos Integral	Conductor.	Edgar H. Hoyos Z
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de Campo	

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

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha: 26 Feb 26	Nombre manipulador(a):	E. P. Lopez Olmedo	
Parte del día:	39	Menú verificado:	7	Tiempo de comida evaluado:	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (RACIÓN PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	500	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	475	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	469	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	471	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	421	0	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (RACIÓN PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	4	TOTAL RECHAZADOS:	1	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana M	Alimentacion Inte-	Jefe cocina	Adriana M.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	U. fi Alimentacion	Contratista	Edgar H. Hoyos
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	Fuv	Sup. de Cocina	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600148_2001003_1_1769639156332.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
1..jpeg



ITV_2600148_2002002_1_1769639290671.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
2..jpeg



ITV_2600148_2002006_1_1769639597254.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
3..jpeg



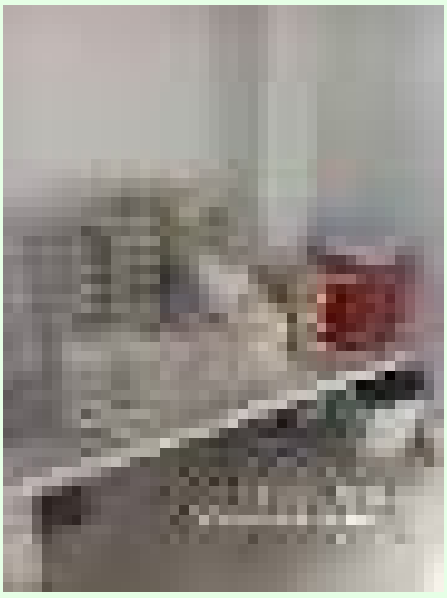
ITV_2600148_2002007_1_1769639772074.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4..jpeg



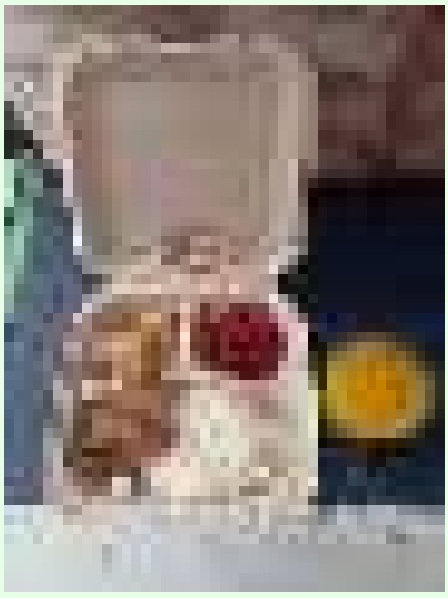
ITV_2600148_2002008_1_1769639867255.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
5..jpeg



ITV_2600148_2002011_1_1769639981999.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
6..jpeg



ITV_2600148_2003001_1_1769640128641.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
7..jpeg



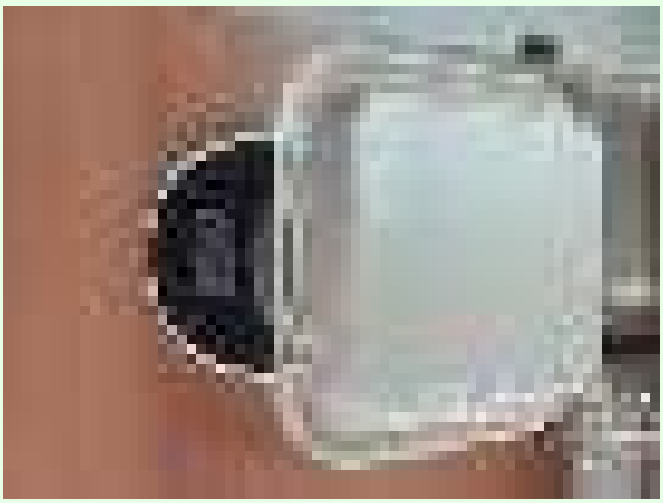
ITV_2600148_2003002_1_1769640304201.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
7..jpeg



ITV_2600148_2003005_1_1769640412615.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
9..jpeg



ITV_2600148_2003006_1_1769640519185.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
8..jpeg



ITV_2600148_2003008_1_1769641146718.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
10..jpeg



ITV_2600148_2003008_2_1769641146718.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
11..jpeg



ITV_2600148_2003008_3_1769641146718.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
12..jpeg



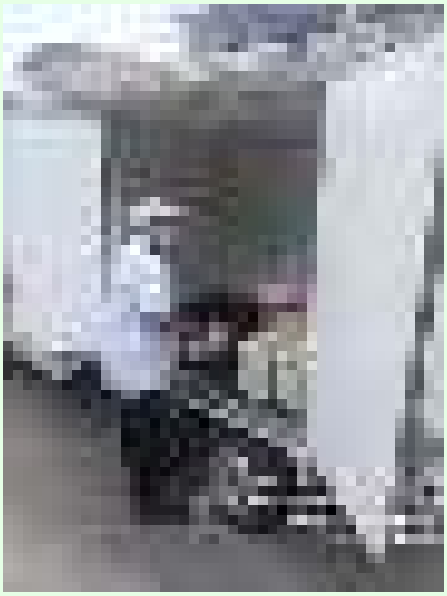
ITV_2600148_2003008_4_1769641146718.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
13..jpeg



ITV_2600148_2003008_5_1769641146718.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
14..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600148	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600148_2001003_1_1769639156332.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
1..jpeg



ITV_2600148_2002002_1_1769639290671.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
2..jpeg



ITV_2600148_2002006_1_1769639597254.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
3..jpeg



ITV_2600148_2002007_1_1769639772074.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4..jpeg

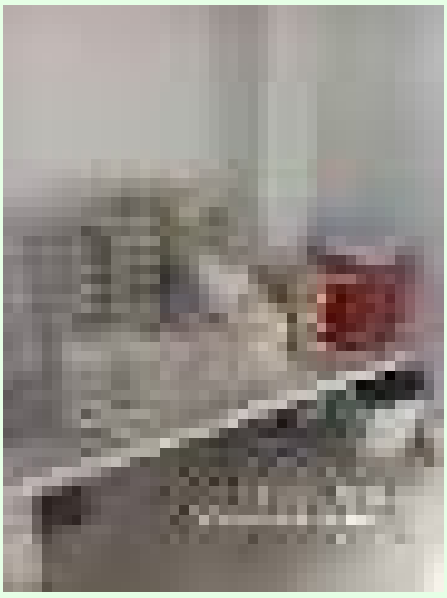
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600148	FECHA	2026-01-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



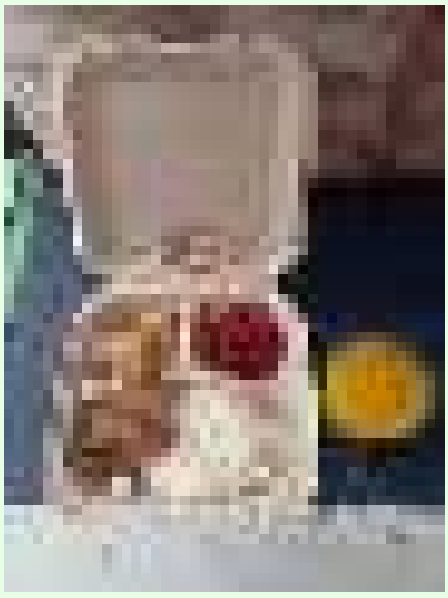
ITV_2600148_2002008_1_1769639867255.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
5..jpeg



ITV_2600148_2002011_1_1769639981999.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
6..jpeg



ITV_2600148_2003001_1_1769640128641.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
7..jpeg



ITV_2600148_2003002_1_1769640304201.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
7..jpeg

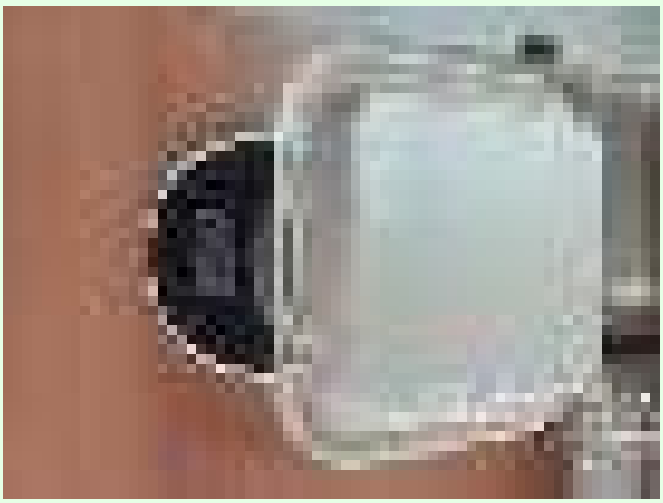
	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600148	**FECHA**	2026-01-28	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600148_2003005_1_1769640412615.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
9..jpeg



ITV_2600148_2003006_1_1769640519185.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
8..jpeg



ITV_2600148_2003008_1_1769641146718.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
10..jpeg



ITV_2600148_2003008_2_1769641146718.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
11..jpeg

	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600148	**FECHA**	2026-01-28	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512



ITV_2600148_2003008_3_1769641146718.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
12..jpeg



ITV_2600148_2003008_4_1769641146718.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
13..jpeg



ITV_2600148_2003008_5_1769641146718.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
14..jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha: 28 Ene 26	Nombre CDT:	F. P. Municipal			
Dirección:	Cr 13 Cali		Hora inicio:	11:16	Hora fin:		
Parte del día:	PM	Parte dietas:		Menú verificado:			
Nombre de quien atiende la visita:	Dairon Muñoz			Cargo de quien atiende la visita:	Jefe de cocina		

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	11:46	25,0°C T. bebida	
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	JPO 115	MODELO:	2020	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	10 Sep 26	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	10 Sep 26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	16 Oct 25	CONCEPTO:	Favorable				
TIPO:	Furgón			CAPACIDAD:	700		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Edgar A. Hoyos	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	17 Oct 25
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	30 Sep 28	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	17 Oct 25

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
[redacted] 3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	Seguimiento Subsanado

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	3		
PUNTAJE ESPERADO:		PUNTAJE OBTENIDO:	3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
[redacted] 2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	Seguimiento Subsanado
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
[redacted] 6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	Seguimiento No Subsanado
[redacted] 7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Seguimiento No Subsanado
[redacted] 8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	Seguimiento Subsanado
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
[redacted] 11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	Seguimiento No Subsanado
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:		**PUNTAJE OBTENIDO:**				

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	Seguimiento Subsanado
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	Seguimiento Subsanado
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	Seguimiento No Subsanado
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	Seguimiento No Subsanado
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	Seguimiento Subsanado
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:		**PUNTAJE OBTENIDO:**				

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:	4	**PUNTAJE OBTENIDO:**	4
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA			
PUNTAJE ESPERADO:		**PUNTAJE OBTENIDO:**	**% DE CUMPLIMIENTO:**

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se quienen Licencia de Conducción a Modificar y en Físico del Conductor.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mueses	UT Alimentacion in.	Jefe cocina	Adriana Mueses
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	U.T Alimentacion Integral	Conductor.	Edgar A. Hoyos
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de Campo	

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

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25-26		No. Contrato:	4361.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha: 28 Ene 26	Nombre establecimiento:	E.P. Municipal	
Ruta del día:	57	Menú verificado:	7	Almuerzo	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (RUTA EN PICHÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	539	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	466	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	482	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	493	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	476	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MENÚ EN PICHÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

OBSERVACIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mueses	U.T Alimentacion Int	Jefe cocina	Adriana M.
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	U.T. Alimentacion Escolar	Coordinador.	Edgar A. Hoyos
REALIZÓ:	Yair Cortazar	FUV	Dinamizador	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600150_1001001_1_1769743907314.jpeg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
1.jpeg



ITV_2600150_1001002_1_1769743940207.jpeg
1.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previso.
2.jpeg



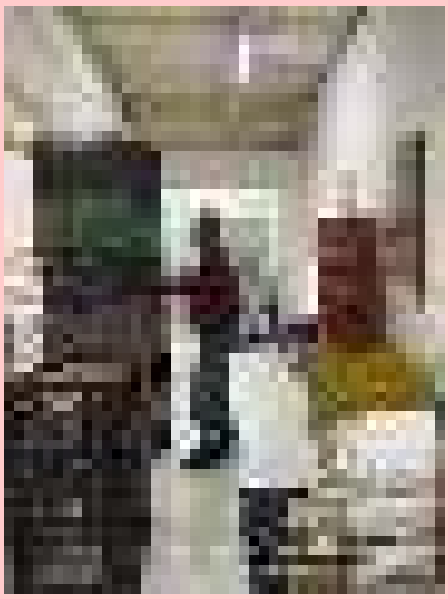
ITV_2600150_1001003_1_1769743979748.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
3.jpeg



ITV_2600150_1001004_1_1769744009963.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
4.jpeg



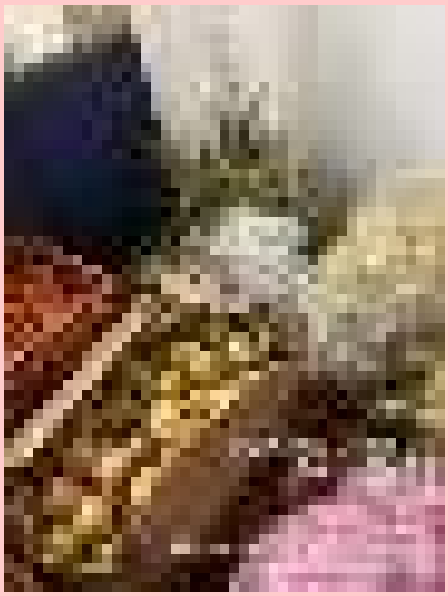
ITV_2600150_1002001_1_1769744135851.jpeg
2.1. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.
5.jpeg



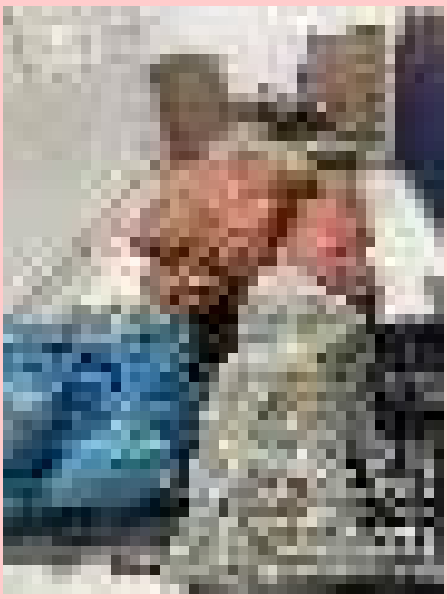
ITV_2600150_1003004_1_1769744321746.jpeg
3.4. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.
6.jpeg



ITV_2600150_1004001_1_1769744515438.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
7.jpeg



ITV_2600150_1004003_1_1769744647297.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
8.jpeg



ITV_2600150_1004003_2_1769744647297.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
9.jpeg



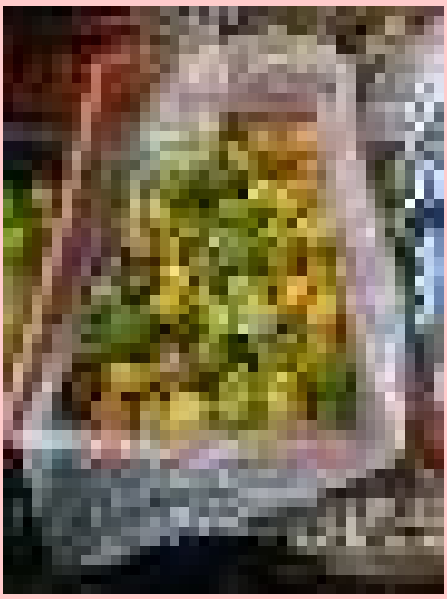
ITV_2600150_1004005_1_1769744757263.jpeg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
10.jpeg



ITV_2600150_1004006_1_1769744950347.jpeg
4.6. ALMACENAMIENTO: El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.
1.jpeg



ITV_2600150_1004007_1_1769744996844.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
1.jpeg



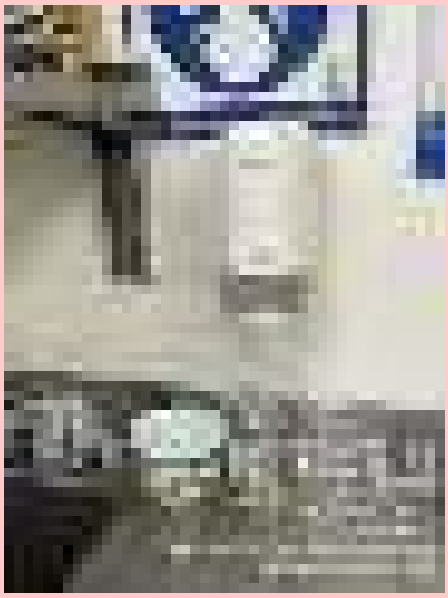
ITV_2600150_1004010_1_1769745358577.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
12.jpeg



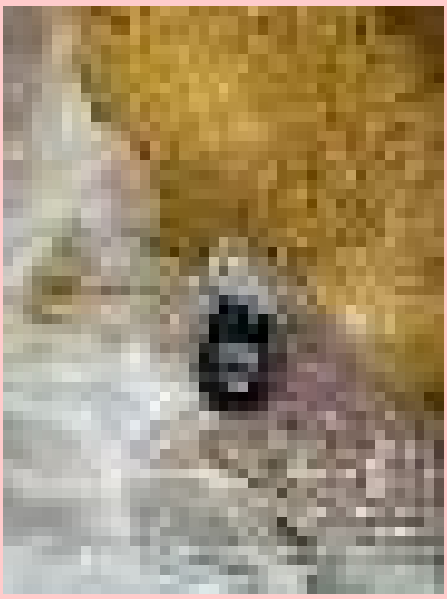
ITV_2600150_1004010_1_1769745378357.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
14.jpeg



ITV_2600150_1004011_1_1769745486178.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
13.jpeg



ITV_2600150_1005001_1_1769745904137.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
16.jpeg



ITV_2600150_1005003_1_1769746027330.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
17.jpeg



ITV_2600150_1007001_1_1769746297912.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
1.jpeg



ITV_2600150_1007003_1_1769746587551.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
2.jpeg



ITV_2600150_1007003_10_1769746587552.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
11.jpeg



ITV_2600150_1007003_11_1769746587552.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
12.jpeg



ITV_2600150_1007003_2_1769746587552.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
3.jpeg



ITV_2600150_1007003_3_1769746587552.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
4.jpeg



ITV_2600150_1007003_4_1769746587552.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
5.jpeg



ITV_2600150_1007003_5_1769746587552.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
6.jpeg



ITV_2600150_1007003_6_1769746587552.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
7.jpeg



ITV_2600150_1007003_7_1769746587552.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
8.jpeg



ITV_2600150_1007003_8_1769746587552.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
9.jpeg



ITV_2600150_1007003_9_1769746587552.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
10.jpeg



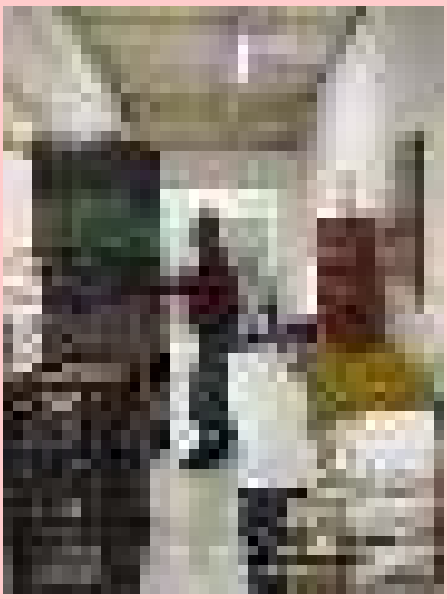
ITV_2600150_1007010_1_1769746791466.jpeg
7.10. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente
13.jpeg



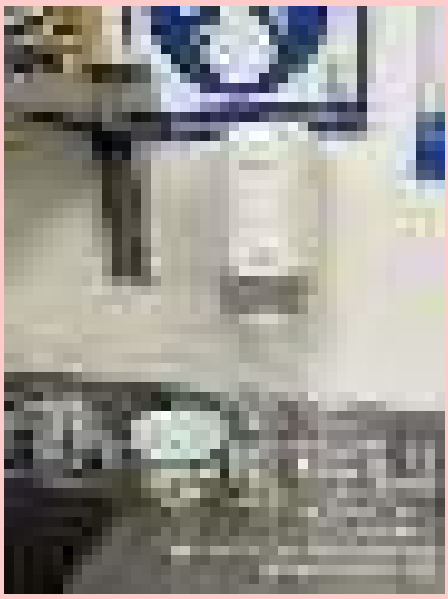
ITV_2600150_1007013_1_1769746936237.jpeg
7.13. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).
14.jpeg



ITV_2600150_1007015_1_1769747013955.jpeg
7.15. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
15.jpeg



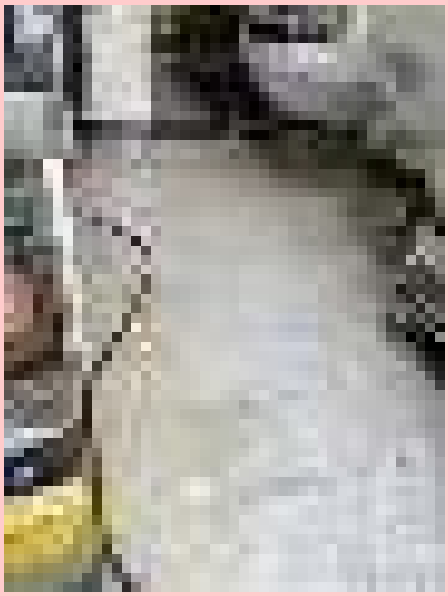
ITV_2600150_1008003_1_1769747147990.jpeg
8.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.
16.jpeg



ITV_2600150_1008006_1_1769747224341.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600150_1009003_1_1769747605829.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
1.jpeg



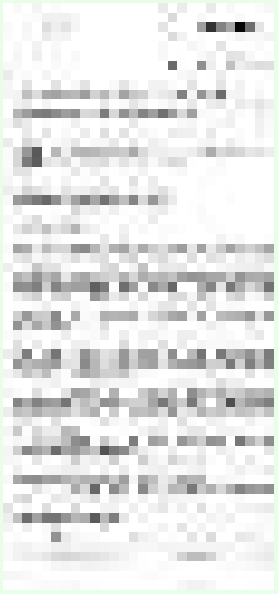
ITV_2600150_1009003_2_1769747605829.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
2.jpeg



ITV_2600150_1009004_1_1769747654175.jpeg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
3.jpeg



ITV_2600150_1009010_1_1769747773153.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
4.jpeg



ITV_2600150_1010001_1_1769747930524.jpeg
10.1. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con aprobación por parte de la supervisión y/o interventoría, de los Planes y Programas de Obligatorio Cumplimiento. - Plan de calidad y aseguramiento, Sistema de control de calidad, Plan de Saneamiento, Programa de limpieza y desinfección, Programa de manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos, Programa de abastecimiento o suministro de agua potable, Plan de capacitación en BPM y cronograma de actividades, Plan de muestreo.
5.jpeg

ID VISITA	2600150	FECHA	2026-01-29	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

4. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600150_1001001_1_1769743907314.jpeg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
1.jpeg



ITV_2600150_1001002_1_1769743940207.jpeg
1.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previso.
2.jpeg



ITV_2600150_1001003_1_1769743979748.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
3.jpeg

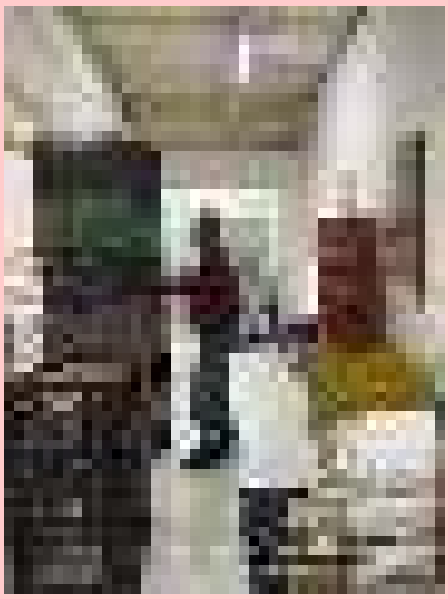


ITV_2600150_1001004_1_1769744009963.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
4.jpeg

ID VISITA	2600150	FECHA	2026-01-29	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



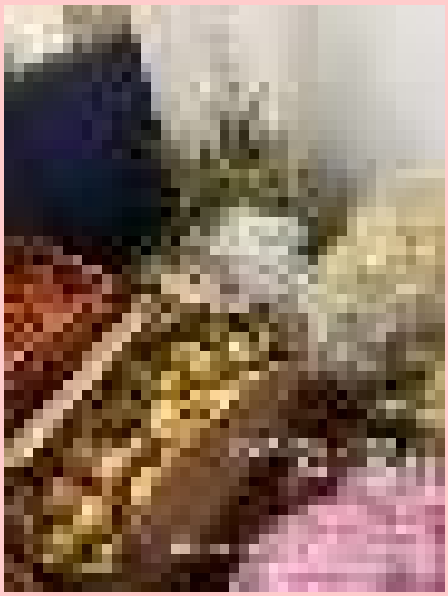
ITV_2600150_1002001_1_1769744135851.jpeg
2.1. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.
5.jpeg



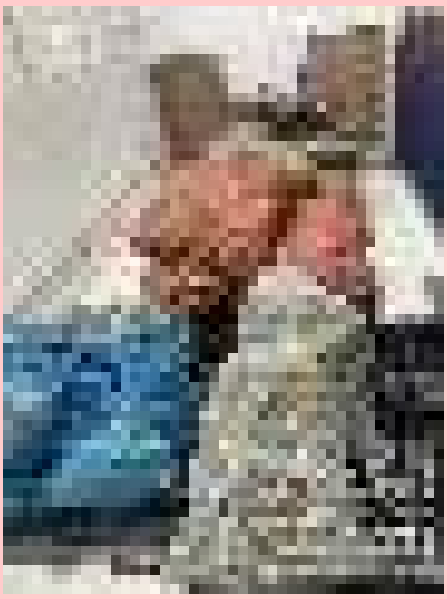
ITV_2600150_1003004_1_1769744321746.jpeg
3.4. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.
6.jpeg



ITV_2600150_1004001_1_1769744515438.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
7.jpeg



ITV_2600150_1004003_1_1769744647297.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
8.jpeg



ITV_2600150_1004003_2_1769744647297.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
9.jpeg



ITV_2600150_1004005_1_1769744757263.jpeg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
10.jpeg

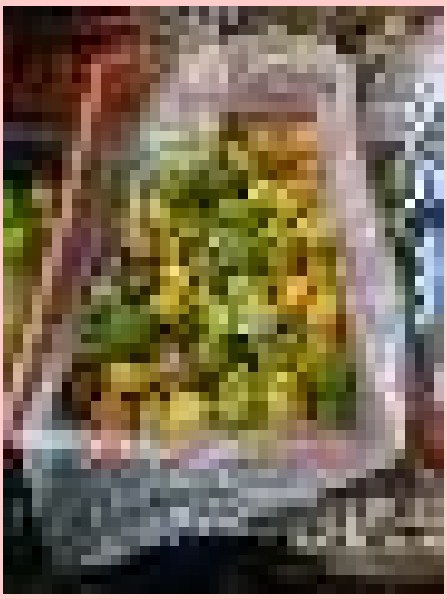


ITV_2600150_1004006_1_1769744950347.jpeg
4.6. ALMACENAMIENTO: El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.
1.jpeg



ITV_2600150_1004007_1_1769744996844.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
1.jpeg

ID VISITA	2600150	FECHA	2026-01-29	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



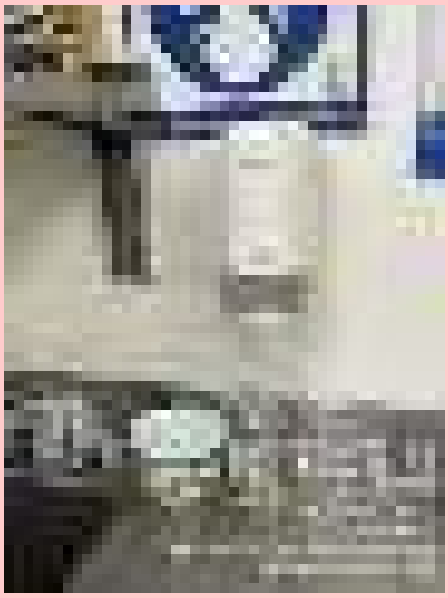
ITV_2600150_1004010_1_1769745358577.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
12.jpeg



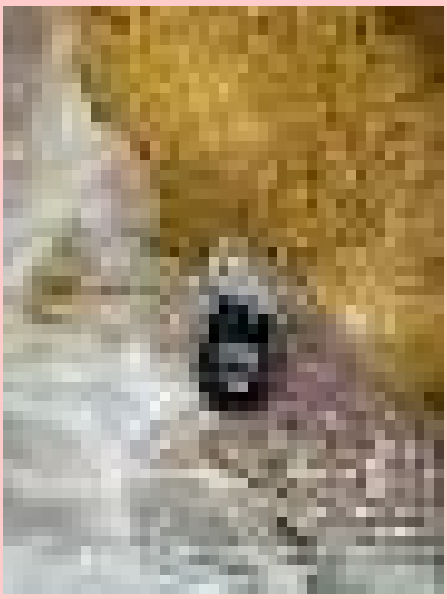
ITV_2600150_1004010_1_1769745378357.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
14.jpeg



ITV_2600150_1004011_1_1769745486178.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
13.jpeg



ITV_2600150_1005001_1_1769745904137.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
16.jpeg



ITV_2600150_1005003_1_1769746027330.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
17.jpeg



ITV_2600150_1007001_1_1769746297912.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
1.jpeg



ITV_2600150_1007003_1_1769746587551.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
2.jpeg



ITV_2600150_1007003_10_1769746587552.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
11.jpeg

ID VISITA	2600150	FECHA	2026-01-29	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600150_1007003_11_1769746587552.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
12.jpeg



ITV_2600150_1007003_2_1769746587552.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
3.jpeg



ITV_2600150_1007003_3_1769746587552.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
4.jpeg



ITV_2600150_1007003_4_1769746587552.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
5.jpeg



ITV_2600150_1007003_5_1769746587552.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
6.jpeg



ITV_2600150_1007003_6_1769746587552.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
7.jpeg



ITV_2600150_1007003_7_1769746587552.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
8.jpeg



ITV_2600150_1007003_8_1769746587552.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
9.jpeg

ID VISITA	2600150	FECHA	2026-01-29	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600150_1007003_9_1769746587552.jpeg
7.3, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
10.jpeg



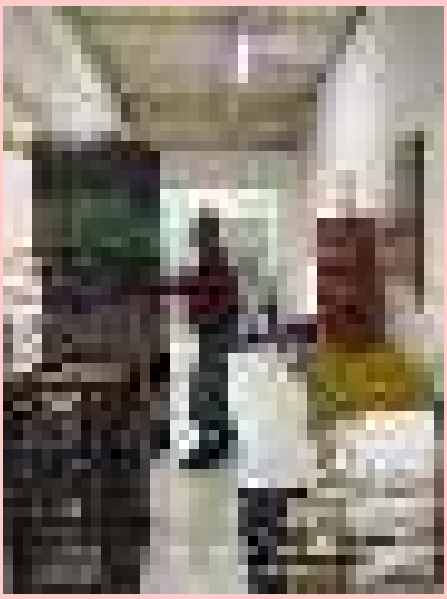
ITV_2600150_1007010_1_1769746791466.jpeg
7.10. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente
13.jpeg



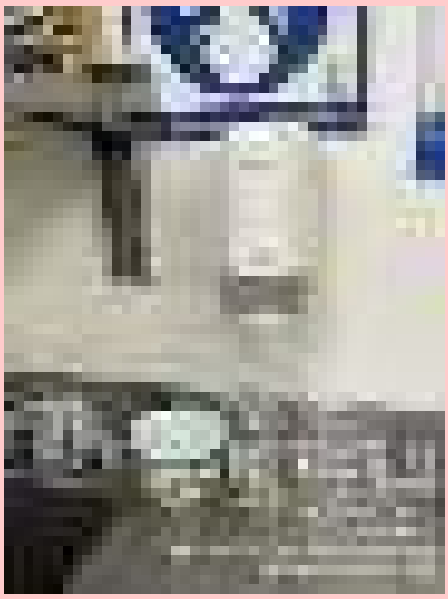
ITV_2600150_1007013_1_1769746936237.jpeg
7.13. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).
14.jpeg



ITV_2600150_1007015_1_1769747013955.jpeg
7.15. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
15.jpeg



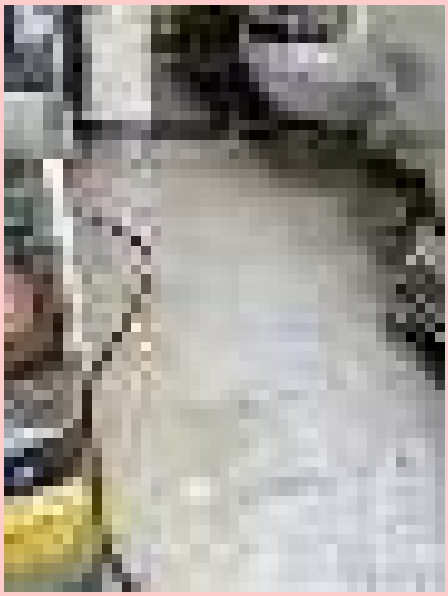
ITV_2600150_1008003_1_1769747147990.jpeg
8.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.
16.jpeg



ITV_2600150_1008006_1_1769747224341.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600150_1009003_1_1769747605829.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
1.jpeg



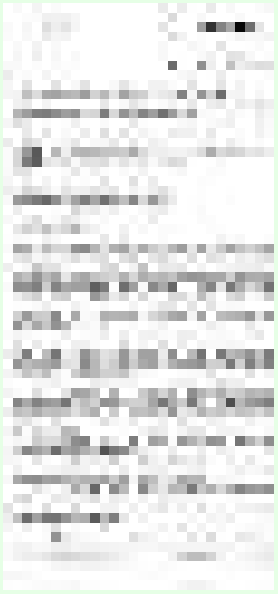
ITV_2600150_1009003_2_1769747605829.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
2.jpeg



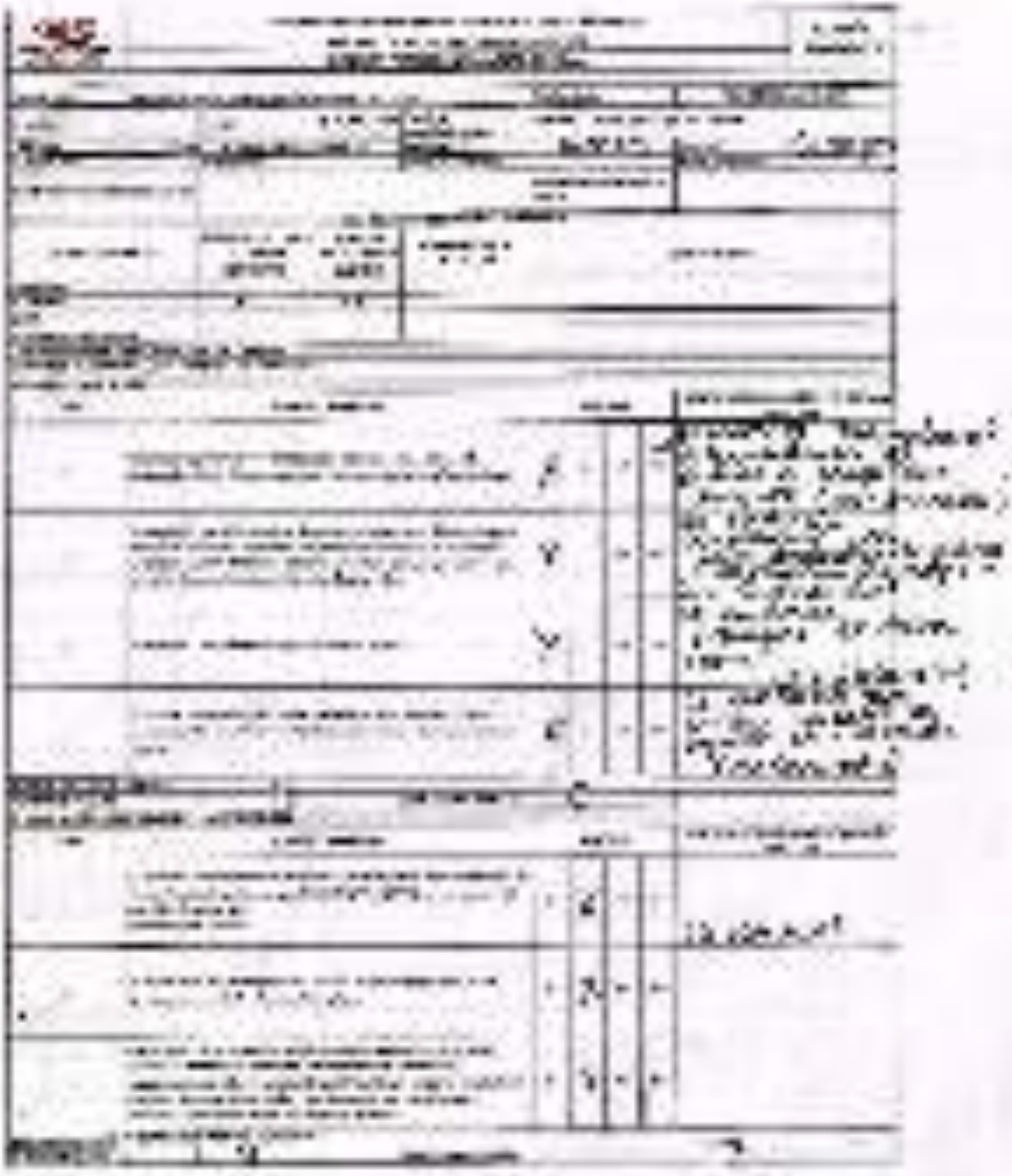
ITV_2600150_1009004_1_1769747654175.jpeg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
3.jpeg



ITV_2600150_1009010_1_1769747773153.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
4.jpeg



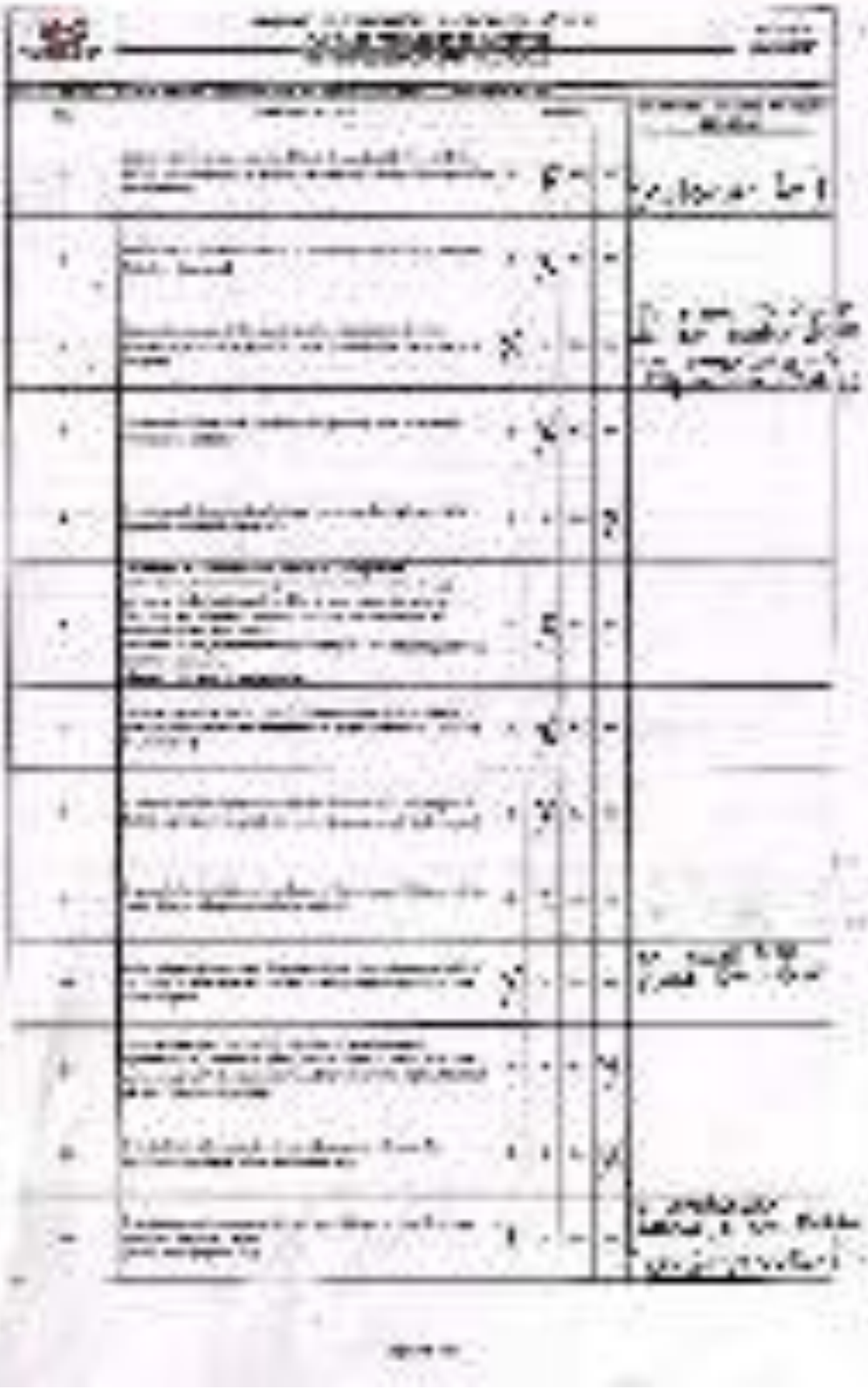
ITV_2600150_1010001_1_1769747930524.jpeg
10.1. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con aprobación por parte de la supervisión y/o interventoría, de los Planes y Programas de Obligatorio Cumplimiento. - Plan de calidad y aseguramiento, Sistema de control de calidad, Plan de Saneamiento, Programa de limpieza y desinfección, Programa de manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos, Programa de abastecimiento o suministro de agua potable, Plan de capacitación en BPM y cronograma de actividades, Plan de muestreo.
5.jpeg





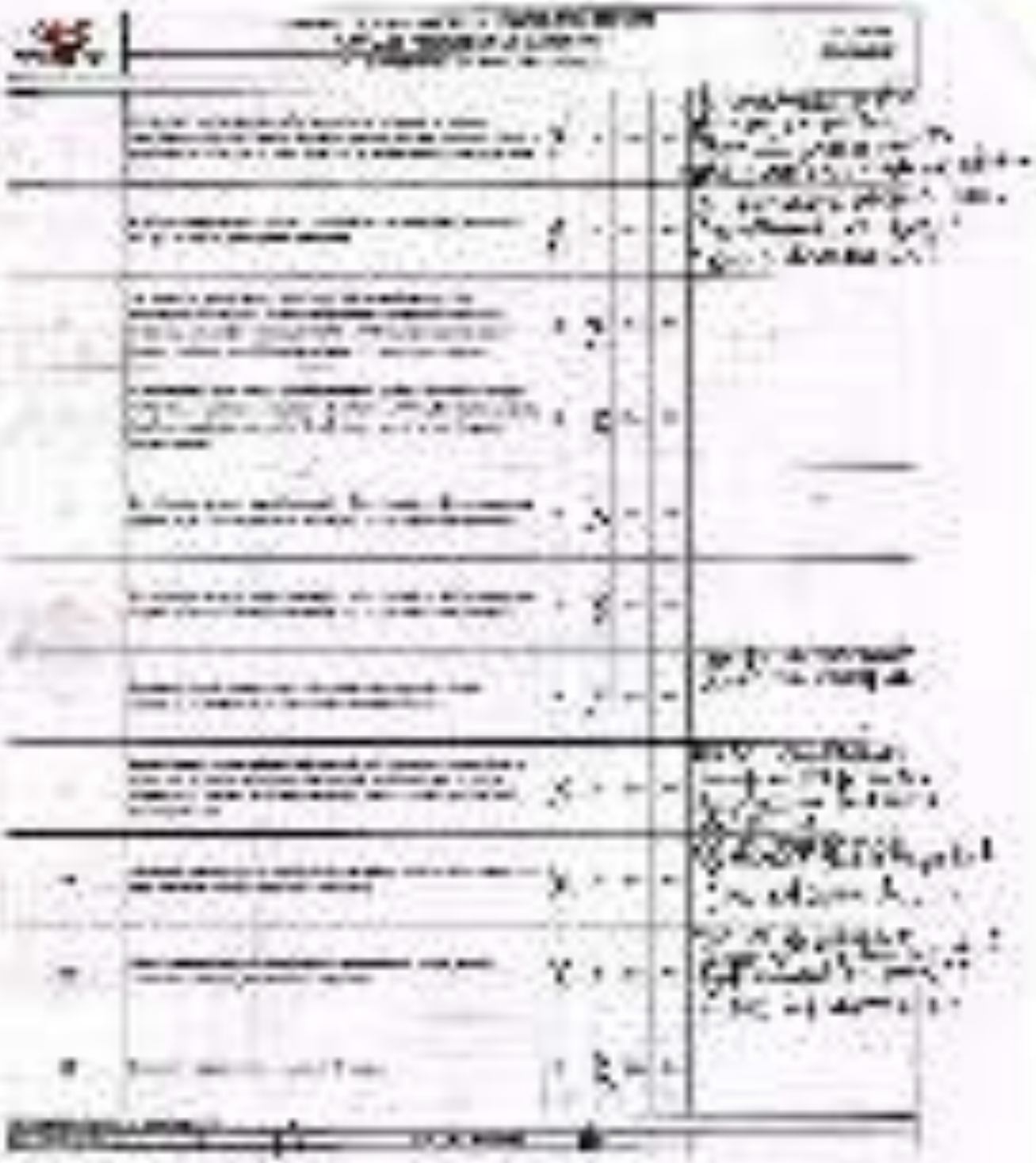
















Anexo 2. INFORME DE INTERVENTORÍA COMPONENTE TÉCNICO AL CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 CORTE 2026-01-01 - 2026-01-31.

INFORME DE INTERVENTORIA

COMPONENTE TECNICO

AL CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

CORTE

2026-01-01 - 2026-01-31

Informe visitas realizadas en modo REGULAR

NIVEL DE CONFORMIDAD POR ESTABLECIMIENTO
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

Establecimientos Verificados como servicio XORD [Total de establecimientos: 2]				
ESTABLECIMIENTO	**VISITAS REALIZADAS**	**TOTAL ESPERADO**	**TOTAL CONFORMES**	**NIVEL CONFORMIDAD**
ESTACIÓN DE POLICIA SULTANA	1	0	0	
ESTACION DE POLICIA VALLADO	1	0	0	
TOTALES	2	0	0	

NIVEL DE CONFORMIDAD POR ESTABLECIMIENTO
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

Establecimientos Verificados como servicio MPPLANTA [Total de establecimientos: 1]				
ESTABLECIMIENTO	**VISITAS REALIZADAS**	**TOTAL ESPERADO**	**TOTAL CONFORMES**	**NIVEL CONFORMIDAD**
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	3	3	1	33%
TOTALES	3	3	1	33%

NIVEL DE CONFORMIDAD POR ESTABLECIMIENTO
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

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%

NIVEL DE CONFORMIDAD POR ESTABLECIMIENTO
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

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%

VISTAS EFECTIVAS
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

VISITAS EFECTIVAS TIPO CDTD [Total de visitas: 107]

ESTABLECIMIENTO	ID	FECHA VISITA	AGENTE	OBSERVACION	NIVEL DE CUMPL	PARTE ESTIMADO	PARTE VERIFICADO
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600063	2026-01-07	MALS		94%	492	492
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600068	2026-01-09	YCM		72%	485	485
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600210	2026-01-16	DVPF		72%	483	483
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600219	2026-01-18	DVPF		83%	486	486
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600121	2026-01-23	MALS	El operador si cumplio con el horario de entrega para el almuerzo	76%	477	477
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600138	2026-01-27	YCM		84%	501	501
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600062	2026-01-07	MALS		94%	30	30
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600069	2026-01-09	YCM		81%	25	25
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600211	2026-01-16	DVPF		72%	25	25
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600220	2026-01-18	DVPF		79%	25	25
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600122	2026-01-23	MALS	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservacion de la temperatura	76%	27	27
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600139	2026-01-27	YCM		84%	27	27
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ [-]	2600037	2026-01-02	DVPF	Durante la visita el contratista subsana hallazgo de calzado para el conductor	66%	35	35
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ [-]	2600059	2026-01-06	MALS	SE RECOMIENDA AGILIZAR EL PROCESO DE PRODUCCIO PARA CUMPLIR CON LOS TIEMPOS DE ENTREGA	91%	36	36
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ [-]	2600074	2026-01-10	MALS		76%	37	37
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ [-]	2600105	2026-01-21	YCM		84%	39	39
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ [-]	2600147	2026-01-28	YCM		84%	39	39
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ [-]	2600047	2026-01-05	DVPF	El comandante de la estacion rexomienta dar cumplimiento a los horarios de entrega para cada tiempo de comida	81%	93	93
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ [-]	2500079	2026-01-12	MALS	SE EVIDENCIA ENTREGA DENTRO DEL RANGO DE HORARIO CORRESPONDIENTE	83%	93	93
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ [-]	2600085	2026-01-16	YCM		81%	93	93
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ [-]	2600103	2026-01-20	YCM		78%	93	93
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ [-]	2600145	2026-01-28	MALS	..	83%	93	93
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600048	2026-01-05	YCM		84%	56	56
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600087	2026-01-19	YCM		84%	58	58
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600110	2026-01-21	MALS	SE EVIDENCIA QUE CUMPLEN CON LOS GRAMAJES CORRESPONDIENTES AL MENU	79%	59	59
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600099	2026-01-23	DVPF		75%	60	60
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600133	2026-01-27	DVPF	NA	79%	63	63
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600052	2026-01-05	YCM		81%	100	100
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600066	2026-01-07	DVPF		75%	100	100
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600214	2026-01-16	MALS	..	83%	92	92

ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600093	2026-01-19	DVPF	Se socializa acta con administradora del operador	76%	94	94
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600096	2026-01-20	DVPF	.	76%	91	91
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600137	2026-01-27	MALS	..	79%	92	92
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600034	2026-01-01	DVPF	Se recomienta que el conductor use calzado de seguridad durante el desarrollo de sus actividades, se recomienda validar el gramaje de cada uno de los componentes del menu, asi como garantizar la adecuada rotacion de postres conforme a las especificaciones tecnicas numeral 5.4.1.2.	62%	97	97
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600045	2026-01-05	DVPF	El comandante de la estacion recomienda que los horarios de entrega se cumplan a lo ya establecido.	84%	97	97
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600080	2026-01-12	MALS	El contratista entrega las raciones correspondintes al parte del dia	88%	100	100
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600083	2026-01-16	YCM		84%	99	99
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600101	2026-01-20	YCM		81%	102	102
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600143	2026-01-28	MALS	Personal administrativo acepta la socializacion del acta sin novedad	83%	103	103
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600040	2026-01-02	MALS	SE RECOMIENDA AGILIZAR LOS TIEMPOS DE PRODUCCION PARA CUMPLIR CON LOS TIEMPOS DE ENTREGA	75%	111	111
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600078	2026-01-11	YCM		81%	109	109
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600217	2026-01-17	DVPF		72%	102	102
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600116	2026-01-24	MALS	El dia de hoy si cumplen con los gramajes	81%	108	108
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600141	2026-01-28	DVPF		82%	109	109
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600051	2026-01-05	YCM		81%	104	104
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600065	2026-01-07	DVPF		75%	106	106
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600213	2026-01-16	MALS	..	79%	100	100
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600091	2026-01-19	DVPF	Se socializa hallazgos con la administradora del operador	76%	101	101
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600094	2026-01-20	DVPF		79%	101	101
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600135	2026-01-27	MALS	El contratista cumple con el menu y el horario estipulado	83%	100	100
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600041	2026-01-02	MALS	SE RECOMIENDA AGILIZAR LOS TIEMPOS DE PRODUCCION PARA CUMPLIR CON LOS TIEMPOS DE ENTREGA	72%	57	57
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600077	2026-01-11	YCM		81%	58	58
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600218	2026-01-17	DVPF		72%	58	58
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600221	2026-01-24	MALS	..	79%	58	58
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600142	2026-01-28	DVPF		79%	57	57
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600042	2026-01-03	MALS		91%	109	109
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600057	2026-01-06	YCM		81%	109	109
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600070	2026-01-09	MALS		84%	108	108
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600118	2026-01-25	MALS	SE OBSERVA ENTREGA A TIEMPO LA CENA	76%	110	110
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600129	2026-01-26	DVPF	ACTA DE SEGUIMIENTO	72%	108	108
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600050	2026-01-05	YCM		81%	104	104
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600086	2026-01-19	YCM		81%	97	97
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600109	2026-01-21	MALS	SE OBSERVA EL OPERARDOR CUMPLE CON LOS GFAMAMJES	79%	97	97
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600098	2026-01-23	DVPF	El operador da cumplimiento a gramage de pan y fruta.	69%	98	98



ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600132	2026-01-27	DVPF		76%	99	99
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS [-]	2600046	2026-01-05	DVPF	El comandante encargado de la estacion recomienda dar cumplimiento a los horarios de entrega establecidos para cada tiempo de comida.	84%	159	159
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS [-]	2600081	2026-01-12	MALS	Se recomienda ajustar las porciones de los alimentos segun gramaje correspondiente	88%	158	158
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS [-]	2600084	2026-01-16	YCM		84%	158	158
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS [-]	2600102	2026-01-20	YCM		81%	155	155
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS [-]	2600144	2026-01-28	MALS	..	83%	156	156
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600049	2026-01-05	YCM		84%	94	94
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600088	2026-01-19	YCM		81%	93	93
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600111	2026-01-21	MALS	Se observa que entregan los alimentos dentro del horario estipulado	79%	94	94
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600100	2026-01-23	DVPF	El operador da cumplimiento a gramaje de fruta y pan	72%	94	94
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600134	2026-01-27	DVPF		76%	93	93
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600053	2026-01-05	YCM		81%	62	62
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600067	2026-01-07	DVPF		69%	60	60
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600215	2026-01-16	MALS	..	83%	59	59
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600092	2026-01-19	DVPF	SE socializa acta con administradora del operador.	79%	56	56
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600095	2026-01-20	DVPF	.	79%	56	56
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600136	2026-01-27	MALS	..	79%	58	58
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600036	2026-01-02	DVPF	Durante la visita el operador subsana hallazgo de calzado de condutor.	69%	53	53
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600061	2026-01-06	MALS		91%	55	55
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600075	2026-01-10	MALS		76%	54	54
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600106	2026-01-21	YCM		84%	57	57
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600148	2026-01-28	YCM		84%	57	57
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600035	2026-01-01	DVPF	El conductor no cuenta con licencia de conduccion vigente, Durante la verificacion se evidencio intercambios de componentes no solicitados. Tanto en el almuerzo como en la cena el componente "Tuberculo, raiz o platano" fue el mismo PAPA SALADA.	62%	64	0
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600038	2026-01-02	DVPF	Durante la visita el contratista subsana hallazgo de calzado	62%	64	64
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600060	2026-01-06	MALS		91%	64	64
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600073	2026-01-10	MALS		76%	54	54
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600104	2026-01-21	YCM		84%	59	59
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600146	2026-01-28	YCM		84%	59	59
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600044	2026-01-03	MALS		88%	72	72
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600055	2026-01-06	YCM		84%	72	72
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600071	2026-01-09	MALS		88%	73	73
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600120	2026-01-25	MALS	CUMPLEN CON EL HORARIO DE ENTREGA EN LA CENA	76%	74	74
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600128	2026-01-26	DVPF	ACTA DE SEGUIMIENTO.	75%	73	73
ESTACION DE POLICIA TERMINAL [-]	2600043	2026-01-03	MALS		88%	1	1

ESTACION DE POLICIA TERMINAL [-]	2600056	2026-01-06	YCM		81%	1	1
ESTACION DE POLICIA TERMINAL [-]	2600072	2026-01-09	MALS		88%	1	1
ESTACION DE POLICIA TERMINAL [-]	2600119	2026-01-25	MALS	RECIBE LA VSITA EL COMANDANTE DE LA ESTACION EL CUAL FIRMA EL ACTA ANEZADA EN PDF	0%	0	0
ESTACION DE POLICIA TERMINAL [-]	2600127	2026-01-26	DVPF		0%	0	0
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600039	2026-01-02	MALS	SE RECOMIENDA AGILIZAR LOS TIEMPOS DE PRODUCCION PARA CUMPLIR CON LOS TIEMPOS DE ENTREGA ESTABLECIDOS	72%	31	31
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600076	2026-01-11	YCM		81%	34	34
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600216	2026-01-17	DVPF		66%	33	33
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600115	2026-01-24	MALS	SE OBSERVA QUE EL GRAMAJE DE LOS ALIMENTOS CUMPLE CON EL ESTIPULADO	79%	31	31
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600140	2026-01-28	DVPF		82%	31	31

NIVELES DE CUMPLIMIENTO POR CATEGORIA
FORMATO: FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA [202512]

Contrato: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

VARIABLES DE PRIMER NIVEL
FORMATO: FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA

Variables / Establecimientos	EP CAT SAN NICO LAS	EP ESTA CION DE POLI CIA AGU A BLAN CA	EP ESTA CION DE POLI CIA ALFO NSO LOPE Z	EP ESTA CION DE POLI CIA DESE PAZ	EP ESTA CION DE POLI CIA EL DIAM ANTE	EP ESTA CION DE POLI CIA EL LIDO	EP ESTA CION DE POLI CIA FLOR ESTA	EP ESTA CION DE POLI CIA FRAY DAMI AN	EP ESTA CION DE POLI CIA GUA BAL	EP ESTA CION DE POLI CIA JUNI N	EP ESTA CION DE POLI CIA LA FLOR A	EP ESTACION DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	EP ESTA CION DE POLI CIA LOS MAN GOS	EP ESTA CION DE POLI CIA MARI ANO RAM OS	EP ESTA CION DE POLI CIA MELE NDEZ	EP ESTA CION DE POLI CIA MUNI CIPA L	EP ESTACION DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	EP ESTA CION DE POLI CIA SAN FRAN CISC O	EP ESTA CION DE POLI CIA TER MINA L	EP ESTA CION DE POLI CIA TERR ON COL ORA DO	PRO MEDI O
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	100 %	100 %	93%	100 %	100 %	100 %	94%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	89%	100 %	100 %	100 %	99%
VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	74%	74%	69%	78%	75%	74%	76%	75%	73%	71%	75%	75%	78%	75%	76%	69%	67%	73%	73%	73%	74%
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO	71%	75%	76%	69%	72%	68%	70%	67%	71%	67%	73%	64%	76%	67%	67%	76%	70%	78%	85%	63%	71%
CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	100 %	97%	100 %	100 %	100 %	97%	100 %	97%	97%	96%	100 %	100 %	100 %	100 %	97%	100 %	100 %	100 %	100 %	96%	99%
Totales	80%	81%	80%	81%	81%	78%	80%	78%	79%	77%	81%	77%	84%	79%	78%	81%	77%	82%	85%	76%	80%

VARIABLES DE SEGUNDO NIVEL
FORMATO: FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
CATEGORÍA: 1 - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Variables / Establecimientos	EP CAT SAN NICO LAS	EP ESTA CION DE POLI CIA AGU A BLAN CA	EP ESTA CION DE POLI CIA ALFO NSO LOPE Z	EP ESTA CION DE POLI CIA DESE PAZ	EP ESTA CION DE POLI CIA EL DIAM ANTE	EP ESTA CION DE POLI CIA EL LIDO	EP ESTA CION DE POLI CIA FLOR ESTA	EP ESTA CION DE POLI CIA FRAY DAMI AN	EP ESTA CION DE POLI CIA GUA BAL	EP ESTA CION DE POLI CIA JUNI N	EP ESTA CION DE POLI CIA LA FLOR A	EP ESTACION DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	EP ESTA CION DE POLI CIA LOS MAN GOS	EP ESTA CION DE POLI CIA MARI ANO RAM OS	EP ESTA CION DE POLI CIA MELE NDEZ	EP ESTA CION DE POLI CIA MUNI CIPA L	EP ESTACION DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	EP ESTA CION DE POLI CIA SAN FRAN CISC O	EP ESTA CION DE POLI CIA TER MINA L	EP ESTA CION DE POLI CIA TERRON COLORADO	PRO MEDI O
1. El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
2. El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
3. El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	100 %	100 %	80%	100 %	100 %	100 %	83%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	67%	100 %	100 %	100 %	96%
Totales	100 %	100 %	93%	100 %	100 %	100 %	94%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	89%	100 %	100 %	100 %	99%

VARIABLES DE SEGUNDO NIVEL
FORMATO: FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
CATEGORÍA: 2 - VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Variables / Establecimientos	EP CATSANICOLAS	EP ESTACION DE POLICIA AGUABLANCA	EP ESTACION DE POLICIA ALFONSO LOPEZ	EP ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	EP ESTACION DE POLICIA EL DIAMANTE	EP ESTACION DE POLICIA EL LIDO	EP ESTACION DE POLICIA FLORESTA	EP ESTACION DE POLICIA FRAYDAMIAN	EP ESTACION DE POLICIA GUABAL	EP ESTACION DE POLICIA JUNIN	EP ESTACION DE POLICIA LA FLORA	EP ESTACION DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	EP ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS	EP ESTACION DE POLICIA MARIANORAMOS	EP ESTACION DE POLICIA MELENDEZ	EP ESTACION DE POLICIA MUNICIPAL	EP ESTACION DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	EP ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	EP ESTACION DE POLICIA TERMINAL	EP ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	PROMEDIO
1. El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
2. El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	100 %	100 %	60%	100 %	100 %	67%	100 %	100 %	67%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	83%	60%	50%	100 %	100 %	100 %	89%
3. Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
4. Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
5. Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
6. Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	17%	17%	20%	20%	20%	33%	17%	20%	33%	20%	40%	20%	20%	20%	33%	20%	17%	20%	33%	20%	23%
7. El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0%	0%	0%	20%	0%	17%	17%	0%	0%	0%	0%	0%	20%	0%	17%	0%	0%	0%	0%	0%	5%
8. El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	100 %	100 %	80%	100 %	100 %	100 %	83%	100 %	100 %	60%	80%	100 %	100 %	100 %	100 %	80%	67%	80%	67%	80%	90%
9. El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
10. Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
11. Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0%	0%	0%	20%	0%	0%	17%	0%	0%	0%	0%	0%	20%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	3%
Totales	74%	74%	69%	78%	75%	74%	76%	75%	73%	71%	75%	75%	78%	75%	76%	69%	67%	73%	73%	73%	74%



VARIABLES DE SEGUNDO NIVEL
FORMATO: FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
CATEGORÍA: 3 - CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

Variables / Establecimientos	EP CAT SAN NICO LAS	EP ESTA CION DE POLI CIA AGU A BLAN CA	EP ESTA CION DE POLI CIA ALFO NSO LOPE Z	EP ESTA CION DE POLI CIA DESE PAZ	EP ESTA CION DE POLI CIA EL DIAM ANTE	EP ESTA CION DE POLI CIA EL LIDO	EP ESTA CION DE POLI CIA FLOR ESTA	EP ESTA CION DE POLI CIA FRAY DAMI AN	EP ESTA CION DE POLI CIA GUA BAL	EP ESTA CION DE POLI CIA JUNI N	EP ESTA CION DE POLI CIA LA FLOR A	EP ESTACION DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	EP ESTA CION DE POLI CIA LOS MAN GOS	EP ESTA CION DE POLI CIA MARI ANO RAM OS	EP ESTA CIÓN DE POLI CIA MELE NDEZ	EP ESTA CION DE POLI CIA MUNI CIPA L	EP ESTACION DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	EP ESTA CION DE POLI CIA SAN FRAN CISC O	EP ESTA CION DE POLI CIA TER MINA L	EP ESTA CION DE POLI CIA TERRON COL ORA DO	PRO MEDI O
1. El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	67%	50%	80%	80%	100 %	33%	67%	80%	50%	80%	80%	60%	80%	80%	33%	80%	67%	100 %	67%	60%	69%
2. El contratista cumple con el menú verificado.	83%	83%	100 %	100 %	100 %	83%	83%	80%	83%	80%	100 %	100 %	100 %	100 %	83%	100 %	83%	100 %	100 %	80%	90%
3. El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	100 %	100 %	80%	100 %	100 %	100 %	83%	80%	100 %	80%	100 %	100 %	100 %	100 %	83%	80%	67%	100 %	100 %	60%	90%
4. El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
5. El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	17%	33%	20%	20%	0%	0%	17%	0%	0%	0%	20%	0%	20%	0%	0%	20%	17%	20%	33%	20%	12%
6. La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	17%	17%	20%	20%	0%	17%	17%	0%	17%	0%	40%	0%	20%	0%	17%	20%	17%	40%	67%	0%	16%
7. La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	67%	83%	100 %	100 %	80%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	80%	100 %	80%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	94%
8. En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	83%	100 %	100 %	0%	75%	83%	100 %	100 %	100 %	100 %	40%	20%	100 %	20%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	81%
9. El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	50%	67%	60%	40%	40%	33%	17%	40%	33%	40%	40%	40%	20%	60%	33%	60%	50%	40%	67%	20%	42%
10. El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	100 %	100 %	80%	100 %	100 %	100 %	83%	60%	100 %	60%	80%	100 %	100 %	100 %	83%	80%	67%	80%	100 %	60%	87%
11. Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	80%	100 %	100 %	99%
Totales	71%	75%	76%	69%	72%	68%	70%	67%	71%	67%	73%	64%	76%	67%	67%	76%	70%	78%	85%	63%	71%

VARIABLES DE SEGUNDO NIVEL
FORMATO: FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
CATEGORÍA: 4 - CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Variables / Establecimientos	EP CAT SAN NICO LAS	EP ESTA CION DE POLI CIA AGU A BLAN CA	EP ESTA CION DE POLI CIA ALFO NSO LOPE Z	EP ESTA CION DE POLI CIA DESE PAZ	EP ESTA CION DE POLI CIA EL DIAM ANTE	EP ESTA CION DE POLI CIA EL LIDO	EP ESTA CION DE POLI CIA FLOR ESTA	EP ESTA CION DE POLI CIA FRAY DAMI AN	EP ESTA CION DE POLI CIA GUA BAL	EP ESTA CION DE POLI CIA JUNI N	EP ESTA CION DE POLI CIA LA FLOR A	EP ESTACION DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	EP ESTA CION DE POLI CIA LOS MAN GOS	EP ESTA CION DE POLI CIA MARI ANO RAM OS	EP ESTA CION DE POLI CIA MELE NDEZ	EP ESTA CION DE POLI CIA MUNI CIPA L	EP ESTACION DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	EP ESTA CION DE POLI CIA SAN FRAN CISC O	EP ESTA CION DE POLI CIA TER MINA L	EP ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	PRO MEDI O
1. Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	80%	100 %	80%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	80%	97%
2. El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
3. El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
4. La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	100 %	83%	100 %	100 %	100 %	83%	100 %	100 %	83%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	83%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	96%
5. El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
6. El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
7. El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Totales	100 %	97%	100 %	100 %	100 %	97%	100 %	97%	97%	96%	100 %	100 %	100 %	100 %	97%	100 %	100 %	100 %	100 %	96%	99%

VISTAS EFECTIVAS
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

VISITAS EFECTIVAS TIPO ETPLANTA [Total de visitas: 6]							
ESTABLECIMIENTO	**ID**	**FECHA VISITA**	**AGENTE**	**OBSERVACION**	**NIVEL DE CUMPL**	**PARTE ESTIMADO**	**PARTE VERIFICADO**
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600054	2026-01-05	MALS		69%	1,989	1,989
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600064	2026-01-07	YCM		83%	1,919	1,919
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600082	2026-01-13	MCDA	Se adjunta al acta documento con observaciones adicionales, donde se socializa con el operador las diferentes novedades identificadas con el fin de mitigar los posibles riesgos de contaminación cruzada.	67%	1,922	1,922
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600097	2026-01-21	DVPF		71%	1,926	1,926
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600130	2026-01-26	MALS	..	63%	1,916	1,916
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600150	2026-01-29	YCM		71%	1,928	0

NIVELES DE CUMPLIMIENTO POR CATEGORIA
FORMATO: FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS [202512]

Contrato: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

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

Variables / Establecimientos	PLA PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	PROMEDIO
EQUIPOS Y UTENSILIOS	29%	29%
ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS	75%	75%
RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	85%	85%
ALMACENAMIENTO	63%	63%
PRODUCCIÓN	67%	67%
ENSAMBLE	96%	96%
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS	83%	83%
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	68%	68%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO	63%	63%
PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	71%	71%
Totales	71%	71%

VARIABLES DE SEGUNDO NIVEL
FORMATO; FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
CATEGORÍA: 1 - EQUIPOS Y UTENSILIOS

Variables / Establecimientos	PLA PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	PROMEDIO
1. El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.	67%	67%
2. Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previso.	33%	33%
3. Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	17%	17%
4. En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.	0%	0%
Totales	29%	29%

VARIABLES DE SEGUNDO NIVEL
FORMATO: FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
CATEGORÍA: 2 - ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Variables / Establecimientos	PLA PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	PROMEDIO
1. Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.	83%	83%
2. La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.	80%	80%
3. El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.	60%	60%
Totales	75%	75%

VARIABLES DE SEGUNDO NIVEL
FORMATO; FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
CATEGORÍA: 3 - RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Variables / Establecimientos	PLA PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	PROMEDIO
1. El contratista cumple con los parámetros de calidad, organoléptica y microbiológica de los alimentos y establece las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos.	83%	83%
2. El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.	80%	80%
3. Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.	83%	83%
4. El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.	60%	60%
5. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración y/o congelación, deben contar con un sistema de termo-registro que garantice el adecuado mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos.	100%	100%
6. Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados se transportan bajo condiciones que aseguran y garantizan el mantenimiento de las condiciones de refrigeración; los controles de temperatura se pueden verificar mediante plantillas de registro del vehículo.	100%	100%
7. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	100%	100%
Totales	85%	85%

VARIABLES DE SEGUNDO NIVEL
FORMATO; FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
CATEGORÍA: 4 - ALMACENAMIENTO

Variables / Establecimientos	PLA PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	PROMEDIO
1. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos	33%	33%
2. El contratista cuenta con un inventario mínimo de menaje y utensilios que asegura la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, ensamble y distribución.	100%	100%
3. El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.	17%	17%
4. Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.	100%	100%
5. Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.	50%	50%
6. El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.	67%	67%
7. Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	67%	67%
8. Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.	33%	33%
9. No se evidencian alimentos denominados como "Preparaciones Prohibidas" contemplado en el Anexo Técnico de Alimentación N-007. No se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos.	67%	67%
10. Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.	83%	83%
11. Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.	50%	50%
12. Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.	67%	67%
13. Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	83%	83%

14. Se implementan y se mantienen actualizados registros de recepción de materias primas, entradas y salidas, registros de producto no conforme, registros control de temperatura de equipos.	60%	60%
Totales	63%	63%

VARIABLES DE SEGUNDO NIVEL
FORMATO; FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
CATEGORÍA: 5 - PRODUCCIÓN

Variables / Establecimientos	PLA PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	PROMEDIO
1. El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)	67%	67%
2. El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.	100%	100%
3. Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/- 2ºC.	17%	17%
4. Se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado. En caso de suministro en termos y recipientes isotérmicos se encuentran en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado.	83%	83%
5. Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.	67%	67%
Totales	67%	67%

VARIABLES DE SEGUNDO NIVEL
FORMATO; FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
CATEGORÍA: 6 - ENSAMBLE

Variables / Establecimientos	PLA PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	PROMEDIO
1. El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin	100%	100%
2. Toda preparación al momento de salir del servicio de alimentación, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	100%	100%
3. El ensamble del producto terminado se realiza en recipientes desechables en material higiénico sanitario para cada servicio y consumo de alimentos de cada PPL	100%	100%
4. Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.	83%	83%
Totales	96%	96%

VARIABLES DE SEGUNDO NIVEL
FORMATO; FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
CATEGORÍA: 7 - CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS

Variables / Establecimientos	PLA PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	PROMEDIO
1. Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.	67%	67%
2. El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).	100%	100%
3. El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.	50%	50%
4. El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.	100%	100%
5. Se suministra la alimentación diferencial por convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica).	100%	100%
6. Diariamente, el Contratista tiene contacto con cada persona responsable del establecimiento para conocer el número de raciones a entregar al siguiente día, donde se debe de tener conocimiento por el Contratista las raciones por sexo y en los casos correspondientes, las variaciones de alimentación por remisiones de PPL, alimentación diferenciada (población indígena, gestantes y lactantes, restricciones religiosas y derivaciones por patología).	100%	100%
7. El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).	100%	100%
8. Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).	100%	100%
9. Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.	67%	67%
10. Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente	60%	60%
11. El contratista emplea los cortes de carne de res permitidos en las especificaciones. Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas	80%	80%
12. El contratista emplea los cortes de carne de cerdo permitidos en las especificaciones. Falda, paleta, pulpa o espinazo.	100%	100%
13. El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).	50%	50%

14. El contratista emplea filetes de pescados tales como Merluza, Tilapia, Mojarra, trucha, Bagre (sin hueso). Para el caso de la basa en filete, el contratista deberá enviar a la interventoría para su aprobación.	100%	100%
15. El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.	0%	0%
16. El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.	100%	100%
17. Los derivados de cereal o panificados que se adquieran en presentaciones comerciales deben tener marca, fecha de vencimiento y cumplir con la norma vigente.	100%	100%
18. Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.	100%	100%
19. El contratista suministra el Menú Especial -Ración para días festivos y menús adicionales, en las fechas establecidas, y cuenta con acta de aprobación por parte de la interventoría.	100%	100%
20. Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido (Si aplica).	100%	100%
21. Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en los documentos contractuales.	100%	100%
22. El contratista una vez sea recibida la solicitud de valoración nutricional por parte del responsable del CDT, por medio de su Nutricionista Dietista realiza la prescripción de la respectiva dieta para cada PPL que lo requiera, soportado mediante bitácora o registro y planillas de entrega diaria con firma de cada PPL.	100%	100%
Totales	83%	83%

VARIABLES DE SEGUNDO NIVEL
FORMATO; FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
CATEGORÍA: 8 - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Variables / Establecimientos	PLA PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	PROMEDIO
1. El contratista cumple con el personal mínimo requerido (Anexo Personal Mínimo), si no, se cuenta con soportes de justificación de la ausencia.	0%	0%
2. El personal que se encuentra en operación cuenta con la documentación soporte requerida y aval por parte de la supervisión y/o interventoría (hoja de vida, certificaciones laborales, diplomas, certificado de aptitud para manipular alimentos, certificado de manipulación de alimentos).	67%	67%
3. El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.	40%	40%
4. Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	67%	67%
5. Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas, no uso de dispositivos con audífonos)	100%	100%
6. Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.	0%	0%
7. El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales, respiratorias que puedan contaminar los alimentos. En caso de presentarse, se cuenta con registros que describan el seguimiento al control de salud (fecha, razón clínica, descripción de acciones y concepto).	100%	100%
8. Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.	100%	100%
9. Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.	100%	100%
10. El contratista organiza las tareas y horarios de todo el personal, asegurando que se cumplen adecuadamente todos los procesos necesarios para brindar el servicio en los diferentes establecimientos de detención transitoria y las tareas respectivas de limpieza y desinfección.	100%	100%
Totales	68%	68%

VARIABLES DE SEGUNDO NIVEL
FORMATO; FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
CATEGORÍA: 9 - CONDICIONES DE SANEAMIENTO

Variables / Establecimientos	PLA PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	PROMEDIO
1. Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.	83%	83%
2. Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	100%	100%
3. Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.	17%	17%
4. El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	50%	50%
5. Los productos químicos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se especifican concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación; así mismo, se almacenan en un espacio ventilado, identificado y protegido. Se encuentran rotulados.	67%	67%
6. El contratista cuenta con los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. El lavado y desinfección de los elementos de aseo, se realiza de tal manera que se evite el riesgo de contaminación.	100%	100%
7. Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	67%	67%
8. Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	100%	100%
9. Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.	83%	83%
10. Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.	33%	33%
11. Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	17%	17%
12. Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	50%	50%
13. Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	60%	60%
Totales	63%	63%

VARIABLES DE SEGUNDO NIVEL
FORMATO; FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
CATEGORÍA: 10 - PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

Variables / Establecimientos	PLA PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	PROMEDIO
1. Se cuenta con aprobación por parte de la supervisión y/o interventoría, de los Planes y Programas de Obligatorio Cumplimiento. - Plan de calidad y aseguramiento, Sistema de control de calidad, Plan de Saneamiento, Programa de limpieza y desinfección, Programa de manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos, Programa de abastecimiento o suministro de agua potable, Plan de capacitación en BPM y cronograma de actividades, Plan de muestreo.	50%	50%
2. Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.	80%	80%
3. Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.	83%	83%
4. Se da cumplimiento con el muestreo microbiológico mensual que debe realizarse en la Planta de Producción de Alimentos y trimestralmente en los puntos de reparto; el laboratorio empleado debe estar previamente certificado y que cumpla con la normativa ACTUAL y VIGENTE que aplique.	75%	75%
Totales	71%	71%

VISTAS EFECTIVAS
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

VISITAS EFECTIVAS TIPO MPPLANTA [Total de visitas: 3]							
ESTABLECIMIENTO	ID	FECHA VISITA	AGENTE	OBSERVACION	NIVEL DE CUMPL	PARTE ESTIMADO	PARTE VERIFICADO
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600058	2026-01-06	DVPF		100%	1,928	1,928
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600123	2026-01-20	MALS	SE PROCEDE A PESAR CADA UNO DE LOS ALIMENTOS CORRESPONDIENTES AL MENU N 15	0%	1,898	1,898
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600131	2026-01-26	YCM		0%	1,916	1,916

NIVELES DE CUMPLIMIENTO POR CATEGORIA
FORMATO: FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS [202512]

Contrato: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

VARIABLES DE PRIMER NIVEL
FORMATO: FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Variables / Establecimientos	PLA PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	PRO MEDIO
ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON	33%	33%
Totales	33%	33%

VARIABLES DE SEGUNDO NIVEL
FORMATO: FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
CATEGORÍA: 1 - ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON

Variables / Establecimientos	PLA PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	PROMEDIO
1. El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.	33%	33%
Totales	33%	33%

VISTAS EFECTIVAS
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

VISITAS EFECTIVAS TIPO XORD [Total de visitas: 2]							
ESTABLECIMIENTO	ID	FECHA VISITA	AGENTE	OBSERVACION	NIVEL DE CUMPL	PARTE ESTIMADO	PARTE VERIFICADO
ESTACIÓN DE POLICIA SULTANA [-]	2600107	2026-01-23	YCM		0%	0	0
ESTACION DE POLICIA VALLADO [-]	2600108	2026-01-23	YCM		0%	0	0

Anexo 3. MATRIZ DE SOLICITUDES DE INTERCAMBIOS DE MENÚ CORTE 01-01-26 - 29-01-26.

Marca temporal	Dirección de correo electrónico	Fecha del intercambio a realizar	Responsable del reporte y cargo	Menú que origina la solicitud	Tiempo de comida	Componente del menú a intercambiar	Componente del menú a intercambiar 2	Componente del menú a intercambiar 3	Preparación del menú programado	Intercambio solicitado	Justificación del intercambio
12/31/2025 17:13:37		1/01/2026		10	Desayuno	Proteico	Proteico	Bebida	Huevo frito	Huevo cocido	1. Optimización Operativa y Continuidad del Servicio: Esta modalidad facilita la producción de mayores volúmenes en menor tiempo, permitiendo cumplir con los tiempos de entrega establecidos sin generar retrasos, especialmente en jornadas de alta demanda o contingencias logísticas. 2. Equivalencia Nutricional y Control de Grasas: El huevo cocido conserva su aporte proteico esencial y reduce la incorporación de grasas adicionales provenientes de la fritura, lo que representa un beneficio nutricional sin modificar el valor del insumo ni su gramaje de entrega. 3. Correspondencia con los Lineamientos del Menú: El ajuste se considera permitido al no sustituir el alimento base, sino únicamente su método de cocción, lo cual se encuentra dentro de las variaciones aceptadas para contingencias del servicio, sin afectar la calidad, cantidad o costo de la ración.
1/3/2026 14:05:14	seleccionalimentos25@gmail.com	4/01/2026	Yorelis Quintero Arnedo	13	Almuerzo	Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa al almuerzo	Papa al almuerzo	En el marco de la ejecución del contrato de suministro de alimentación y conforme al Anexo Técnico de Alimentación – Intercambio Estandarizado, se solicita y justifica el intercambio del alimento arepa por papa, atendiendo criterios nutricionales, técnicos y operativos, sin afectar el aporte energético ni el equilibrio del menú aprobado. Fundamento técnico-nutricional De acuerdo con el Anexo Técnico, tanto la arepa de maíz como la papa común se encuentran clasificadas dentro del Grupo I: Cereales, raíces, tubérculos y plátanos, por lo cual son alimentos nutricionalmente intercambiables, siempre que se respeten las porciones establecidas para cada uno. Según la tabla de intercambios: • Arepa de maíz: Porción equivalente: 80 g (porción servida) • Papa común cocida: Porción equivalente: 130 g (cocida) Ambos alimentos aportan principalmente carbohidratos complejos, con función energética similar dentro del plan alimentario, garantizando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales establecidos para la población beneficiaria. Justificación operativa El intercambio se realiza con el fin de
1/7/2026 19:38:06	seleccionalimentos25@gmail.com	8/01/2026	Administrador	2	Desayuno	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Arepa	pan	Con el objetivo de ofrecer variedad en el menú y mantener un adecuado equilibrio nutricional en la entrega de comidas preparadas, se realizó un ajuste en uno de los componentes del alimento. En esta ocasión, la arepa fue sustituida por pan, el cual cumple una función equivalente como fuente de carbohidratos y no altera el valor nutricional ni la calidad de la ración entregada.
1/10/2026 18:24:52	seleccionalimentos25@gmail.com	11/01/2026	Shelsy Agudelo	5	Cena	Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa	papa	El intercambio de arepa por papa se realiza para optimizar el proceso logístico, ya que la papa facilita el alistamiento, almacenamiento y distribución de las raciones, permitiendo cumplir oportunamente con los tiempos.
1/11/2026 19:43:05	seleccionalimentos25@gmail.com	12/01/2026	Yorelis Quintero Arnedo	6	Cena	Proteico	Derivado de cereal	Pescado	Pechuga	El cambio de pescado por pechuga en el menú entregado a las personas se realiza con el objetivo de mejorar la aceptación del platillo, garantizar una mayor disponibilidad del alimento y facilitar su preparación y conservación. La pechuga es una fuente importante de proteína de alta calidad, baja en grasa y adecuada para una dieta balanceada, por lo que cumple con los requerimientos nutricionales establecidos. Además, la pechuga suele ser mejor aceptada por la mayoría de las personas.
1/13/2026 22:50:07	seleccionalimentos25@gmail.com	14/01/2026	Yorelis Quintero	8	Desayuno	Bebida caliente	Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Bebida	Chocolate con leche	Cafe con leche	El cambio del desayuno de chocolate con leche por café con leche responde a una consideración integral de la salud y el bienestar de las personas privadas de la libertad. El chocolate con leche, aunque es una opción atractiva y sabrosa, contiene altos niveles de azúcar y grasas que, en un consumo frecuente, pueden contribuir a problemas de salud como obesidad, diabetes tipo 2 y alteraciones en los niveles de energía y estado de ánimo. Por otro lado, el café con leche, si se prepara con moderación y sin añadidos excesivos de azúcar, puede ofrecer beneficios como un aumento en la alerta y la concentración, además de reducir la ingesta de azúcares refinados. Este cambio también se alinea con la promoción de hábitos alimenticios más saludables y sostenibles, contribuyendo a mejorar la condición física y mental de los PPL.
1/15/2026 9:55:26	seleccionalimentos25@gmail.com	16/01/2026	Yorelis Quintero	9	Almuerzo	Proteico	Derivado de cereal	Carne asada	Cerdo asado	El cambio del almuerzo de carne asada por cerdo asado se hace con el fin de promover una alimentación más inclusiva, equilibrada y respetuosa de las diferentes necesidades. En primer lugar, consideramos las consideraciones culturales y religiosas, ya que muchas personas tienen restricciones dietéticas debido a sus creencias, como quienes practican el islam o el judaísmo, quienes evitan la carne de res y prefieren el cerdo o tienen prohibiciones específicas que impiden el consumo de ciertos tipos de carne; ofrecer cerdo asado garantiza el respeto por sus prácticas culturales y religiosas. Además, la diversificación en las fuentes de proteína contribuye a una alimentación más nutritiva y equilibrada, promoviendo el bienestar físico de los internos. También, en ciertos contextos, la carne de cerdo puede ser más aceptada o preferida por algunos grupos, facilitando la aceptación del menú y reduciendo posibles conflictos o quejas alimentarias.
1/15/2026 10:03:30	seleccionalimentos25@gmail.com	16/01/2026	Yorelis Quintero	10	Almuerzo	Proteico	Derivado de cereal	Cerdo asado	Carne gulas	El cambio del almuerzo de cerdo asado por carne gulas, se fundamenta en aspectos de salud, diversidad nutricional, inclusión cultural y eficiencia en la gestión de recursos. La carne gulas, ofrece un perfil nutricional diferente y potencialmente más saludable, aportando proteínas de alta calidad y ácidos grasos esenciales, contribuyendo así a una alimentación más equilibrada. Además, su incorporación amplía la variedad de opciones alimenticias, promoviendo una dieta más diversa y estimulando una experiencia más agradable, lo que puede mejorar el bienestar psicológico y la aceptación de las comidas por parte de las personas privadas de la libertad.
1/15/2026 10:04:29	seleccionalimentos25@gmail.com	15/01/2026	Yorelis Quintero	9	Almuerzo	Proteico	Derivado de cereal	Carne asada	Cerdo asado	El cambio del almuerzo de carne asada por cerdo asado se hace con el fin de promover una alimentación más inclusiva, equilibrada y respetuosa de las diferentes necesidades. En primer lugar, consideramos las consideraciones culturales y religiosas, ya que muchas personas tienen restricciones dietéticas debido a sus creencias, como quienes practican el islam o el judaísmo, quienes evitan la carne de res y prefieren el cerdo o tienen prohibiciones específicas que impiden el consumo de ciertos tipos de carne; ofrecer cerdo asado garantiza el respeto por sus prácticas culturales y religiosas. Además, la diversificación en las fuentes de proteína contribuye a una alimentación más nutritiva y equilibrada, promoviendo el bienestar físico de los internos. También, en ciertos contextos, la carne de cerdo puede ser más aceptada o preferida por algunos grupos, facilitando la aceptación del menú y reduciendo posibles conflictos o quejas alimentarias.
1/16/2026 17:36:06	seleccionalimentos25@gmail.com	16/01/2026	Yorelis Quintero	10	Cena	Proteico	Derivado de cereal	Huevo frito	huevo cocido	El cambio de la cena de huevo frito por huevo cocido en el menú destinado puede basarse en consideraciones de salud, seguridad y bienestar. El huevo cocido es una opción más segura, ya que reduce el riesgo de contaminación por bacterias como Salmonella, que pueden estar presentes en huevos crudos. Además, el huevo cocido es más fácil de almacenar, manipular y servir, minimizando riesgos de contaminación cruzada y accidentes en la preparación. Desde una perspectiva nutricional, el huevo cocido mantiene la mayor parte de sus nutrientes, ofreciendo una opción saludable y equilibrada. Por estas razones, realizar este cambio contribuiría a mejorar la seguridad alimentaria, la salud y el bienestar de las personas privadas de la libertad.
1/17/2026 12:09:33	seleccionalimentos25@gmail.com	18/01/2026	Yorelis Quintero	12	Desayuno	Bebida caliente	Verduras y hortalizas	Bebida	Chocolate	Cafe con leche	El cambio del desayuno de chocolate por café con leche responde a una consideración integral de la salud y el bienestar de las personas privadas de la libertad. Aunque el chocolate resulta ser una opción atractiva y sabrosa, su alto contenido de azúcares y grasas, especialmente cuando se consume con frecuencia, puede contribuir a problemas de salud como obesidad, diabetes tipo 2 y alteraciones en los niveles de energía y estado de ánimo. En contraste, el café con leche, si se prepara con moderación y sin excesivos añadidos de azúcar, puede ofrecer beneficios como un aumento en la alerta y la concentración, además de reducir la ingesta de azúcares refinados. Este cambio también se alinea con la promoción de hábitos alimenticios más saludables y sostenibles, contribuyendo a mejorar la condición física y mental de las personas privadas de la libertad.
1/18/2026 12:07:06	seleccionalimentos25@gmail.com	19/01/2026	Yorelis Quintero	13	Almuerzo	Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa	Papa	La propuesta de intercambiar arepa por papa en el menú del almuerzo para personas privadas de la libertad se justifica por la variedad que aporta, permitiendo adaptarse a preferencias personales y optimizar recursos, ya que ambas son fuentes de carbohidratos y pueden ser preparadas de manera saludable, cumpliendo con estándares de nutrición y salud.
1/20/2026 17:45:19	seleccionalimentos25@gmail.com	21/01/2026	Yorelis Quintero	15	Refrigerio Nocturno		Derivado de cereal	Pan mogolla	Pan de queso	La propuesta de intercambiar pan mogolla por pan de queso en la merienda de las personas privadas de la libertad se justifica por la variedad que aporta, mejorando la satisfacción y el bienestar de los internos, ya que el pan de queso es una opción apetecible y nutritiva que puede elevar el ánimo y proporcionar un momento agradable en el día a día de los reclusos.
1/22/2026 11:28:32	seleccionalimentos25@gmail.com	23/01/2026	Yorelis Quintero	2	Desayuno	Derivado de cereal	Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa	Pan de queso	El cambio de la arepa por pan de queso en el desayuno de las personas privadas de la libertad responde a una mejora en la calidad nutricional de la alimentación ofrecida. El pan de queso puede aportar mayor valor proteico, vitaminas y minerales esenciales para mantener la energía y el bienestar de los internos durante el día. Además, este ajuste puede facilitar una mayor variedad en el menú, promoviendo una dieta más equilibrada y satisfactoria, lo cual contribuye a mejorar su estado de ánimo y su salud integral. La implementación de este cambio también puede considerarse para atender a las preferencias culturales o dietéticas de los internos, promoviendo una alimentación más respetuosa y adecuada a sus necesidades.
1/24/2026 22:35:33	seleccionalimentos25@gmail.com	25/01/2026	Yorelis Quintero	4	Desayuno	Bebida caliente	Derivado de cereal	Bebida	Chocolate	Cafe con leche	El cambio de chocolate por café con leche en el desayuno busca priorizar la salud y el bienestar de las personas privadas de la libertad, reduciendo el consumo excesivo de azúcares y grasas del chocolate, y promoviendo hábitos alimenticios más saludables y sostenibles, lo que puede mejorar la condición física y mental de los internos.

1/24/2026 22:42:13	seleccionalimentos25@gmail.com	25/01/2026	Yorelis Quintero	4	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arverjas	Lentejas	El cambio de arvejas por lentejas es que las lentejas son una fuente más económica y rica en proteínas, fibra y nutrientes esenciales, lo que las hace una excelente opción para mejorar la nutrición de las personas privadas de la libertad. Además, las lentejas son versátiles y fáciles de preparar, lo que las hace ideales para la cocina institucional. Este cambio podría contribuir a una dieta más equilibrada y saludable para los internos.
1/25/2026 13:31:28	seleccionalimentos25@gmail.com	26/01/2026	Yorelis Quintero	5	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa	Papa	El cambio de arepa por papa en la cena ofrece variedad en el menú, se ajusta a gustos individuales y aprovecha los excesos de manera eficiente, ya que tanto la arepa como la papa son carbohidratos que se pueden preparar de forma saludable, garantizando una alimentación balanceada y nutritiva para los internos.
1/28/2026 18:32:00	seleccionalimentos25@gmail.com	29/01/2026	Yorelis Quintero	8	Desayuno	Bebida caliente	Derivado de cereal	Bebida	Chocolate	Cafe con leche	Intercambiar chocolate caliente por café con leche en el desayuno puede ser beneficioso porque reduce el consumo excesivo de azúcares y grasas, promoviendo una alimentación más saludable. El café con leche, preparado con moderación, puede aumentar la alerta y concentración, además de ser una opción más ligera y equilibrada para empezar el día.
1/28/2026 18:35:58	seleccionalimentos25@gmail.com	29/01/2026	Yorelis Quintero	8	Desayuno	Derivado de cereal	Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Galleta de sal	Pan blanco	Cambiar la galleta de sal por pan blanco en el desayuno es relevante porque el pan blanco aporta más carbohidratos complejos, que son la fuente principal de energía para el cuerpo, mientras que las galletas de sal suelen tener más sodio y menos valor nutricional. Esta sustitución puede mejorar el balance energético y ofrecer una textura y sabor más familiares y satisfactorios para los internos, sin comprometer los estándares nutricionales básicos.
1/29/2026 11:36:42	seleccionalimentos25@gmail.com	29/01/2026	Yorelis Quintero	8	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Platano	Papa	Intercambiar plátano por papa en el almuerzo puede ser beneficioso porque la papa es una fuente de carbohidratos complejos más densa y versátil, lo que puede ayudar a satisfacer las necesidades energéticas de los internos de manera más efectiva. Además, la papa se puede preparar de diversas formas saludables, ofreciendo una alternativa nutritiva y variada al plátano.
2/1/2026 13:40:36	seleccionalimentos25@gmail.com	2/02/2026	Yorelis Quintero	12	Desayuno	Bebida caliente	Derivado de cereal	Bebida	Chocolate	Cafe con leche	Realizamos el intercambio de chocolate por café con leche porque es una opción más saludable y equilibrada, ya que reduce el consumo excesivo de azúcares y grasas presentes en el chocolate. Además, el café con leche puede aumentar la alerta y concentración, lo que lo hace ideal para empezar el día de manera productiva.
2/1/2026 17:57:07	seleccionalimentos25@gmail.com	2/02/2026	Yorelis Quintero	12	Desayuno	Proteico	Proteico	Derivado de cereal	Huevo frito	Huevo cocido	Intercambiar huevo frito por huevo cocido en el desayuno es una excelente opción porque el huevo cocido conserva mejor sus nutrientes y es más fácil de digerir, lo que lo hace una excelente fuente de proteínas para empezar el día de manera saludable.
2/3/2026 9:51:32	seleccionalimentos25@gmail.com	3/02/2026	Yorelis Quintero	14	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa	Papa	Realizar el intercambio de la arepas por papa en el almuerzo no solo enriquece la variedad y el perfil nutricional de la dieta, sino que también favorece la creatividad, la adaptación a necesidades específicas y la valoración de la diversidad cultural en la alimentación.
2/3/2026 17:14:35	seleccionalimentos25@gmail.com	3/02/2026	Yorelis Quintero	13	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa	Papa	Realizar el intercambio de la arepa por papa en el almuerzo no solo enriquece la variedad y el perfil nutricional de la dieta, sino que también favorece la creatividad, la adaptación a necesidades específicas y la valoración de la diversidad cultural en la alimentación.
2/3/2026 17:38:45	seleccionalimentos25@gmail.com	3/02/2026	Yorelis Quintero	13	Cena		Proteico	Derivado de cereal	Pechuga	Huevo	Intercambiar pechuga por huevo en la cena puede ser beneficioso porque el huevo es una fuente de proteínas más ligera y fácil de digerir, lo que puede ayudar a una mejor calidad de sueño. Además, el huevo es versátil y se puede preparar de muchas maneras, lo que puede agregar variedad a la dieta sin aumentar significativamente la cantidad de calorías o grasas. Este intercambio va dirigido para las siguientes estaciones: San Francisco La flora Floresta Los mangos Decepaz Diamante Marianoramos Lingonar
2/3/2026 17:43:01	seleccionalimentos25@gmail.com	4/02/2026	Yorelis Quintero	14	Desayuno	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Arepa	Pan mogolla	Intercambiar arepa por pan mogolla puede ser beneficioso porque el pan mogolla es más ligero y puede ser una opción más versátil para acompañar diferentes tipos de comidas. Además, puede ofrecer una textura y sabor diferentes, lo que agrega variedad a la dieta.
2/5/2026 11:20:36	seleccionalimentos25@gmail.com	5/02/2026	Yorelis Quintero	15	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Platano maduro	Platano verde	Intercambiar plátano maduro por plátano verde puede ser beneficioso porque el plátano verde es más rico en almidones resistentes, lo que puede ayudar a regular el azúcar en la sangre y promover la salud digestiva. Además, el plátano verde suele tener menos azúcar que el maduro, lo que lo hace una opción más adecuada para quienes buscan controlar su consumo de azúcares.
2/5/2026 11:22:41	seleccionalimentos25@gmail.com	5/02/2026	Yorelis Quintero	15	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Platano verde	Platano maduro	Intercambiar plátano verde por plátano maduro puede ser beneficioso porque el plátano maduro es más dulce y fácil de digerir, lo que lo hace una excelente opción para obtener energía rápida. Además, el plátano maduro es rico en potasio y vitaminas, lo que puede ayudar a mantener el equilibrio electrolítico y apoyar la salud cardiovascular.
2/6/2026 16:09:57	seleccionalimentos25@gmail.com	7/02/2026	Yorelis Quintero	2	Desayuno	Derivado de cereal	Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa	Pan mantequilla	Intercambiar arepa por pan mantequilla puede ser beneficioso porque el pan mantequilla es más crujiente y puede agregar una textura diferente a las comidas. Además, puede ser más ligero y versátil para acompañar diferentes tipos de alimentos.
2/9/2026 14:25:30	seleccionalimentos25@gmail.com	10/02/2026	Yorelis Quintero	5	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa	Papa	Intercambiar la arepa por papa en la cena puede ser beneficioso porque la papa es una fuente de carbohidratos complejos y fibra, lo que puede ayudar a sentirte más satisfecho y apoyar la digestión. Además, la papa es versátil y se puede preparar de muchas maneras.
2/11/2026 9:31:03	seleccionalimentos25@gmail.com	11/02/2026	Yorelis Quintero	6	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Zapallo	Arepa	Intercambiar zapallo por arepa en la cena puede ser beneficioso porque la ahuyama es más baja en carbohidratos y rica en nutrientes como la vitamina A y fibra, lo que puede ayudar a una digestión más ligera y apoyar la salud digestiva. La arepa, por otro lado, es más densa en carbohidratos, así que cambiarla por ahuyama puede ser una opción más ligera y saludable para la cena.
2/11/2026 9:32:25	seleccionalimentos25@gmail.com	11/02/2026	Yorelis Quintero	6	Desayuno	Proteico	Proteico	Derivado de cereal	Huevos revueltos	Huevo cocido	Intercambiar huevos revueltos por huevos cocidos puede ser beneficioso porque los huevos cocidos son más fáciles de digerir y tienen menos grasas añadidas, ya que no se cocinan con aceite o mantequilla. Además, los huevos cocidos conservan mejor sus nutrientes y son una excelente fuente de proteínas magras.
2/11/2026 11:33:34	seleccionalimentos25@gmail.com	11/02/2026	Yorelis Quintero	6	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Ahuyama	Alberja	Hubo un error en el anterior cambio, este es el actualizado. Intercambiar ahuyama por alberja puede ser beneficioso porque la alberja es rica en proteínas y fibra, lo que puede ayudar a sentirte más satisfecho y apoyar la salud digestiva. La alberja también es baja en calorías y rica en nutrientes, lo que la hace una excelente opción para agregar nutrientes a la dieta.
2/11/2026 13:05:49	seleccionalimentos25@gmail.com	11/02/2026	Yorelis Quintero	6	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Papa	platano amarillo	Este intercambio aplica solamente para las siguientes estaciones: agua blanca y san nicolas
2/11/2026 13:11:58	seleccionalimentos25@gmail.com	11/02/2026	Yorelis Quintero	6	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Platano amarillo	Papa	Este intercambio aplica solamente para las siguientes estaciones: agua blanca y san nicolas
2/11/2026 22:22:03	seleccionalimentos25@gmail.com	12/02/2026	Yorelis Quintero	7	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Platano verde	Papa	Hacer este intercambio puede ser beneficioso porque la papa es más densa en carbohidratos y puede proporcionar energía sostenida, lo que la hace ideal para acompañar comidas ligeras. Además, la papa es versátil y puede ser preparada de muchas maneras.
2/11/2026 22:24:49	seleccionalimentos25@gmail.com	12/02/2026	Yorelis Quintero	7	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Papa	Platano verde	Realizar este intercambio de papa por plátano verde como acompañante en la cena es una excelente opcion porque el plátano verde es más rico en fibra y nutrientes, lo que puede ayudar a regular el azúcar en la sangre y apoyar la salud digestiva. Además, el plátano verde es más ligero y puede ser una excelente opción para acompañar comidas pesadas.
2/12/2026 16:20:41	seleccionalimentos25@gmail.com	13/02/2026	Yorelis Quintero	8	Desayuno	Bebida caliente	Derivado de cereal	Bebida	Chocolate Caliente	Cafe con leche	Intercambiar chocolate por café con leche en el desayuno puede ser una excelente opción porque el café con leche es más bajo en calorías y azúcar en comparación con el chocolate, lo que lo hace una elección más saludable para empezar el día.
2/12/2026 16:22:42	seleccionalimentos25@gmail.com	13/02/2026	Yorelis Quintero	8	Desayuno	Derivado de cereal	Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Galleta de sal	Pan queso	Intercambiar galleta de sal por pan con queso en el desayuno puede ser una excelente opción porque el pan con queso ofrece una combinación de carbohidratos y proteínas que pueden ayudar a mantener la energía y la saciedad hasta la hora del almuerzo.

Anexo 4. RESUMEN NOTIFICACIÓN DE ESTÁNDARES APLICABLES AL PAGO CORTE 25-12-25 - 19-01-26.



Resumen Establecimientos con Descuento				
Municipio	**Institución/Establecimiento**	**Sede**	**Visitas**	**Descuento Total**
SANTIAGO DE CALI	CAT SAN NICOLÁS		1	3,284,689.80
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA		2	123,750.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO		1	202,400.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN		1	280,500.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL		1	220,000.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN		1	159,500.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ		1	129,800.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO		1	90,750.00
SANTIAGO DE CALI	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR		1	5,285,500.00
TOTAL DESCONTABLE				**9,776,889.80**

CAT SAN NICOLÁS:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600210	2026-01-16	CDTD	483	3,284,689.80

2600210 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
HORARIO DE ENTREGA - A	1,956,439.80
MENU ESTANDAR	1,328,250.00

ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600069	2026-01-09	CDTD	25	55,000.00
2600211	2026-01-16	CDTD	25	68,750.00

2600069 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
HORARIO DE ENTREGA - A	55,000.00

2600211 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**

MENU ESTANDAR	68,750.00

ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600214	2026-01-16	CDTD	92	202,400.00

2600214 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MENU ESTANDAR	202,400.00

ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600217	2026-01-17	CDTD	102	280,500.00

2600217 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MENU ESTANDAR	280,500.00

ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600213	2026-01-16	CDTD	100	220,000.00

2600213 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MENU ESTANDAR	220,000.00

ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN:



Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600218	2026-01-17	CDTD	58	159,500.00

2600218 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MENU ESTANDAR	159,500.00

ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600215	2026-01-16	CDTD	59	129,800.00

2600215 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MENU ESTANDAR	129,800.00

ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600216	2026-01-17	CDTD	33	90,750.00

2600216 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MENU ESTANDAR	90,750.00

PLANTA ALIMENTOS OPERADOR:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600082	2026-01-13	ETPLANTA	1,922	5,285,500.00

2600082 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA

Causal Descuento	Descuento Total
MENU ESTANDAR	5,285,500.00

Anexo 5. MATRIZ DE ESTÁNDARES POTENCIALES NO APLICADOS AL SEGUNDO PAGO.

FECHA	PARTE DEL DÍA	ESTABLECIMIENTO VISITADO	TIEMPO DE COMIDA EVALUADO
25/12/2025	1908	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	ALMUERZO
25/12/2025	250	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	ALMUERZO
25/12/2025	104	EP LIMONAR	DESAYUNO
25/12/2025	92	EP MARIANO RAMOS	DESAYUNO
25/12/2025	54	EP EL DIAMANTE	DESAYUNO
25/12/2025	98	EP FLORESTA	DESAYUNO
25/12/2025	157	EP LOS MANGOS	DESAYUNO
25/12/2025	87	EP DESEPAZ	DESAYUNO
26/12/2025	62	EP MELENDEZ	ALMUERZO
28/12/2025	494	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	ALMUERZO
30/12/2025	498	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	ALMUERZO
31/12/2025	492	CAT SAN NICOLÁS	DESAYUNO
31/12/2025	30	EP AGUA BLANCA	DESAYUNO
31/12/2025	53	EP EL DIAMANTE	DESAYUNO
31/12/2025	93	EP MARIANO RAMOS	DESAYUNO
31/12/2025	104	EP LIMONAR	DESAYUNO
31/12/2025	72	EP SAN FRANCISCO	DESAYUNO
31/12/2025	1	EP TERMINAL	DESAYUNO
31/12/2025	110	EP LA FLORA	DESAYUNO
1/1/2026	97	EP FLORESTA	ALMUERZO
1/1/2026	97	EP FLORESTA	ALMUERZO
1/1/2026	64	EP RIVERA	CENA Y REFRIGERIO NOCTURNO
2/1/2026	53	EP MUNICIPAL	ALMUERZO
2/1/2026	53	EP MUNICIPAL	ALMUERZO
2/1/2026	35	EP ALFONSO LOPEZ	ALMUERZO
2/1/2026	35	EP ALFONSO LOPEZ	ALMUERZO
2/1/2026	64	EP RIVERA	ALMUERZO
2/1/2026	64	EP RIVERA	ALMUERZO
2/1/2026	31	EP TERRON COLORADO	ALMUERZO
2/1/2026	31	EP TERRON COLORADO	ALMUERZO
2/1/2026	111	EP FRAY DAMIAN	ALMUERZO
2/1/2026	111	EP FRAY DAMIAN	ALMUERZO
2/1/2026	57	EP JUNIN	ALMUERZO
2/1/2026	57	EP JUNIN	ALMUERZO
5/1/2026	95	EP FLORESTA	DESAYUNO
5/1/2026	95	EP FLORESTA	DESAYUNO
5/1/2026	159	EP LOS MANGOS	DESAYUNO
5/1/2026	159	EP LOS MANGOS	DESAYUNO
5/1/2026	93	EP DESEPAZ	DESAYUNO
5/1/2026	93	EP DESEPAZ	DESAYUNO
5/1/2026	56	EP EL DIAMANTE	DESAYUNO
5/1/2026	104	EP LIMONAR	DESAYUNO
5/1/2026	104	EP LIMONAR	DESAYUNO
5/1/2026	106	EP GUABAL	ALMUERZO
5/1/2026	100	EP EL LIDO	ALMUERZO
5/1/2026	100	EP EL LIDO	ALMUERZO
5/1/2026	62	EP MELENDEZ	ALMUERZO
5/1/2026	62	EP MELENDEZ	ALMUERZO
6/1/2026	72	EP SAN FRANCISCO	DESAYUNO
6/1/2026	1	EP TERMINAL	DESAYUNO
6/1/2026	109	EP LA FLORA	DESAYUNO
6/1/2026	1934	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	ALMUERZO
6/1/2026	36	EP ALFONSO LOPEZ	CENA Y REFRIGERIO NOCTURNO
6/1/2026	64	EP RIVERA	CENA Y REFRIGERIO NOCTURNO
6/1/2026	53	EP MUNICIPAL	CENA Y REFRIGERIO NOCTURNO
7/1/2026	1928	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	ALMUERZO
7/1/2026	108	EP GUABAL	CENA Y REFRIGERIO NOCTURNO
7/1/2026	99	EP EL LIDO	CENA Y REFRIGERIO NOCTURNO
7/1/2026	99	EP EL LIDO	CENA Y REFRIGERIO NOCTURNO
7/1/2026	62	EP MELENDEZ	CENA Y REFRIGERIO NOCTURNO
7/1/2026	62	EP MELENDEZ	CENA Y REFRIGERIO NOCTURNO
9/1/2026	486	CAT SAN NICOLÁS	DESAYUNO
10/1/2026	37	EP ALFONSO LOPEZ	DESAYUNO
10/1/2026	55	EP MUNICIPAL	DESAYUNO
11/1/2026	33	EP TERRON COLORADO	CENA Y REFRIGERIO NOCTURNO
11/1/2026	58	EP JUNIN	CENA Y REFRIGERIO NOCTURNO
11/1/2026	109	EP FRAY DAMIAN	CENA Y REFRIGERIO NOCTURNO
12/1/2026	93	EP DESEPAZ	ALMUERZO
12/1/2026	100	EP FLORESTA	ALMUERZO
12/1/2026	158	EP LOS MANGOS	ALMUERZO
13/1/2026	1918	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	ALMUERZO
16/1/2026	25	EP AGUA BLANCA	CENA Y REFRIGERIO NOCTURNO
16/1/2026	483	CAT SAN NICOLÁS	CENA Y REFRIGERIO NOCTURNO
17/1/2026	58	EP JUNIN	ALMUERZO
17/1/2026	107	EP FRAY DAMIAN	ALMUERZO
17/1/2026	34	EP TERRON COLORADO	ALMUERZO
19/1/2026	101	EP GUABAL	DESAYUNO
19/1/2026	93	EP EL LIDO	DESAYUNO
19/1/2026	56	EP MELENDEZ	DESAYUNO

DESCRIPCIÓN NOVEDAD
Se evidencia ensamble en tiempo de almuerzo de pechuga con hueso cuando las especificaciones deben ser pechuga sin hueso.
La primera ruta se despachó a las 12:50 pm y la última a las 2:46 pm (almuerzo), no se cumple con los horarios de entrega en las estaciones de policía.
No cumple con el horario de entrega del desayuno (hora de entrega 9:26 am).
No cumple con el horario de entrega del desayuno (hora de entrega 9:03 am).
No cumple con el horario de entrega del desayuno (hora de entrega 8:40 am).
No cumple con el horario de entrega del desayuno (hora de entrega 8:41 am).
No cumple con el horario de entrega del desayuno (hora de entrega 9:06 am).
No cumple con el horario de entrega del desayuno (hora de entrega 9:24 am).
No se cumple con el horario de entrega del almuerzo (hora de entrega 2:03p.m.)
Se evidencia retraso en la hora de despacho del almuerzo, ya que las rutas CENTRO y SUR ORIENTE, fueron despachadas a la 1:22p.m. y 1:15p.m. respectivamente.
Se evidencia que siendo la 1:00 p.m. no se han despachado las rutas CENTRO y SURORIENTE con el almuerzo.
No cumple con el horario de entrega del desayuno (hora de entrega 8:48 am).
No cumple con el horario de entrega del desayuno (hora de entrega 9:23 am).
No cumple con el horario de entrega del desayuno (hora de entrega 8:50 am).
No cumple con el horario de entrega del desayuno (hora de entrega 9:10 am).
No cumple con el horario de entrega del desayuno (hora de entrega 9:32 am).
No cumple con el horario de entrega del desayuno (hora de entrega 9:02 am).
No cumple con el horario de entrega del desayuno (hora de entrega 9:39 am).
No cumple con el horario de entrega del desayuno (hora de entrega 9:49 am).
No cumple con horario de entrega almuerzo (Hora de entrega 2:30 pm)
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
El vaso que el operador suministra para el servido de las bebidas en las estaciones (7 onzas) no cumple con el volumen de 240cc definido en el anexo técnico.
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
El vaso que el operador suministra para el servido de las bebidas en las estaciones (7 onzas) no cumple con el volumen de 240cc definido en el anexo técnico.
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
No se cumple con horario de entrega Almuerzo (Hora de entrega 1:57pm)
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
Se evidencia que el operador no cumple horario de entrega (2:53 p.m.)
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
Se evidencia que el contratista no cumplió con el tiempo de entrega de los alimentos (2:06 p.m.)
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
En el momento de la entrega se evidencia que el operador no cumplió con el horario estipulado. Hora de entrega 2:29 p.m.
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
No se cumple con el horario de entrega, Hora de entrega desayuno (8:49 am)
El operador no cumple con el gramaje servido.
No se cumple con el horario de entrega, Hora de entrega desayuno (9:19 am)
El operador no cumple con el gramaje servido.
No se cumple con el horario de entrega, Hora de entrega desayuno (8:49 am)
El operador no cumple con el gramaje servido.
El operador no cumple con el gramaje servido.
No se cumple con los horarios de entrega, hora de entrega desayuno 8:36 a.m.
El operador no cumple con el gramaje servido.
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
No se cumple con los horarios de entrega, hora de entrega almuerzo 2:20p.m.
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
No se cumple con los horarios de entrega, hora de entrega almuerzo 2:44 p.m.
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
El rotulo de la carne de res no cumple con lo definido en el decreto 1500 de 2007 articulo 42, ya que no define el tipo de corte de carne ni la fecha de empaque.
Se evidencia que el operador no cumple la entrega del alimento en el horario estipulado. Hora de entrega 6:57 p.m.
Se evidencia el operador no cumple la entrega de alimento en el horario estipulado (7:21p.m.)
En el momento de la entrega se evidencia que el operador no cumplió con el horario estipulado. Hora de entrega 6:30 p.m.
No se emplea el corte de pechuga permitido (sin hueso).
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres), se pesan 10 cajas de las cuales da un promedio de 321g.
No se cumple con los horarios de entrega establecidos, hora entrega cena 6:37 p.m.
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres), se pesan 10 cajas de las cuales da un promedio de 325g.
No se cumple con los horarios de entrega establecidos, hora entrega cena 7:13 p.m.
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres), se pesan 11 cajas de las cuales da un promedio de 263g.
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (pan 53 gr.)
Se evidencia que el contratista el dia de hoy no cumplio con el gramaje del queso (35 gr), se pesan 5 muestras con un promedio de 32g
El contratista el dia de hoy no cumplio con el gramaje del queso (35 gr), se pesan 11 muestras con un promedio de 32,6gr
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración, se pesan aleatoriamente dos cajas con un promedio de 413g y dos panes con un promedio de 57g
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración, se pesan aleatoriamente dos cajas con un promedio de 425g
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración, se pesan aleatoriamente dos cajas con un promedio de 412g
El contratista el dia de hoy no cumplio con el gramaje del menu (almuerzo)
El dia de hoy se evidencia que el contratista no cumplio con el gramaje del menu en el almuerzo
El dia de hoy se evidencia que el contratista no cumplio con el gramaje del menu en el almuerzo
De 10 muestras aleatorias se obtuvo un promedio de peso servido por bandeja de 431gr
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración, se pesan aleatoriamente diez cajas con un promedio de 409.1g
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración, se pesan aleatoriamente diez cajas con un promedio de 399 g. Se envian dos recipientes de 44 litros para refrigerio y
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración, se pesan aleatoriamente diez cajas con un promedio de 419 g.
Se entrega un solo recipiente de jugo con una capacidad de 22 litros, para un parte de 102 PPL.
El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración, se pesan aleatoriamente once cajas con un promedio de 327.4g.
De acuerdo al protocolo de muestreo se verifica el peso de ocho proteinas(queso) con un promedio de 30 g
De acuerdo al protocolo de muestreo se verifica el peso de ocho proteinas(queso) con un promedio de 29.1 g
De acuerdo al protocolo de muestreo se verifica el peso de cinco proteinas(queso) con un promedio de 30 g

TIEMPO RETRASO (min)	ESTÁNDAR	% DESCUENTO APLICABLE	VALOR	DOCUMENTO
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 5.247.000	Pliego de Condiciones
76	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	20%	$ 1.375.000	Pliego de Condiciones.
86	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	20%	$ 457.600	Pliego de Condiciones.
63	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	20%	$ 404.800	Pliego de Condiciones.
40	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	10%	$ 118.800	Pliego de Condiciones.
41	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	10%	$ 215.600	Pliego de Condiciones.
66	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	20%	$ 690.800	Pliego de Condiciones.
84	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	20%	$ 382.800	Pliego de Condiciones.
33	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	10%	$ 170.500	Pliego de Condiciones.
60	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	10%	$ 1.358.500	Pliego de Condiciones.
60	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	10%	$ 1.369.500	Pliego de Condiciones.
48	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	10%	$ 1.082.400	Pliego de Condiciones.
83	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	20%	$ 132.000	Pliego de Condiciones.
50	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	10%	$ 116.600	Pliego de Condiciones.
70	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	20%	$ 409.200	Pliego de Condiciones.
92	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	20%	$ 457.600	Pliego de Condiciones.
62	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	20%	$ 316.800	Pliego de Condiciones.
99	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	20%	$ 4.400	Pliego de Condiciones.
109	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	20%	$ 484.000	Pliego de Condiciones.
60	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	10%	$ 266.750	Pliego de Condiciones
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 266.750	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 176.000	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 145.750	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 145.750	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 96.250	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 96.250	Pliego de Condiciones.
27	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	10%	$ 176.000	Pliego de Condiciones
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 176.000	Pliego de Condiciones.
83	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	20%	$ 170.500	Pliego de Condiciones
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 85.250	Pliego de Condiciones.
36	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	10%	$ 305.250	Pliego de Condiciones
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 305.250	Pliego de Condiciones.
59	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	10%	$ 156.750	Pliego de Condiciones
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 156.750	Pliego de Condiciones.
49	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	10%	$ 209.000	Pliego de Condiciones
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 209.000	Pliego de Condiciones.
79	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	20%	$ 699.600	Pliego de Condiciones
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 349.800	Pliego de Condiciones.
49	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	10%	$ 204.600	Pliego de Condiciones
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 204.600	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 123.200	Pliego de Condiciones.
36	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	10%	$ 228.800	Pliego de Condiciones
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 228.800	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 291.500	Pliego de Condiciones.
50	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	10%	$ 275.000	Pliego de Condiciones
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 275.000	Pliego de Condiciones.
74	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	20%	$ 341.000	Pliego de Condiciones
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 170.500	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 158.400	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 2.200	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 239.800	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 5.318.500	Pliego de Condiciones.
57	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	10%	$ 99.000	Pliego de Condiciones
81	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	20%	$ 352.000	Pliego de Condiciones
30	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	10%	$ 145.750	Pliego de Condiciones
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 5.302.000	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 297.000	Pliego de Condiciones.
37	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	10%	$ 272.250	Pliego de Condiciones
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 272.250	Pliego de Condiciones.
73	TIEMPO ADICIONAL AL TÉRMINO DISP	20%	$ 341.000	Pliego de Condiciones
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 170.500	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 1.069.200	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 81.400	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 121.000	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 90.750	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 159.500	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 299.750	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 255.750	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 275.000	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 434.500	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 5.274.500	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 68.750	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 1.328.250	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 159.500	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 294.250	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 93.500	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 222.200	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 204.600	Pliego de Condiciones.
NA	ESTÁNDAR DE CALIDAD DE LOS BIENI	10%	$ 123.200	Pliego de Condiciones.
			$ 44.855.800	

CAPÍTULO
5.3. MINUTA PATRÓN. Anexo Técnico Alimentació N-N001 MINUTA PATRÓN HOMBRES N-N002 MINUTA PATRÓN MUJERES
5.6. HORARIO DE ENTREGA DE LOS TIEMPOS DE COMIDA

Anexo 6. RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS ENERO DE 2026.

INFORME DE RESULTADOS: OT-17793

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL DON BOSCO- UT- ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	06:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	25
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. GALLETA DULCE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	PRODUCTOS DE PANADERIA DULCE, GALLETAS BIZCOCHOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Moho**	NTC 5698:2009	<100	<200	UFC/g	N.I	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<200	UFC/g	N.I	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17794

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL DON BOSCO- UT- ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	06:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	36
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	LIQUIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. CAFE CON LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LIQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	20	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17795

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL DON BOSCO- UT- ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	06:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	18
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. FRUTA BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	JUGOS (ZUMOS) DE FRUTA SIN TRATAMIENTO TÉRMICO CONGELADOS O NO, JUGO (ZUMO) Y/O PULPA CONCENTRADOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022, 5.15.,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/ml	1 UFC/g	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	320	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17796

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL FRAY DAMIAN- UT ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	07:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. SALCHICHA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-05

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,PRODUCTOS CÁRNICOS NO ENLATADOS - NTC 1325

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	16300	<100000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	340	100 - 500	UFC/g	1 UFC/g	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-05
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17797

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL FRAY DAMIAN- UT ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	07:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	24
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. PAN
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	PRODUCTOS DE PANADERIA DULCE, GALLETAS BIZCOCHOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<200	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Moho**	NTC 5698:2009	<100	<200	UFC/g	N.I	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17798

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL FRAY DAMIAN- UT ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	07:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	24
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	JUGOS (ZUMOS) DE FRUTA SIN TRATAMIENTO TÉRMICO CONGELADOS O NO, JUGO (ZUMO) Y/O PULPA CONCENTRADOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022, 5.15.,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/ml	1 UFC/g	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	960	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17799

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL FRAY DAMIAN- UT ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	07:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	58
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	LIQUIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. CAFE CON LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LIQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	120	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17800

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL -JUNIN-UT ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	08:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. SALCHICHA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-05

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,PRODUCTOS CÁRNICOS NO ENLATADOS - NTC 1325

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	24600	<100000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	280	100 - 500	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:



NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-05
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17801

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL -JUNIN-UT ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	08:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	24
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. PAN DULCE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	PRODUCTOS DE PANADERIA DULCE, GALLETAS BIZCOCHOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<200	UFC/g	N.I	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Moho**	NTC 5698:2009	<100	<200	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17802

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL -JUNIN-UT ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	08:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	N.R
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	LIQUIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. CAFE CON LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LIQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	<10	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17803

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL -JUNIN-UT ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	08:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	24
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	JUGOS (ZUMOS) DE FRUTA SIN TRATAMIENTO TÉRMICO CONGELADOS O NO, JUGO (ZUMO) Y/O PULPA CONCENTRADOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022, 5.15.,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/ml	1 UFC/g	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	780	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17804

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL TERRON COLORADO- UT-ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	08:20:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARON
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. SALCHICHA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-05

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,PRODUCTOS CÁRNICOS NO ENLATADOS - NTC 1325

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	13000	<100000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	210	100 - 500	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:



NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-05
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17805

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL TERRON COLORADO- UT-ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	08:20:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARON
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. PAN DULCE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	PRODUCTOS DE PANADERIA DULCE, GALLETAS BIZCOCHOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Moho**	NTC 5698:2009	<100	<200	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<200	UFC/g	N.I	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17806

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL TERRON COLORADO- UT-ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	08:20:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARON
TEMPERATURA (°C)	25
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIOD

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	JUGOS (ZUMOS) DE FRUTA SIN TRATAMIENTO TÉRMICO CONGELADOS O NO, JUGO (ZUMO) Y/O PULPA CONCENTRADOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022, 5.15.,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/ml	1 UFC/g	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	560	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17807

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL TERRON COLORADO- UT-ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	08:20:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARON
TEMPERATURA (°C)	54
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	LIQUIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PTA. CAFE CON LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LIQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	40	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17808

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	POLICIA MUNICIPAL- VT
FECHA	2026-01-29
HORA	08:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	56
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	LIQUIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. CAFE CON LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LIQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	1810	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17809

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	POLICIA MUNICIPAL- VT
FECHA	2026-01-29
HORA	08:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. PAN DULCE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	PRODUCTOS DE PANADERIA DULCE, GALLETAS BIZCOCHOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<200	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Moho**	NTC 5698:2009	<100	<200	UFC/g	N.I	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17810

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	POLICIA MUNICIPAL- VT
FECHA	2026-01-29
HORA	08:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	21
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. SALCHICHA PRECOCIDA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-05

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,PRODUCTOS CÁRNICOS NO ENLATADOS - NTC 1325

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	18000	<100000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	170	100 - 500	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-05
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17811

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	POLICIA MUNICIPAL- VT
FECHA	2026-01-29
HORA	08:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	18
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/ml	1 UFC/g	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	1080	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17812

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	POLICIA LA RIVERA- VT
FECHA	2026-01-29
HORA	09:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	26
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	LIQUIDA

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CEFE EN LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LIQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	3160	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17813

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	POLICIA LA RIVERA- VT
FECHA	2026-01-29
HORA	09:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	22
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN DULCE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA, PAN - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<200	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Moho**	NTC 5698:2009	<100	<200	UFC/g	N.I	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17814

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	POLICIA LA RIVERA- VT
FECHA	2026-01-29
HORA	09:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	20
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	SALCHICHA PRECOCIDA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-04

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,PRODUCTOS CÁRNICOS NO ENLATADOS - NTC 1325

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	1800	<100000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	160	100 - 500	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17815

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	POLICIA LA RIVERA- VT
FECHA	2026-01-29
HORA	09:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/ml	1 UFC/g	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	1320	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17816

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA ALFONSO LOPEZ
FECHA	2026-01-29
HORA	09:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	39
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CAFE CON LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	2680	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17817

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA ALFONSO LOPEZ
FECHA	2026-01-29
HORA	09:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN DULCE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	PRODUCTOS DE PANADERIA DULCE, GALLETAS BIZCOCHOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<200	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Moho**	NTC 5698:2009	<100	<200	UFC/g	N.I	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17818

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA ALFONSO LOPEZ
FECHA	2026-01-29
HORA	09:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	N.R
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	SALCHICHA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-05

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,PRODUCTOS CÁRNICOS NO ENLATADOS - NTC 1325

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	110	100 - 500	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	21200	<100000	UFC/g	N.I	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-05
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17819

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA ALFONSO LOPEZ
FECHA	2026-01-29
HORA	09:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	18
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	JUGOS (ZUMOS) DE FRUTA SIN TRATAMIENTO TÉRMICO CONGELADOS O NO, JUGO (ZUMO) Y/O PULPA CONCENTRADOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022, 5.15.,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli**	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/ml	1 UFC/g	C
Detección de Salmonella spp.**	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	1840	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17792

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL DON BOSCO- UT- ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	06:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. SALCHICHA PRECOCIDA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-04

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,PRODUCTOS CÁRNICOS NO ENLATADOS - NTC 1325

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	6400	<100000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	230	100 - 500	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17793

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL DON BOSCO- UT- ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	06:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	25
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. GALLETA DULCE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	PRODUCTOS DE PANADERIA DULCE, GALLETAS BIZCOCHOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Moho**	NTC 5698:2009	<100	<200	UFC/g	N.I	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<200	UFC/g	N.I	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17794

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL DON BOSCO- UT- ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	06:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	36
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	LIQUIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. CAFE CON LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LIQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	20	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17795

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL DON BOSCO- UT- ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	06:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	18
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. FRUTA BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	JUGOS (ZUMOS) DE FRUTA SIN TRATAMIENTO TÉRMICO CONGELADOS O NO, JUGO (ZUMO) Y/O PULPA CONCENTRADOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022, 5.15.,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/ml	1 UFC/g	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	320	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17796

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL FRAY DAMIAN- UT ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	07:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. SALCHICHA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-05

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,PRODUCTOS CÁRNICOS NO ENLATADOS - NTC 1325

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	16300	<100000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	340	100 - 500	UFC/g	1 UFC/g	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-05
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17797

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL FRAY DAMIAN- UT ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	07:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	24
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. PAN
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	PRODUCTOS DE PANADERIA DULCE, GALLETAS BIZCOCHOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<200	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Moho**	NTC 5698:2009	<100	<200	UFC/g	N.I	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17798

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL FRAY DAMIAN- UT ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	07:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	24
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	JUGOS (ZUMOS) DE FRUTA SIN TRATAMIENTO TÉRMICO CONGELADOS O NO, JUGO (ZUMO) Y/O PULPA CONCENTRADOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022, 5.15.,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/ml	1 UFC/g	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	960	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17799

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL FRAY DAMIAN- UT ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	07:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	58
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	LIQUIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. CAFE CON LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LIQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	120	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17800

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL -JUNIN-UT ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	08:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. SALCHICHA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-05

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,PRODUCTOS CÁRNICOS NO ENLATADOS - NTC 1325

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	24600	<100000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	280	100 - 500	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:



NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-05
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17801

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL -JUNIN-UT ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	08:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	24
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. PAN DULCE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	PRODUCTOS DE PANADERIA DULCE, GALLETAS BIZCOCHOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<200	UFC/g	N.I	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Moho**	NTC 5698:2009	<100	<200	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17802

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL -JUNIN-UT ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	08:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	N.R
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	LIQUIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. CAFE CON LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LIQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	<10	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17803

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL -JUNIN-UT ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	08:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	24
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	JUGOS (ZUMOS) DE FRUTA SIN TRATAMIENTO TÉRMICO CONGELADOS O NO, JUGO (ZUMO) Y/O PULPA CONCENTRADOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022, 5.15.,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/ml	1 UFC/g	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	780	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17804

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL TERRON COLORADO- UT-ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	08:20:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARON
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. SALCHICHA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-05

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,PRODUCTOS CÁRNICOS NO ENLATADOS - NTC 1325

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	13000	<100000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	210	100 - 500	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:



NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-05
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17805

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL TERRON COLORADO- UT-ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	08:20:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARON
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. PAN DULCE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	PRODUCTOS DE PANADERIA DULCE, GALLETAS BIZCOCHOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Moho**	NTC 5698:2009	<100	<200	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<200	UFC/g	N.I	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17806

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL TERRON COLORADO- UT-ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	08:20:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARON
TEMPERATURA (°C)	25
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIOD

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	JUGOS (ZUMOS) DE FRUTA SIN TRATAMIENTO TÉRMICO CONGELADOS O NO, JUGO (ZUMO) Y/O PULPA CONCENTRADOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022, 5.15.,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/ml	1 UFC/g	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	560	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17807

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA INTEGRAL TERRON COLORADO- UT-ALIMENTACION
FECHA	2026-01-29
HORA	08:20:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARON
TEMPERATURA (°C)	54
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	LIQUIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PTA. CAFE CON LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LIQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	40	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17808

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	POLICIA MUNICIPAL- VT
FECHA	2026-01-29
HORA	08:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	56
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	LIQUIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. CAFE CON LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LIQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	1810	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17809

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	POLICIA MUNICIPAL- VT
FECHA	2026-01-29
HORA	08:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. PAN DULCE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	PRODUCTOS DE PANADERIA DULCE, GALLETAS BIZCOCHOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<200	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Moho**	NTC 5698:2009	<100	<200	UFC/g	N.I	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17810

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	POLICIA MUNICIPAL- VT
FECHA	2026-01-29
HORA	08:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	21
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. SALCHICHA PRECOCIDA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-05

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,PRODUCTOS CÁRNICOS NO ENLATADOS - NTC 1325

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	18000	<100000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	170	100 - 500	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-05
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17811

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	POLICIA MUNICIPAL- VT
FECHA	2026-01-29
HORA	08:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	18
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PT. BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/ml	1 UFC/g	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	1080	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17812

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	POLICIA LA RIVERA- VT
FECHA	2026-01-29
HORA	09:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	26
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	LIQUIDA

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CEFE EN LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LIQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	3160	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17813

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	POLICIA LA RIVERA- VT
FECHA	2026-01-29
HORA	09:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	22
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN DULCE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA, PAN - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<200	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Moho**	NTC 5698:2009	<100	<200	UFC/g	N.I	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17814

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	POLICIA LA RIVERA- VT
FECHA	2026-01-29
HORA	09:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	20
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	SALCHICHA PRECOCIDA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-04

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,PRODUCTOS CÁRNICOS NO ENLATADOS - NTC 1325

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	1800	<100000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	160	100 - 500	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17815

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	POLICIA LA RIVERA- VT
FECHA	2026-01-29
HORA	09:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	SOLIDO

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SOLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/ml	1 UFC/g	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	1320	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17816

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA ALFONSO LOPEZ
FECHA	2026-01-29
HORA	09:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	39
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CAFE CON LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	2680	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17817

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA ALFONSO LOPEZ
FECHA	2026-01-29
HORA	09:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN DULCE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	PRODUCTOS DE PANADERIA DULCE, GALLETAS BIZCOCHOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<200	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Moho**	NTC 5698:2009	<100	<200	UFC/g	N.I	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17818

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA ALFONSO LOPEZ
FECHA	2026-01-29
HORA	09:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	N.R
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	SALCHICHA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-05

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,PRODUCTOS CÁRNICOS NO ENLATADOS - NTC 1325

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	110	100 - 500	UFC/g	1 UFC/g	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	21200	<100000	UFC/g	N.I	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-05
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-17819

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	COCINA ALFONSO LOPEZ
FECHA	2026-01-29
HORA	09:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	18
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-01-29
FECHA VENCIMIENTO	2026-01-29
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-01-29	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-01-29	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-03

NORMA DE REFERENCIA	JUGOS (ZUMOS) DE FRUTA SIN TRATAMIENTO TÉRMICO CONGELADOS O NO, JUGO (ZUMO) Y/O PULPA CONCENTRADOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022, 5.15.,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Escherichia coli**	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/ml	1 UFC/g	C
Detección de Salmonella spp.**	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	C
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	C
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	1840	<10000	UFC/g	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	C

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
MDT - 2501
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-04
-- FIN DEL INFORME --

REPORTE AGOTAMIENTO PRESUPUESTAL

No. Registro Presupuestal	Vlr Registro Presupuestal	Saldo Presupuesto
	$ 12.000.000.000,0(	$ 10.793.469.570,0(
TOTAL	$ 12.000.000.000,0(	

La información relacionada a continuación corresponde a la facturación del ***25 al 31*** *del mes de* ***Diciembre*** *de 2025*

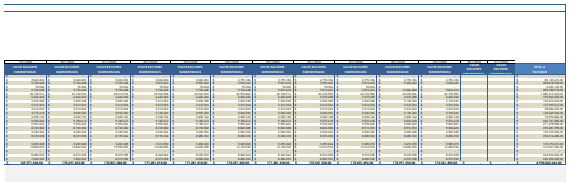
DISTRITO	ITEM	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NOMBRE DE ESTABLECIMIENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	REFRIGERIO NOCTURNO	TOTAL	25/12/2025	26/12/2025	27/12/2025	28/12/2025	29/12/2025	30/12/2025	31/12/2025	25/12/2025	26/12/2025	27/12/2025	28/12/2025	29/12/2025	30/12/2025	31/12/2025	TOTAL A FACTURAR
									RACIONES SUMINISTRADAS	RACIONES SUMINISTRADAS	RACIONES SUMINISTRADAS	RACIONES SUMINISTRADAS	RACIONES SUMINISTRADAS	RACIONES SUMINISTRADAS	RACIONES SUMINISTRADAS	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS	
	1	Planta de Producción de	Planta de Producción de Alimentos	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(								$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
1	2	Estación de Policía	TERRON COLORADO	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	31	31	31	31	31	31	31	$ 2.790.186	$ 2.790.186	$ 2.790.186	$ 2.790.186	$ 2.790.186	$ 2.790.186	$ 2.790.186	$ 19.531.302,0(
	3	Estación de Policía	LA FLORA	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	109	109	110	110	110	110	110	$ 9.810.654	$ 9.810.654	$ 9.900.660	$ 9.900.660	$ 9.900.660	$ 9.900.660	$ 9.900.660	$ 69.124.608,0(
	4	Estación de Policía	TERMINAL	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	1	1	1	1	1	1	1	$ 90.006	$ 90.006	$ 90.006	$ 90.006	$ 90.006	$ 90.006	$ 90.006	$ 630.042,0(
	5	Estación de Policía	FRAY DAMIAN	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	108	108	110	110	110	110	111	$ 9.720.648	$ 9.720.648	$ 9.900.660	$ 9.900.660	$ 9.900.660	$ 9.900.660	$ 9.990.666	$ 69.034.602,0(
	6	CAT	SAN NICOLÁS	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	492	492	496	493	492	498	492	$ 44.282.952	$ 44.282.952	$ 44.642.976	$ 44.372.958	$ 44.282.952	$ 44.822.988	$ 44.282.952	$ 310.970.730,0(
	7	Estación de Policía	SAN FRANCISCO	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	72	72	72	72	72	72	72	$ 6.480.432	$ 6.480.432	$ 6.480.432	$ 6.480.432	$ 6.480.432	$ 6.480.432	$ 6.480.432	$ 45.363.024,00
	8	Estación de Policía	JUNÍN	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	55	55	55	56	56	56	57	$ 4.950.330	$ 4.950.330	$ 4.950.330	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.130.342	$ 35.102.340,00
2	9	Estación de Policía	RIVERA	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	64	64	64	64	64	64	64	$ 5.760.384	$ 5.760.384	$ 5.760.384	$ 5.760.384	$ 5.760.384	$ 5.760.384	$ 5.760.384	$ 40.322.688,00
	10	Estación de Policía	ALFONSO LÓPEZ	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	34	34	34	34	34	34	34	$ 3.060.204	$ 3.060.204	$ 3.060.204	$ 3.060.204	$ 3.060.204	$ 3.060.204	$ 3.060.204	$ 21.421.428,00
	11	Estación de Policía	MUNICIPAL	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	53	53	52	52	52	52	52	$ 4.770.318	$ 4.770.318	$ 4.680.312	$ 4.680.312	$ 4.680.312	$ 4.680.312	$ 4.680.312	$ 32.942.196,00
	12	Estación de Policía	AGUA BLANCA	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	30	30	29	29	30	30	30	$ 2.700.180	$ 2.700.180	$ 2.610.174	$ 2.610.174	$ 2.700.180	$ 2.700.180	$ 2.700.180	$ 18.721.248,00
	13	Estación de Policía	FLORESTA	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	98	98	98	96	97	97	98	$ 8.820.588	$ 8.820.588	$ 8.820.588	$ 8.640.576	$ 8.730.582	$ 8.730.582	$ 8.820.588	$ 61.384.092,00
	14	Estación de Policía	GUABAL	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	106	106	106	106	105	105	106	$ 9.540.636	$ 9.540.636	$ 9.540.636	$ 9.540.636	$ 9.450.630	$ 9.450.630	$ 9.540.636	$ 66.604.440,00
3	15	Estación de Policía	LIMONAR	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	104	104	104	103	103	103	104	$ 9.360.624	$ 9.360.624	$ 9.360.624	$ 9.270.618	$ 9.270.618	$ 9.270.618	$ 9.360.624	$ 65.254.350,00
	16	Estación de Policía	MELÉNDEZ	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	62	62	62	62	62	62	62	$ 5.580.372	$ 5.580.372	$ 5.580.372	$ 5.580.372	$ 5.580.372	$ 5.580.372	$ 5.580.372	$ 39.062.604,00
	17	Estación de Policía	EL LIDO	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	99	99	99	100	100	100	100	$ 8.910.594	$ 8.910.594	$ 8.910.594	$ 9.000.600	$ 9.000.600	$ 9.000.600	$ 9.000.600	$ 62.734.182,00
	18	Estación de Policía	SULTANA	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	-	-	-	-	-	-	-	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
	19	Estación de Policía	EL DIAMANTE	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	54	54	54	54	54	54	53	$ 4.860.324	$ 4.860.324	$ 4.860.324	$ 4.860.324	$ 4.860.324	$ 4.860.324	$ 4.770.318	$ 33.932.262,00
4	20	Estación de Policía	LOS MANGOS	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	157	157	157	157	159	159	156	$ 14.130.942	$ 14.130.942	$ 14.130.942	$ 14.130.942	$ 14.310.954	$ 14.310.954	$ 14.040.936	$ 99.186.612,00
	21	Estación de Policía	VALLADO	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	-	-	-	-	-	-	-	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
	22	Estación de Policía	MARIANO RAMOS	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	92	92	92	93	93	93	93	$ 8.280.552	$ 8.280.552	$ 8.280.552	$ 8.370.558	$ 8.370.558	$ 8.370.558	$ 8.370.558	$ 58.323.888,00
	23	Estación de Policía	DESEPAZ	$ 22.000,0(	$ 27.500,0(	$ 27.500,0(	$ 13.006,0(	$ 90.006,0(	87	87	91	91	92	92	92	$ 7.830.522	$ 7.830.522	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.280.552	$ 8.280.552	$ 8.280.552	$ 56.883.792,00
			TOTALES						**1.908**	**1.908**	**1.917**	**1.914**	**1.917**	**1.923**	**1.918**	**$ 171.731.448,00**	**$ 171.731.448,00**	**$ 172.541.502,00**	**$ 172.271.484,00**	**$ 172.541.502,00**	**$ 173.081.538,00**	**$ 172.631.508,00**	**$ 1.206.530.430,00**

ESCENARIO PRESUPUESTAL

No. Negocios Proyectados/Mes	N° Negocios Proyectados/Año	Unidades Proyectadas
1	12	1
2	24	2
3	36	3
4	48	4
5	60	5

Valor Promedio Unidad	$ 167.000.000
Comisión Promedio	$ 5.010.000

ESCENARIO	ITEM	CARGO / DE	NOMBRE / DE	SUELDO BASE	AUXILIO MOVILIZACIÓN	AUXILIO CELULAR	TOTAL
			Nombre y Apellidos	Sueldo Básico			Total Mensual
	1	Asesor(a) de Ventas	Angelica Cristina Bonilla	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	2	Asesor(a) de Ventas	Andrea	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
A	3	Asesor(a) de Ventas	Katherine	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	4	Asesor(a) de Ventas	Juan Sebastian	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	5	Asesor(a) de Ventas	Laura Fernanda	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	6	Asesor(a) de Ventas	Daniela	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	7	Asesor(a) de Ventas	Alejandro LOPEZ	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
B	8	Asesor(a) de Ventas	Laura Mejia	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	9	Asesor(a) de Ventas	Isabella	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	10	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	11	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
C	12	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	13	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	14	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	15	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
D	16	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	17	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	18	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	19	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
E	20	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	21	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	22	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	23	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
F	24	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	25	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	26	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	27	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
G	28	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	29	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	30	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	31	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
H	32	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	33	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	34	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	35	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
I	36	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	37	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	38	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	39	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
J	40	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	41	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	42	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	43	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
K	44	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	45	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	46	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	47	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
L	48	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	49	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	50	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	51	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
M	52	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	53	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	54	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	55	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
N	56	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	57	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	58	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	59	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
O	60	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	61	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	62	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	63	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
P	64	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	65	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	66	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	67	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
Q	68	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	69	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	70	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	71	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
R	72	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	73	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	74	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	75	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
S	76	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	77	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	78	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	79	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
T	80	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	81	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	82	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	83	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
U	84	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	85	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	86	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	87	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
V	88	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	89	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	90	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	91	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
W	92	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	93	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	94	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	95	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
X	96	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	97	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	98	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	99	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
Y	100	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	101	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	102	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	103	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
Z	104	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	105	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	106	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	107	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AA	108	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	109	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	110	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	111	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AB	112	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	113	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	114	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	115	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AC	116	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	117	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	118	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	119	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AD	120	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	121	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	122	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	123	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AE	124	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	125	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	126	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	127	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AF	128	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	129	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	130	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	131	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AG	132	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	133	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	134	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	135	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AH	136	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	137	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	138	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	139	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AI	140	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	141	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	142	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	143	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AJ	144	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	145	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	146	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	147	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AK	148	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	149	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	150	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	151	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AL	152	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	153	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	154	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	155	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AM	156	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	157	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	158	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	159	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AN	160	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	161	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	162	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	163	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AO	164	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	165	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	166	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	167	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AP	168	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	169	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	170	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	171	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AQ	172	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	173	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	174	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	175	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AR	176	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	177	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	178	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	179	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AS	180	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	181	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	182	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	183	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AT	184	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	185	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	186	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	187	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AU	188	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	189	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	190	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	191	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AV	192	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	193	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	194	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	195	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AW	196	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	197	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	198	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	199	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AX	200	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	201	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	202	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	203	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AY	204	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	205	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	206	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	207	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
AZ	208	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	209	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	210	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	211	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
BA	212	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	213	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	214	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	215	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
BB	216	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	217	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	218	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	219	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
BC	220	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	221	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	222	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	223	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
BD	224	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	225	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	226	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	227	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
BE	228	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	229	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	230	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	231	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
BF	232	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	233	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	234	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	235	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
BG	236	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	237	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	238	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	239	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
BH	240	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	241	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	242	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
	243	Asesor(a) de Ventas	Juan Pablo	$ 1.300.000	$ 47.000	$ 70.000	$ 1.417.000
BI	244	Asesor(a



	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 Interventoría
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

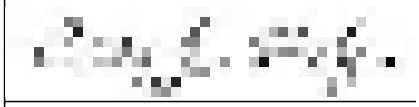
La interventoría mencionó en sus hallazgos que los jugos no se están presentando de acuerdo a la norma que es de manera individual de acuerdo a las evidencias se está almacenando en termos y sirviendo en cada punto, por lo cual se hace necesario redactar un oficio de aclaración por parte de la Alcaldía 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 Julieth Salazar Sterling
Auxiliar Administrativa

	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

