

ITV_2600302_3099100_8_1772199272848.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.44 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_9_1772199046286.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.06 AM (2).jpeg



ITV_2600302_3099100_9_1772199160558.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.34 AM (2).jpeg



ITV_2600302_3099100_9_1772199201514.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.41 AM (2).jpeg



ITV_2600302_3099100_9_1772199272848.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.44 AM (2).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_529_1_1772199330087.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.12 AM.jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_529_10_1772199330088.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.31 AM (1).jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_529_2_1772199330087.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.14 AM.jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_529_3_1772199330087.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.16 AM.jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_529_4_1772199330088.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.20 AM.jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_529_5_1772199330088.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.27 AM.jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_529_6_1772199330088.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.28 AM.jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_529_7_1772199330088.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.29 AM.jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_529_8_1772199330088.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.30 AM (1).jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_529_9_1772199330088.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.30 AM.jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_532_1_1772199428857.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.12 AM.jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_532_10_1772199428858.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.31 AM (1).jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_532_11_1772199428858.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.31 AM (3).jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_532_2_1772199428857.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.14 AM.jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_532_3_1772199428857.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.16 AM.jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_532_4_1772199428857.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.20 AM.jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_532_5_1772199428857.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.27 AM.jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_532_6_1772199428857.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.28 AM.jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_532_7_1772199428857.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.29 AM.jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_532_8_1772199428858.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.30 AM (1).jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.



IRS_532_9_1772199428858.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 8.20.30 AM.jpeg
El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo.

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600302	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600302_1_1771893258196.pdf	Acta de visita Anexo Técnica .pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El contratista cumple con los pesos britos establecidos en el Anexo N-N006, de las preparaciones del menu verificado a suministrar en los CDTs.
menu verificado #4

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)	YEISA POLO	Cargo (2)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Realizada por (1)	DIANA VERONICA PALMA FLOREZ	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

[illegible]	2600302	FECHA	2026 02 23	CONTRATO	4141 000 26 1 1588 2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CM1 05 26						
Nombre EP-UT-URI:	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR			**Tipo:**	PLA	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Centro de capacitación Don Bosco Carrera 31 N° 39-42 Barrio El Diamante			**Hora Inicio:**	9:00	**Hora Fin:**	4:00
Raciones Programadas:	1902	**Raciones Entregadas:**		**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	60
Componentes de menú:	cocada. Arroz, picado. lenteja yuca Jugo mango - Arroz, Chorizo, PAPA cabubura curuba, Jugo lulo - Jugo Tomate pan dulce - Naranja cafe, Queso, Pan					**No. Menú Verificado**	# 4
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Ayerdelo					**Cargo de quién atiende la visita:**	Admin

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-01-26] [Modificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-16] Pierde del día para mujeres 156perta de día para hombres 1742 al momento de realizar en la planta la revisión de la materia prima para cumplimiento de la minuta N19 se evidencia que no tenia en almacenamiento la proteina correspondiente al menu, siendo las 4:30 de la tarde llega el proveedor a la planta y al momento de pesarla, la pechuga no cumple gramaje (se evidencia 180 kg de pechuga) se evidencia tambien que el platano maduro no cumplio con el gramaje (196.2 kg peso observado) no se evidencia plan alterno para el cumplimiento de la minuta [illegible] no cumple con el gramaje correspondiente segun la ficha (264.9 kgll peso requerido) Compromiso: Se rectifica el peso de la proteina con el area de bodega --- Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] Observación en Campo:
			[Reportado: 2026-01-26] [Modificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-16] El contratista no cumple con los pesos brutos establecidos para las preparaciones del menu # 5. Arepa, hay en planta 90000 gr (200 paq. x 10 un para un total 2000 unds x 45 gr cada arepa) y deben ser 114480 gr Lomo, hay en planta 74700 gr y deben ser 114840 gr Los ingredientes zanahoria y habichuela no se evidencia en la planta de alimentos para la preparación de pasta caliente con verduras Compromiso: Se debe rectificar el gramaje durante el proceso de ensamble y granaleo de canastillas --- Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] Observación en Campo:
			[Reportado: 2026-02-18] [Modificado: 2026-02-27] [Plazo Seguimiento: 2026-03-23] Al pesar todos los alitos en sus correspondientes tres a cuatro (4) se observo que el peso neto de la pechuga de pollo es menor al correspondiente, peso bruto total requerido 237.544 kg, se observa 222.326 kg de pechuga) para un dia en hombres 5724 aprox para dar de en mujeres 180 aprox [Se Compromete] --- Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] Observación en Campo:
			[Reportado: 2026-02-18] [Modificado: 2026-02-27] [Plazo Seguimiento: 2026-03-23] Se evidencia que las arepas no cumplen con el gramaje para las raciones programadas [Se Compromete] --- Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] Observación en Campo:

TOTAL ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SGJ-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

[illegible]	2600302	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	2025V2

PUNTAJE ESPERADO (1)	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El contratista Cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006, de las Preparaciones del menu verificado a suministrar en los CDTs.

- menu verificado: # 4.

[illegible] FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

[illegible] FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría N° [illegible] - FUNDACIÓN UNIVALLE NIT 805.027.[illegible]

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy C Agudelo Ramirez	U Talentos Unicauca	Administradora	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Yesapelo Hadrom	U Nariño		
Realizó	DIANA VERÓNICA PALMA T.	Interventoría		

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

[ ] SI [ ] NO Cual / Nombre

Powered by CamScanner

Mujeres: 174 H: 1178

FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO RACIÓN PATRÓN
PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 28/12/2015

Contratista	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 2016			No. Contrato			
ID Visita	200302	Fecha	23/3/16	Nombre establecimiento			
Dirección	Carrera 31 N° 18-62 Barrio Libertadores			Hora inicio	9:00	Hora fin	4:00
Ración del día	1902	Raciones día anterior	0	Raciones preparadas	0	Menú verificado	H 4
Nombre de quien atiende la visita	Shelsy Agudelo			Cargo de quien atiende la visita	Administrador.		

INSTRUCCIONES

1. Solicite al operador la preparación de la materia prima destinada para la preparación del siguiente
2. Diligencie el listado de ingredientes que se establece en el Anexo N° [illegible] para el menú que Ud
3. Escriba en la tabla el peso bruto establecido en el Anexo N° [illegible] para una porción
4. Multiplique el peso bruto con la ración de cada ingrediente por el total de niños
5. Verifique la materia prima separada por el operador, de acuerdo con la ficha técnica de los ingredientes
6. Verifique si la materia prima separada cumple con el peso bruto requerido del para el total de niños

1. CUMPLE 2. NO CUMPLE

VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN)

INGREDIENTE	PESO BRUTO (g/ml) por porción	PESO BRUTO (g/ml) Total requerido	PUNTAJE		OBSERVACIONES INCUMPLIMIENTO CORRECTIVO
Fruta. Naranja	117	222534	0	0	
Queso	35-15	64830	0	0	
Pan. Blanco	60-50	96840	0	0	
Cocoa	12	22824	0	-	Se realiza Intercambio
Azucar	12-10	83688	0	0	
Leche	18	34236	0	0	
Pericado	110-103	208.002	0	0	
Arroz	74169	279156	0	0	
Lenteja.	33.3	63336.6	0	0	
Yuca.	116	739632	0	0	
Jugo Mango	120	228240	0	0	
Postre Cascada	10	19020	0	0	
Chorizo	70	133140	0	0	
Calabaza	79	150258	0	0	
Cebolla.	70	133140	0	0	
Papa	101	192102	0	0	
Jugo Lulo	100	190200	0	0	
			0	-	
Jugo. Tomate	69	182592	0	0	
Pan Dulce	60-45	112380	0	0	
Café	5	9510	0	0	
			0	-	
			0	-	
			0	-	
			0	-	
			0	-	
			0	-	
			0	-	

TOTAL VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN)

PUNTAJE ESPERADO:	19	PUNTAJE OBTENIDO:	19	% DE CUMPLIMIENTO:	100

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

ANDE no cuenta con fortificación de Acido folico y zinc

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ	Shelsy A.	U.T alimentación	Administradora	Shelsy A.
ATENDIÓ				
ACOMPAÑÓ				
ACOMPAÑÓ	Yeisy p. O	U.T Alimentación	J. Bodega	Yeisy O M
REALIZÓ	Diana Palma	Interventoria	Supervisión	Diana V Palma F

El día de visita fue acompañado(a) de un otro de control? (SI) / (X) PERSONA (S) QUE ACOMPAÑA (N) CANTIDAD: 0 OTRO: X NO:

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600303	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 19 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	05:00:00
Raciones Programadas:	31	**Raciones Entregadas:**	31	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pechuga de pollo en salsa , arroz blanco , guiso de ahuyama , platano maduro , jugo , postre					**No. Menú Verificado:**	M03
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:58:00	SI	35.00	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU 806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-07-20
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-04-09
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	EL CONDUCTOR CUMPLE LA CON LA INDUMENTARIA CORRESPONDIENTE [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Subsana]: EL CONDUCTOR CUMPLE LA CON LA INDUMENTARIA CORRESPONDIENTE

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-24] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	El vehiculo cuenta con kit de limpieza y desinfeccion [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: El vehiculo cuenta con kit de limpieza y desinfeccion
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	

11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada correstamente [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos, pero no garantiza la naturaleza de los alimentos ya que no se encuentra diligenciada completamente. [Subsana]: Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada correstamente

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	El contratista entrega en el horario correspondiente entro a las 12 : 58 pm [2026-01-17] [2026-02-08 22:10:55] Hora de entrega almuerzo 1:41 pm [Subsana]: El contratista entrega en el horario correspondiente entro a las 12 : 58 pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se cumple con el menu verificado N3 [2026-01-17] [2026-02-08 22:10:55] No se cumple con la preparacion de la papa que el menu requeria [Subsana]: Se cumple con el menu verificado N3
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	Cumple con los componentes del menu [2026-01-17] [2026-02-08 22:10:55] Una de las cajas revisadas, no llevaba la proteina. [Subsana]: Cumple con los componentes del menu
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente, y la bebida de fruta cuenta con el mecanismo pero se está entregando a temperatura ambiente (25°C). [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual [Persiste]: No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	El contratista entrega el gramaje correspondiente al almuerzo (460 gr) [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] Se toman 5 muestras de panes y se evidencia la mayoria de las muestras con gramaje inferior a 60 gr [Subsana]: El contratista entrega el gramaje correspondiente al almuerzo (460 gr)
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	Se evidencia planilla para a satisfaccion diligenciado [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia formato de entrega satisfaccion [Subsana]: Se evidencia planilla para a satisfaccion diligenciado
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/O
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/O
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/O

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600303_2001003_1_1771883721755.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 23 feb.jpeg



ITV_2600303_2002006_1_1771883801899.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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 23 feb.jpeg



ITV_2600303_2002006_1_1771883821190.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temp bebida terron 23 feb.jpeg



ITV_2600303_2002006_1_1771883837267.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temp comida terron 23 feb.jpeg



ITV_2600303_2002007_1_1771883973994.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 feb.jpeg



ITV_2600303_2002008_1_1771884939822.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 23 feb.jpeg



ITV_2600303_2003001_1_1771884265675.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 terron 23 feb.jpeg



ITV_2600303_2003002_1_1771885043887.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-23 at 11.07.26 PM.jpeg



ITV_2600303_2003003_1_1771885119907.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 2026-02-23 at 11.07.26 PM.jpeg



ITV_2600303_2003005_1_1771884312796.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temp bebida terron 23 feb.jpeg



ITV_2600303_2003005_2_1771884312796.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temp comida terron 23 feb.jpeg



ITV_2600303_2003005_3_1771884312797.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 23 feb.jpeg



ITV_2600303_2003006_1_1771884413380.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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 23 feb.jpeg



ITV_2600303_2003009_1_1771884655062.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-23 at 11.07.26 PM (4).jpeg



ITV_2600303_2003009_2_1771884655063.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-23 at 11.07.26 PM (3).jpeg



ITV_2600303_2003009_3_1771884655063.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-23 at 11.07.26 PM (2).jpeg



ITV_2600303_2003009_4_1771884655063.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-23 at 11.07.26 PM (1).jpeg



ITV_2600303_2003009_5_1771884655063.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-23 at 11.07.26 PM.jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600303	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600303_1_1771885288571.pdf	23-02-2026 Ep terron colorado.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	YEISA POLO	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260028	FECHA	2302-26	CONTRATO		VERSION	202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP Teron Colorado.			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	Cali
Dirección:	calle 19 oe #4 11 teron colorado			**Hora Inicio:**	1:30Pm	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	31	**Raciones Entregadas:**	31	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pechuga de pollo en salsa, arot blanco, guiso de ahuyama, platano maduro, Jugo, postre					**No. Menú Verificado:**	#3
Nombre de quién atiende la visita:	Yesapdo Medrano					**Cargo de quién atiende la visita:**	Funcionaria del Operador

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:58	35°c	X	X	NC	Temp comida,
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EXV806	Hora de llegada del vehículo:		Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	20 jul 2026	Fecha Tecno-Mecánica:	09 abril 2026				
Fecha Inspección:	16 OCT 2025	No. acta de Inspección:		% Cumplimiento:			
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable		Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan pablo reina ortz				
Fecha certificado médico:	23 DIC 2025	Fecha asistencia a capacitación:		Vigencia licencia de conducción:	09 oct 2029
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	23 DC 2025	Fecha asistencia a capacitación:	23 DIC 2025		

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	X	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos. (persiste).
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibración (seguimiento).
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	X	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).		X	NA	NO	No se evidencia planillas para registro de temperatura (subsana).

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Scanned with CamScanner

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

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	El contratista cumple con el Horario de entrega estipulado. entrego 12:58pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de los temperaturas (persiste)
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	X	1	NA	NO	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual. (persiste)
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	X	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	X	NA	NO	el contratista entrega las porciones de almuerzo con el gramaje empleado (460gr).
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO (11)		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %		

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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESION _____ PÁGINA 5

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN 202512

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN 202512

FIRMAS				
	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yeisapola Medrano	Dr Limp.	S. bodega	Ypolon
Atendió				
Acompañó				
Acompañó				
Realizó	Maria Llanos	Interventoría FUV	Supervisora	

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:			

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 21-26			No. Contrato:		4261.010.26.1.1188.2025	
ID Visita:		Fecha: 23-02-26	Nombre establecimiento:	Ep Tercer colorado			
Ruta del día:	31	Menú verificado:	H 3	Tiempo de comida evaluado:		Almuerzo.	
NIVEL DE INSPECCIÓN:		C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:		2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	C: CUMPLE N: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	C: CUMPLE N: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	C: CUMPLE N: NO CUMPLE
MUESTRA 1	489		MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	462		MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	484		MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	549		MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	504		MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 5 muestras de almuerzo de forma aleatoria se evidencia que todas las muestras cumplen con el gramaje adecuados (460gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:				
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan Palorena	Of alimentacion	Conductor	
REALIZÓ:	Maria Cano	FUV	Supervisor	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600304	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 13 #13-72, COMUNA 3, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	103	**Raciones Entregadas:**	103	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pechuga de pollo en salsa , arroz blanco , guiso de ahuyama , platan maduro , jugo de fruta , postre					**No. Menú Verificado:**	M03
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:10:00	SI		
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU 806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-07-20
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-04-09
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	EL CONDUCTOR CUMPLE LA CON LA INDUMENTARIA CORRESPONDIENTE [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Subsana]: EL CONDUCTOR CUMPLE LA CON LA INDUMENTARIA CORRESPONDIENTE

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-24] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores para la conservacion del alimento [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termomemtro y gramera dentro del vehiculo SIN CERTIFICADO de calibracion [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termomemtro y gramera dentro del vehiculo SIN CERTIFICADO de calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	

11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos, pero no garantiza la naturaleza de los alimentos ya que no se encuentra diligenciada completamente. [Subsana]: Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	El contratista cumple con el menu verificado N3 [2026-02-02] [2026-02-08 22:10:55] El acompañante del menu 12 almuerzo corresponde a "PAPA CHORREADA" el operador entrega "PAPA SALADA " [Subsana]: El contratista cumple con el menu verificado N3
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	El contratista cumple con los gramajes estipulados para EL ALMUERZO (460 GR) [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [Subsana]: El contratista cumple con los gramajes estipulados para EL ALMUERZO (460 GR)
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Persiste]: No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA A SATOSFACCION DILIGENCIADO [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] NO SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA A SATOSFACCION EN EL DESAYUNO [Subsana]: SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA A SATOSFACCION DILIGENCIADO
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/O
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/O
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/O

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600304_2001003_1_1771903344967.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 23 feb.jpeg



ITV_2600304_2002006_1_1771903590157.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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 fd 23 feb.jpeg



ITV_2600304_2002006_2_1771903590157.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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 jugo fd 23feb.jpeg



ITV_2600304_2002006_3_1771903590157.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMP comida fd 23 feb .jpeg



ITV_2600304_2002007_1_1771903757561.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
kit dia 23 feb.jpeg



ITV_2600304_2002008_1_1771903834896.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 23 feb.jpeg



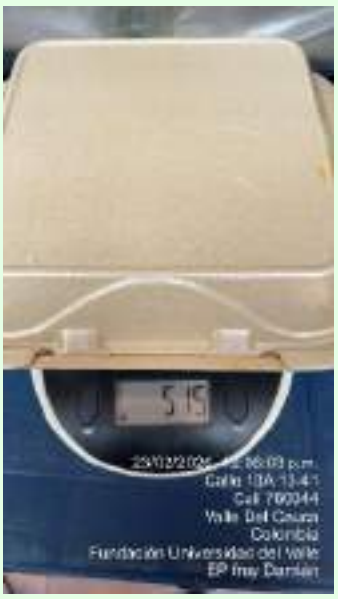
ITV_2600304_2002011_1_1771903949488.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 4.30.50 AM.jpeg



ITV_2600304_2003002_1_1771904175485.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-24 at 4.34.35 AM.jpeg



ITV_2600304_2003003_1_1771904428853.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 2026-02-24 at 4.37.20 AM (6).jpeg



ITV_2600304_2003003_2_1771904428854.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 2026-02-24 at 4.37.20 AM (5).jpeg



ITV_2600304_2003003_3_1771904428854.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 2026-02-24 at 4.37.20 AM (4).jpeg



ITV_2600304_2003003_4_1771904428854.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 2026-02-24 at 4.37.20 AM (3).jpeg



ITV_2600304_2003003_5_1771904428854.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 2026-02-24 at 4.37.20 AM (2).jpeg



ITV_2600304_2003003_6_1771904428854.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 2026-02-24 at 4.37.20 AM (1).jpeg



ITV_2600304_2003003_7_1771904428854.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 2026-02-24 at 4.37.20 AM.jpeg



ITV_2600304_2003003_8_1771904428854.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 2026-02-24 at 4.34.35 AM.jpeg



ITV_2600304_2003005_1_1771904722556.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 fd 23 feb.jpeg



ITV_2600304_2003005_2_1771904722557.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 jugo fd 23feb.jpeg



ITV_2600304_2003005_3_1771904722557.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP comida fd 23 feb .jpeg



ITV_2600304_2003006_1_1771904756193.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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 fd 23 feb.jpeg



ITV_2600304_2004001_1_1771904889237.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-02-24 at 4.30.50 AM.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600304	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600304	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600304_1_1771904999573.pdf	23-02-2026 Ep fraydamian.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD

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

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	260269	FECHA	2026-02-17	CONTRATO		NUMERO	202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	EP Fray Damian			Tipo:	EP	Localidad:	Cali
Dirección:	Cra 13 # 13 - 72 bodega 3. cali.			Hora Inicio:		Hora Fin:	
Raciones Programadas:	103	Raciones Entregadas:	103	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	pechuga de pollo en salsa, arroz blanco, jugo de naranja, platano maduro, jugo de fruta, postre					No. Menú Verificado:	# 3
Nombre de quién atiende la visita:	Leonardo Medrano					Cargo de quién atiende la visita:	Encargado operador

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TENPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:10pm	48°C	X	X	NC	Temp comida.
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades			
Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EXU806	Hora de llegada del vehículo:		Hora finalización de la entrega:	
Fecha SOAT:	20 jul 2026	Fecha Tecno-Mecánica:	09 abril 2026		
Fecha inspección	16 OCT 2025	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable		Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan Pablo Reina Ortiz				
Fecha certificado médico:	23 DIC 2025	Fecha asistencia a capacitación:		Vigencia licencia de conducción:	9 OCT 2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	23 DIC 2025	Fecha asistencia a capacitación:	23 DIC 2025		

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

Nº VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	X	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.		X	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	NO se evidencia mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos (persiste).
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramero sin certificado calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reusizables.	0	X	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	X	NA	NO	Se evidencia planilla para registro de temperatura (subsana)

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	el contratista cumple con el Horario de entrega, entrego a los 12:10 pm.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garantizan la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos (persiste).
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	X	1	NA	NO	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual (persiste).
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas o objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo)	0	X	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	X	NA	NO	el contratista cumple con el gramaje correspondiente al almuerzo (460gr) (subsana)
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO						

PUNTAJE ESPERADO (11)		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Intervención SCJ-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
	Se socializa el acta sin
	ninguna novedad.

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESION PÁGINA 4

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-0212-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA		FECHA		SEMANA		VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yeisapola Medrano	UT dimeno	S. Bodega	Ypolon
Atendió				
Acompañó	Juan pablo reina	UT alimentacion	conductor.	Juny
Acompañó				
Realizó	Maria llanos	Interventoría FUV	Supervisora	Allanos

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: ____ FECHA IMPRESIÓN: PÁGINA 5

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 26			No. Contrato:		4141.010.28.1.1588 2025	
ID Visita:		Fecha: 23-02-26	Nombre establecimiento:	EP Fray Damian.			
Parte del día:	103	Menú verificado:	#3	Tiempo de comida evaluado:		Almuerzo.	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:		3	

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	558	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	482	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	515	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	523	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	510	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	530	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	527	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	533	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 8 muestras de almuerzo, se evidencia que todos los menús cumplen con el gramaje correspondiente. (460gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:				
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan pablo Ramos	CT alimentacion	Conductor	
REALIZÓ:	Maria Llanos	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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600305	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 23b #5a20, 3 de Julio, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	58	**Raciones Entregadas:**	58	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pechuga de pollo en salsa , arroz blanco , guiso de ahuyama , platan maduro , jugo de fruta , postre					**No. Menú Verificado:**	M03
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:32:00	SI	46.00	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU 809	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-07-26
FECHA	2026-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-04-09

CONCEPTO

FAVORABLE

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	EL CONDUCTOR CUMPLE LA CON LA INDUMENTARIA CORRESPONDIENTE [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Subsana]: EL CONDUCTOR CUMPLE LA CON LA INDUMENTARIA CORRESPONDIENTE

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-11] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfeccion. [Subsana]: Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	

11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos, pero no garantiza la naturaleza de los alimentos ya que no se encuentra diligenciada completamente. [Subsana]: Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente, y la bebida de fruta cuenta con el mecanismo pero se está entregando a temperatura ambiente (25°C). [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual [2026-02-12] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia la entrega de la bebida en empaque individual [Persiste]: No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	El contratista cumple con los gramajes estipulados para el almuerzo (460 gr) [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] Se toman 5 muestras de pan , se evidencia que 3 muestras con peso inferior a 60 gr [Subsana]: El contratista cumple con los gramajes estipulados para el almuerzo (460 gr)
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	Cumple con la rotacion se postre , se evidencia bocadillo combinado [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] No cumple con la rotacion de postres, solo se evidencia suministro de bocadillo. [Subsana]: Cumple con la rotacion se postre , se evidencia bocadillo combinado
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	Se evidencia formato de entrega a satisfaccion diligenciado [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia formato de entrega a satisfaccion [Subsana]: Se evidencia formato de entrega a satisfaccion diligenciado
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/O
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/O
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/O

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

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600305_2001003_1_1771905565057.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 23 feb.jpeg



ITV_2600305_2002006_1_1771905808806.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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 23 FEB.jpeg



ITV_2600305_2002006_2_1771905808806.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMP COMIDA JUNIN.jpeg



ITV_2600305_2002006_3_1771905808806.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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 BEBIDA JUNIN.jpeg



ITV_2600305_2002007_1_1771905894817.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 feb.jpeg



ITV_2600305_2002008_1_1771905950704.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 23 feb.jpeg



ITV_2600305_2002011_1_1771906053773.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 2026-02-24 at 5.06.01 AM.jpeg



ITV_2600305_2003005_1_1771906155140.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 23 FEB.jpeg



ITV_2600305_2003005_2_1771906155141.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP COMIDA JUNIN.jpeg



ITV_2600305_2003005_3_1771906155141.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 BEBIDA JUNIN.jpeg



ITV_2600305_2003006_1_1771906187250.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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 23 FEB.jpeg



ITV_2600305_2003009_1_1771906405800.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 5.10.22 AM.jpeg



ITV_2600305_2003009_2_1771906405801.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 5.10.23 AM (3).jpeg



ITV_2600305_2003009_3_1771906405801.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 5.10.23 AM (2).jpeg



ITV_2600305_2003009_4_1771906405801.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 5.10.23 AM (1).jpeg



ITV_2600305_2003009_5_1771906405801.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 5.10.23 AM.jpeg



ITV_2600305_2003010_1_1771906488224.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.
ENTREGA JUNIN 23 FEB.jpeg



ITV_2600305_2004001_1_1771906588502.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-02-24 at 5.06.01 AM.jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600305	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600305_1_1771906681056.pdf	23-02-2026 Ep Junin.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD

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

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	2025/2

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26						
Nombre EP-UT-UR:	EP Juan			Tipo:	EP	Localidad:	cali
Dirección:	cra 28 b #5 a 20, 3 de julio			Hora Inicio:		Hora Fin:	
Raciones Programadas:	58	Raciones Entregadas:	58	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	pega de pollo en salsa, arroz blanco, queso de ahuyama, plátano maduro, jugo, postre.					No. Menú Verificado:	
Nombre de quién atiende la visita:	Yeisa polo Medrano					Cargo de quién atiende la visita:	Funcionario del operador

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:32pm	46°C	X	X	NC	Temp Leviada.
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenadas	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EXU 809	Hora de llegada del vehículo:		Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	20 Jul 2026	Fecha Tecno-Mecánica:	09 abil 2026				
Fecha inspección:	16 oct 2025	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:			
Sobres integrales de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable		Favorable con Requerimiento		No Recibido	
OBSERVACIONES							

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan pablo reina ortz				
Fecha certificado médico:	23 DIC 2025	Fecha asistencia a capacitación:		Vigencia licencia de conducción:	09 OCT 2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	23 DIC 2025	Fecha asistencia a capacitación:	23 DIC 2025		

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

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría ECJ-3512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	X	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	X	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	X	NA	NO	se entrega planilla para registro de temperatura (Subsana).

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2032-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	el contratista cumple con el Horario de entrega estipulado entrego a las 12:32pm.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservacion de las temperaturas (persiste)
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	X	1	NA	NO	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual (persiste)
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	X	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	X	NA	NO	el contratista cumple con el gramaje correspondiente al almuerzo (460gr)
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO (11)		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN 202512

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
	Se socializa el acta de la
	visita sin ninguna novedad.

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN PAGINA 4

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2020 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy Camila Agudelo	Ud alimentos	administradora	Shelsy A
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan pablo reina	OT alimentación	Conductor	Juan
Realizó	María Llanos	Interventoría FUV	Supervisor	

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

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:		

Scanned with CamScanner

FUNDACION UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2018

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4181.010.26.1.1588.2025	
ID visita:		Fecha: 23-02-26	Nombre establecimiento:	EP Junín.			
Parte del día:	SB	Menú verificado	#3	Tiempo de comida evaluado:		Almuerzo	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:		2	

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (RUTA 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	490	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	622	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	509	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	601	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	509	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 (RUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 5 muestras de almuerzo aleatoriamente, se evidencia que las muestras cumplen con el gramaje correspondiente (460 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:				
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan pablo reina	Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Maria Ramos	Fav	Supervisor	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600306	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 44 #14B-49, Comuna 10, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:38:00	**Hora Fin:**	12:05:00
Raciones Programadas:	100	**Raciones Entregadas:**	100	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, PESCADO, GUISO DE LENTEJA, JUGO DE MANGO, POSTRE COCADA.					**No. Menú Verificado:**	M04
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	11:59:00	SI	50.30	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXZ666	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-11-22
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-06-27
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro y gramera; sin embargo, no cuentan 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.	1	[2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: El vehiculo cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] EL vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura [Subsana]: El operador implementa formato de entrega de raciones diarias con item de temperatura. [2026-02-03] [2026-02-08 22:10:55] Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos, pero no garantiza la naturaleza de los alimentos ya que no se encuentra diligenciada completamente. [Subsana]: El operador implementa formato de entrega de raciones diarias con item de temperatura.

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se cumple con los horarios de entrega, hora de entrega A 1:59 p.m. [Subsana]: El operador cumple con horarios de entrega establecidos para la entrega del almuerzo. [2026-01-16] [2026-02-08 22:10:55] EL contratista no cumplio con el horario de entrega del desayuno , entrego a las 8: 21 am [Subsana]: El operador cumple con horarios de entrega establecidos para la entrega del almuerzo.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se da cumpliemiento al menú establecido en el ciclo de menús; cambio sin aprobación de guiso de arveja por lentejas. [Subsana]: Operador da cumpliemiento al menú establecido en el ciclo de menús; cambio con aprobación de guiso de arveja por lentejas.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de caja 50,3 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	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	NA	Na
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	Operador da cumplimiento con el gramaje total en peso servido por ración (460g) asi como gramaje de postre (10g); sin embargo envia bebida en recipiente con capacidad de 10 litros para un parte de 100 PPL (cantidad requerida 25 litros) [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [Subsana]: El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] Se verificó, el peso de las 8 cajas, dando un promedio de 378 g. [Subsana]: El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [2026-02-05] [2026-02-08 22:10:55] SE TOMAN 8 MUESTRAS DE COMIDA DE MANERA ALEATOREA Y SE EVIDENCIA QUE NO CUMPLEN CON EL PESO REQUERIDO 460 GR [Subsana]: El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	

11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70.00

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	Na
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	Na
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	Na

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600306_2002007_1_1771977361194.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.08 PM.jpeg



ITV_2600306_2003005_1_1771978070324.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-02-24 at 6.42.08 PM (1).jpeg



ITV_2600306_2003006_1_1771978099057.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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 2026-02-24 at 6.42.10 PM (4).jpeg



ITV_2600306_2003009_1_1771978652978.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.08 PM (2).jpeg



ITV_2600306_2003009_10_1771978652979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.10 PM (1).jpeg



ITV_2600306_2003009_11_1771978652979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.10 PM (2).jpeg



ITV_2600306_2003009_12_1771978652979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.10 PM (3).jpeg



ITV_2600306_2003009_13_1771978652979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.10 PM (4) - copia.jpeg



ITV_2600306_2003009_14_1771978652979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.10 PM.jpeg



ITV_2600306_2003009_15_1771978652979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.11 PM (1).jpeg



ITV_2600306_2003009_16_1771978652979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.11 PM.jpeg



ITV_2600306_2003009_2_1771978652978.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.08 PM (4).jpeg



ITV_2600306_2003009_3_1771978652978.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.08 PM (5).jpeg



ITV_2600306_2003009_4_1771978652978.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM (1).jpeg



ITV_2600306_2003009_5_1771978652978.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM (2).jpeg



ITV_2600306_2003009_6_1771978652978.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM (3).jpeg



ITV_2600306_2003009_7_1771978652979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM (4).jpeg



ITV_2600306_2003009_8_1771978652979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM (5).jpeg



ITV_2600306_2003009_9_1771978652979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_589_1_1771977552990.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 9.28.00 PM.jpeg
El vehiculo cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.



IRS_590_1_1771977662507.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 2026-02-24 at 6.40.47 PM.jpeg
El operador implementa formato de entrega de raciones diarias con item de temperatura.



IRS_591_1_1771977692602.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 2026-02-24 at 6.40.47 PM.jpeg
El operador implementa formato de entrega de raciones diarias con item de temperatura.



IRS_592_1_1771977816314.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 2026-02-24 at 6.42.10 PM (4).jpeg
El operador cumple con horarios de entrega establecidos para la entrega del almuerzo.



IRS_593_1_1771977851052.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 2026-02-24 at 6.42.10 PM (4).jpeg
El operador cumple con horarios de entrega establecidos para la entrega del almuerzo.



IRS_595_1_1771978243049.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.08 PM (2).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_595_2_1771978243049.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.08 PM (4).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_595_3_1771978243049.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.08 PM (5).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_595_4_1771978243049.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM (1).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_595_5_1771978243049.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM (2).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_595_6_1771978243049.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM (3).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_595_7_1771978243049.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM (4).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_595_8_1771978243049.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM.jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_595_9_1771978243049.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.10 PM (1).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_596_1_1771978308673.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.08 PM (2).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_596_2_1771978308673.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.08 PM (3).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_596_3_1771978308673.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.08 PM (4).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_596_4_1771978308673.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.08 PM (5).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_596_5_1771978308673.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM (1).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_596_6_1771978308674.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM (2).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_596_7_1771978308674.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM (4).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_596_8_1771978308674.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM.jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_596_9_1771978308674.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.10 PM (2).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_597_1_1771978346669.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.08 PM (2).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_597_2_1771978346669.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.08 PM (4).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_597_3_1771978346669.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.08 PM (5).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_597_4_1771978346669.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM (1).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_597_5_1771978346669.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM (2).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_597_6_1771978346669.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM (3).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_597_7_1771978346669.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM (4).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_597_8_1771978346669.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.09 PM.jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_597_9_1771978346669.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.10 PM (2).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600306	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600306_1_1771978747951.pdf	Acta de visita Estación Guabal.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
Se evidencia termómetro y gramera; sin embargo, no cuentan con certificados de calibración.
El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de caja 50,3 C)
No se entregan las bebidas de forma individual.
Operador da cumplimiento con el gramaje total en peso servido por ración (460g) asi como gramaje de postre (10g); sin embargo envia bebida en recipiente con capacidad de 10 litros para un parte de 100 PPL (cantidad requerida 25 litros)

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	DIANA VERONICA PALMA FLOREZ	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600306	FECHA	29/12/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1598.2025	VERSION	202512

Contralista:	UT. Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP. Guabal			Tipo:	EP	Localidad:	S. Cali
Dirección:	Cra 44 # 14B-49, Cotaviana 10.			Hora Inicio:	11:38	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	100	Raciones Entregadas:	100	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Arroz, Pescado, Guiso lenteja. Jugo mango, Yuca. Postre					No. Menú Verificado:	4
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Agudelo					Cargo de quién atiende la visita:	Admin.

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIENPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	11:59	50.3	X	(C)	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EXI666	Hora de llegada del vehículo:	11:54	Hora finalización de la entrega:	12:05		
Fecha SOAT:	22/11/25	Fecha Tecno-Mecánica:	27/06/2027				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	amr-ic-10 2025-05	% Cumplimiento:	100		
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	✓	Favorable con Requerimiento		No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Diego Uribe Montaño				
Fecha certificado medico:	02/02/26	Fecha asistencia a capacitación:	01/02/26	Vigencia licencia de conducción:	19/07/26
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

FECHA IMPRESIÓN

PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría BCJ-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	26a3ER	FECHA	24/2/24	CONTRATO	M.C1.010.26.1-088-2023	VERSIÓN	22510

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2016 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0) 1 NA NO	El vehículo no dispone de equipos y elementos para 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 Gramera sin Certificado de Calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0 (1) NA NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0 (1) NA NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0 (1) NA NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0 (1) NA NO	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2000306	FECHA	24/2/26	CONTRATO	AIGI 010 26 1 1548 2025	VERSION	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las caracteristicas de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos que garantice la conservación de las Temp
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	La bebida no se entrega de forma individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	(NA)	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	(1)	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	(0)	1	NA	NO	El oferente cumple con gramaje de caja total y fuente. Sin embargo envia bebida en un recipiente de 19 LTS para 100 PPL
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2021 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	200306	FECHA	24/1/26	CONTRATO	4161010-761-1560-2025	VERSIÓN	2025/12

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID PARTA	2600306	FECHA	24/2/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1.88.2021	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy C. Agudelo R.	U. Alimentación	Administradora	Shelsy A.
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Diego Uribe Montaño	U. Alimentación	Conductor	Diego Uribe
Realizó	Diana V. Monica Palma.	Interventoría	Supervisor	Diana V Palma

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25.26			No. Contrato:		4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:	960306	Fecha:	24/1/26	Nombre establecimiento:	EP. Coubel		
Parte del día:	100	Menú verificado:	# 4	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		8	NÚMERO DE RECHAZO:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	491	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	483	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	481	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	504	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	473	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	475	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	474	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	473	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 8 cajas de comida de fuimen calificadas

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Stelsy Agudelo	UT. Alimentación	C. Operador	Stelsy A.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Diego Uribe	UT. Alimentación	Conductor	Diego Uribe
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana P. Palma F

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600307	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 4 #93-00, Bajo Jordan, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:38:00	**Hora Fin:**	13:05:00
Raciones Programadas:	61	**Raciones Entregadas:**	61	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, PESCADO, GUISO DE LENTEJA, JUGO DE MANGO, POSTRE COCADA.					**No. Menú Verificado:**	M04
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	13:03:00	SI	38.50	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXZ666	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-11-22
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-06-27
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	El vehiculo no cuenta con con equipos y elementos necesarios para garantizar la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro y gramera; sin embargo, no cuentan 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.	1	[2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: Vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura. [Subsana]: Operador Implementa registro diario de entrega de raciones con item de temperatura

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	[2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el horario de entrega del A (hora de entrega 2:03p.m.) [Subsana]: Operador da cumplimiento con el horario establacido para la entrega del almuerzo. (Hora de entrega 13:03) [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se cumple con los horarios de entrega, hora de entrega A 2:44 p.m. [Subsana]: Operador da cumplimiento con el horario establacido para la entrega del almuerzo. (Hora de entrega 13:03) [2026-01-16] [2026-02-08 22:10:55] SE EVIDENCIA QUE NO CUMPLIO CON EL HORARIO DE ENTREGA, ENTREGO A LAS 9:16 AM [Subsana]: Operador da cumplimiento con el horario establacido para la entrega del almuerzo. (Hora de entrega 13:03) [2026-02-03] [2026-02-08 22:10:55] No se cumple con los horarios de entrega de los alimentos. [Subsana]: Operador da cumplimiento con el horario establacido para la entrega del almuerzo. (Hora de entrega 13:03)
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se da cumpliemiento al menú establecido en el ciclo de menús; cambio sin aprobación de guiso de arveja por lentejas. [Subsana]: Operador da cumpliemiento al menú establecido en el ciclo de menús; cambio con aprobación de guiso de arveja por lentejas. [2026-01-16] [2026-02-08 22:10:55] NO CUMPLIO CON EL MENU EN EL DESYUNO , ENTREGO PAN Y CORRESPONDIA TOSTADAS [Sin Seguimiento]: Operador da cumpliemiento al menú establecido en el ciclo de menús; cambio con aprobación de guiso de arveja por lentejas.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	[2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] Durante la verificación se evidencia que una de las cajas no cuenta con el "Tuberculo Raiz o platano" correspondiente al menu [Subsana]: El operador cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de caja 38,5 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	No se entregan las bebidas de forma individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	NA	Na
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [Subsana]: El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] Se verifica el peso de 5 cajas, dándole un promedio de: 333.6g [Subsana]: El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)

10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	[2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] Durante la verificación se evidencia que una de las cajas no cuenta con el "Tuberculo Raiz o platano" correspondiente al menu [Subsana]: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú verificado.
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80.00

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	Na
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	Na
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	Na

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	28	**PUNTAJE OBTENIDO:**	24	**PORCENTAJE %:**	86

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600307_2003005_1_1771981743129.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-02-24 at 6.40.45 PM (3).jpeg



ITV_2600307_2002007_1_1771981120289.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.08 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_608_1_1771981248143.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 2026-02-24 at 6.40.44 PM.jpeg
Operador Implementa registro diario de entrega de raciones con item de temperatura



IRS_609_1_1771981535054.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 2026-02-24 at 6.40.44 PM (1).jpeg
Operador da cumplimiento con el horario establacido para la entrega del almuerzo. (Hora de entrega 13:03)



IRS_610_1_1771981554407.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 2026-02-24 at 6.40.44 PM (1).jpeg
Operador da cumplimiento con el horario establacido para la entrega del almuerzo. (Hora de entrega 13:03)



IRS_611_1_1771981575228.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 2026-02-24 at 6.40.44 PM (1).jpeg
Operador da cumplimiento con el horario establacido para la entrega del almuerzo. (Hora de entrega 13:03)



IRS_612_1_1771981593226.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 2026-02-24 at 6.40.44 PM (1).jpeg
Operador da cumplimiento con el horario establacido para la entrega del almuerzo. (Hora de entrega 13:03)



IRS_616_1_1771981825781.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.40.45 PM (4).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_616_2_1771981825781.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.40.46 PM (1).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_616_3_1771981825781.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.40.46 PM (2).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_616_4_1771981825781.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.40.46 PM (3).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_616_5_1771981825781.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.40.46 PM (4).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_617_1_1771981886527.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.40.44 PM (1).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_617_1_1771981963503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.40.44 PM (2).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_617_2_1771981886527.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.40.45 PM (4).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_617_2_1771981963503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.40.45 PM (1).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_617_3_1771981886528.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.40.46 PM (1).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_617_4_1771981886528.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.40.46 PM (2).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_617_5_1771981886528.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.40.46 PM (3).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_617_6_1771981886528.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.40.46 PM (4).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600307	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600307_1_1771981079710.pdf	Acta de visita Estación Melendez.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
Se evidencia termómetro y gramera; sin embargo, no cuentan con certificados de calibración.
El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de caja 38,5 C)
No se entregan las bebidas de forma individual.

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	DIANA VERONICA PALMA FLOREZ	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	760307	FECHA	29/11/25	CONTRATO	AMI.010 26.1.1588.2025
VERSIÓN	202512				

Contratista:	UT. Alimentación Integral Cali				
Nombre EP-UT-URI:	EP Helendez	Tipo:	EP	Localidad:	Cali
Dirección:	Cl 4 # 93.00, Bajo Jordan	Hora Inicio:	11:38	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	61	Raciones Entregadas:	61	Dietas Progamadas:	0
				Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Arroz, Pescado, Guiso lenteja. Jugo mango yuca. Postre			No. Menú Verificado:	4
Nombre de quién atiende la visita:	Shely Agudelo			Cargo de quién atiende la visita:	Admin.

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	1:03	38.5	X	(C)	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicatos	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	SX766	Hora de llegada del vehículo:	12:58	Hora finalización de la entrega:	1:05		
Fecha SOAT:	22/11/25	Fecha Tecno-Mecánica:	27/06/2025				
Fecha Inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	AMI-16-10-2025-01	% Cumplimiento:	100		
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido
OBSERVACIONES							

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Diego Uribe Montaño				
Fecha certificado médico:	02/02/26	Fecha asistencia a capacitación:	01/02/26	Vigencia licencia de conducción:	19/07/26
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

FIRMA(S) DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

FECHA INGRESO

PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	260307	FECHA	24/11/16	CONTRATO	4116010261139820025	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoria)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0) 1 NA NO	El vehículo no dispone de equipos y elementos para la conservación de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0) 1 NA NO	Se evidencia termometro y Gramera Sin Certificado de Calibro
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0 (1) NA NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0 (1) NA NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0 (1) NA NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0 (1) NA NO	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81,8

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCION DE PRODUCTO TERMINADO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2225 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	764309	FECHA	24/1/16	CONTRATO	4161010261188201	VERSION	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-3012-2021 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

RVISITA	7600307	FECHA	24/2/22	CONTRATO	4161010261 1588 2025	VERSION	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE %:	85.7

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	260307	FECHA	24/11/16	CONTRATO	4161010 26115897013	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelby C. Agudelo Ramirez	Ur alimentación	Administradora	Shelby A.
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Diego Uribe Montaño	Ur alimentación	Conductor	Diego Uribe
Realizó	Diana Veronica Palma F.	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma F.

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

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:

ANCLAJES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA APROBACIÓN FO-AA-13

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 15-26		No. Contrato:	4061 010 26 1.1568 2025	
ID Visita:	2000327	Fecha:	24/11/25	Nombre establecimiento:	
Parte del día:	Gl	Menú verificado:	# 4	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	506	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	496	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	504	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	491	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	502	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:	5	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 5 cajas de comida de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sherry Agudelo	UT. Alimentación	F. Operadora	Sherry A.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Diego Uribe M	UT. Alimentación	Conductor	Diego Uribe
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma.

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600308	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra 52 #2-00, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:38:00	**Hora Fin:**	12:28:00
Raciones Programadas:	93	**Raciones Entregadas:**	93	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, PESCADO, GUISO DE LENTEJA, JUGO DE MANGO, POSTRE COCADA.					**No. Menú Verificado:**	M04
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:26:00	SI	38.30	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXZ666	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-11-22
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-06-27
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	El vehiculo no dispone de elementos y equipos para garantizar la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro y gramera; sin embargo, no cuentan 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.	1	[2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: El vehiculo cuenta con kit de limpieza de desinfección completo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura. [Subsana]: El operador Implementa registro diario de entrega de raciones con item de temperatura

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	[2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el horario de entrega del A (hora de entrega 1:37p.m.) [Subsana]: Operador da cumplimiento al horario establecido para la entrega del almuerzo. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se cumple con los horarios de entrega, hora de entrega A 2:20p.m. [Subsana]: Operador da cumplimiento al horario establecido para la entrega del almuerzo. [2026-01-16] [2026-02-08 22:10:55] El contratista no cumplio con el horario establecido entrego a las 8:52 am [Subsana]: Operador da cumplimiento al horario establecido para la entrega del almuerzo.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se da cumpliemiento al menú establecido en el ciclo de menús; cambio sin aprobación de guiso de arveja por lentejas. [Subsana]: Operador da cumpliemiento al menú establecido en el ciclo de menús; cambio con aprobación de guiso de arveja por lentejas. [2026-01-16] [2026-02-08 22:10:55] Se evidencia entrega de pan en el desayuno , correspondía tostadas [Subsana]: Operador da cumpliemiento al menú establecido en el ciclo de menús; cambio con aprobación de guiso de arveja por lentejas.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de caja 38,3 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	No se entregan las bebidas de forma individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	Operador da cumplimiento con el gramaje total en peso servido por ración (460g) así como gramaje de postre (10g); sin embargo envía bebida en recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 93PPL (cantidad requerida 23.25 litros) [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [Subsana]: El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [2026-02-05] [2026-02-14 07:40:22] SE TOMAN 8 MUESTRAS DE COMIDA ALEATOREAMENTE PARA VERIFICAR SU PESO , SE EVIDENCIA QUE DE LAS 8 MUESTRAS NINGUNA CUMPLE CON EL GRAMAJE ESTIPULADO PARA EL ALMUERZO (460 GR). [Subsana]: El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	

11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	63.64

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	Na
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	Na
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	Na

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	23	**PORCENTAJE %:**	79

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600308_2002007_1_1771979264184.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.42.08 PM.jpeg



ITV_2600308_2003005_1_1771979994740.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-02-24 at 6.41.46 PM (3).jpeg



ITV_2600308_2003006_1_1771980027271.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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 2026-02-24 at 6.41.44 PM.jpeg



ITV_2600308_2003008_1_1771979936445.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.44 PM (1).jpeg



ITV_2600308_2003008_1_1771980040874.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.44 PM.jpeg



ITV_2600308_2003009_10_1771980607789.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.45 PM (1).jpeg



ITV_2600308_2003009_11_1771980607789.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.45 PM (2).jpeg



ITV_2600308_2003009_12_1771980607789.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.45 PM (3).jpeg



ITV_2600308_2003009_13_1771980607789.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.45 PM (4).jpeg



ITV_2600308_2003009_14_1771980607789.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.45 PM.jpeg



ITV_2600308_2003009_15_1771980607789.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.46 PM (1).jpeg



ITV_2600308_2003009_16_1771980607789.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.46 PM (2).jpeg



ITV_2600308_2003009_17_1771980607790.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.46 PM (3).jpeg



ITV_2600308_2003009_18_1771980607790.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.46 PM (4).jpeg



ITV_2600308_2003009_19_1771980607790.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.46 PM.jpeg



ITV_2600308_2003009_2_1771980607789.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.43 PM.jpeg



ITV_2600308_2003009_3_1771980607789.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.44 PM (1).jpeg



ITV_2600308_2003009_4_1771980607789.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.44 PM (2).jpeg



ITV_2600308_2003009_5_1771980607789.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.44 PM (3).jpeg



ITV_2600308_2003009_6_1771980607789.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.44 PM (4).jpeg



ITV_2600308_2003009_8_1771980607789.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.44 PM (5).jpeg



ITV_2600308_2003009_9_1771980607789.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.44 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_599_1_1771979574429.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 2026-02-24 at 6.40.47 PM (1).jpeg
El operador Implementa registro diario de entrega de raciones con item de temperatura



IRS_600_1_1771979698968.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 2026-02-24 at 6.41.44 PM (1).jpeg
Operador da cumplimiento al horario establecido para la entrega del almuerzo.



IRS_601_1_1771979787625.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 2026-02-24 at 6.41.44 PM (1).jpeg
Operador da cumplimiento al horario establecido para la entrega del almuerzo.



IRS_602_1_1771979808106.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 2026-02-24 at 6.41.44 PM (1).jpeg
Operador da cumplimiento al horario establecido para la entrega del almuerzo.



IRS_605_2_1771980120283.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.44 PM (5).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_605_3_1771980120283.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.45 PM (1).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_605_4_1771980120283.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.45 PM (2).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_605_5_1771980120283.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.45 PM (3).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_605_6_1771980120283.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.45 PM (4).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_605_7_1771980120283.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.45 PM.jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_605_8_1771980120283.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.46 PM (1).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_605_9_1771980120283.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.46 PM.jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_606_10_1771980214994.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.46 PM.jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_606_2_1771980214993.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.44 PM (5).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_606_4_1771980214993.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.45 PM (1).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_606_5_1771980214993.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.45 PM (2).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_606_6_1771980214993.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.45 PM (3).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_606_7_1771980214993.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.45 PM (4).jpeg
El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)

	
IRS_606_8_1771980214994.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.45 PM.jpeg El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)	IRS_606_9_1771980214994.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-02-24 at 6.41.46 PM (1).jpeg El operador cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600308	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600308_1_1771980687683.pdf	Acta de visita Estación Lido.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
Se evidencia termómetro y gramera; sin embargo, no cuentan con certificados de calibración.
El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de caja 38,3 C)
No se entregan las bebidas de forma individual.
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.
Operador da cumplimiento con el gramaje total en peso servido por ración (460g) así como gramaje de postre (10g); sin embargo envía bebida en recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 93PPL (cantidad requerida 23.25 litros)

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	DIANA VERONICA PALMA FLOREZ	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	600308	FECHA	24/2/26	CONTRATO	4161.010.26.1-1588-2025	VERSION	202512

Contratista:	UT. Alimentación Integral cali						
Nombre EP-IUT-URI:	ER El Lido			**Tipo:**	ER	**Localidad:**	S. Cali
Dirección:	Cra 52 # 2-00, cali, valle			**Hora Inicio:**	11:38	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	93	**Raciones Entregadas:**	93	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz, Pescado, Guiso lenteja, Jugo mango, Yuca, postre					**No. Menú Verificado:**	4
Nombre de quién atiende la visita:	Shelly Agudelo					**Cargo de quién atiende la visita:**	Admin

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:26	38.3°C	X	(C)	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	ERZ666	Hora de llegada del vehículo:	12:21	Hora finalización de la entrega:	12:28		
Fecha SOAT:	22/11/25	Fecha Tecno-Mecánica:	27/06/2025				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	mns-16-10-2025-05	% Cumplimiento:	100		
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Diego Uribe Montaño				
Fecha certificado médico:	02/02/26	Fecha asistencia a capacitación:	01/02/26	Vigencia licencia de conducción:	19/07/26
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: ____

FECHA IMPRESIÓN

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	760248	FECHA	14/2/24	CONTRATO	4161.010.661.1788.2023	VERSIÓN	2023-1

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máximo de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0) 1 NA NO	El vehículo no dispone de equipos y elementos para la conservación de los Alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una primera previamente calibrada.	(0) 1 NA NO	Se evidencia termometro Camara sin Certificado de Calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0 (1) NA NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0 (1) NA NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0 (1) NA NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0 (1) NA NO	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.8

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	600309	FECHA	24/2/26	CONTRATO	461.010.26-1.1589.2025	VERSION	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos q garanticen la conservacion de las Temp.
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 es entregada de forma individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	(0)	1	NA	NO	No se evidencia instalacion de carpas o similares que garanticen la inocuidad de los Alimentos al estar en la intemperie
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	(0)	1	NA	NO	el contratista cumple gramaje de caja total y porte, sin embargo envia bebida en un recipiente de 14 Litros para un porte de 93 PPL
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	63.6

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	760038	FECHA	24/1/26	CONTRATO	4161 010 26 1588 2025	VERSION	270512

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESION PAGINA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-3013-2021 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N VISITA	76a308	FECHA	24/2/22	CONTRATO	4161010 26 115 BG 2021	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy C. Agudelo Ramirez	U. Talimentación	Administradora	Shelsy A.
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Diego Uribe Montaño	UT. Alimentación	Conductor	Diego Uribe
Realizó	Diana Veronica Palma Florez	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: PAGINA

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4161.010.26.1.1588 2025	
ID Visita:	260034	Fecha	24/2/26	Nombre establecimiento:	EP El Lido		
Parte del día:	93	Menú verificado:	# 4	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	9	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	484	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	501	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	473	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	487	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	469	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	484	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	499	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	484	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 8 cajas de comida de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelsy Agudelo	Ur. Alimentación	F. Operador	Shelsy A.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Diego Uribe M	U.T. Alimentación	Conductor	Diego Uribe
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisora	Diana D. Palma F.

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600309	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	CAT SAN NICOLÁS			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 6 #21-77, San Nicolas, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	497	**Raciones Entregadas:**	497	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pescado frito , arroz , yuca la vapor jugo de fruta , postre variedad					**No. Menú Verificado:**	M04
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DE OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:23:00	SI		
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	LFL 419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2027-01-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-09-29
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termomemtro y gramera dentro del vehiculo sin certificado de calibracion [2026-01-07] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termomemtro y gramera dentro del vehiculo sin certificado de calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	

11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	El contratista cumple con el horario de entrega , entrego a la 1: 23 pm [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se cumple con los horarios de entrega establecidos, hora entrega cena 6:37 p.m. [Subsana]: El contratista cumple con el horario de entrega , entrego a la 1: 23 pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	El contratista cumple con el menu verificado N4 [2026-01-16] [2026-02-08 22:10:55] Se entrega maduro en lugar de papa; no se evidencia intercambio [Subsana]: El contratista cumple con el menu verificado N4
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservacion de la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] 6 La bebida no se entrega de manera individual. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	Se evidencia la entrega de alimentos en el piso en una estiba de 2 cm [2026-02-03] [2026-02-08 22:10:55] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [Persiste]: Se evidencia la entrega de alimentos en el piso en una estiba de 2 cm
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Se toman 20 muestras de comida aletoreamente, se evidencia que cumplen con el gramaje requerido para almuerzo 460 gr [2026-02-03] [2026-02-08 22:10:55] Se toman 32 muestras de cajas de comida , de las cuales , 30 no cumplen con el gramaje estipulado (460 gr) [Subsana]: Se toman 20 muestras de comida aletoreamente, se evidencia que cumplen con el gramaje requerido para almuerzo 460 gr
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600309	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	24	**PORCENTAJE %:**	83

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600309_2001003_1_1771988376995.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 FEB.jpeg



ITV_2600309_2002006_1_1771988605852.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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 SN.jpeg



ITV_2600309_2002006_2_1771988605852.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMP BEBIDA SN.jpeg



ITV_2600309_2002006_3_1771988605852.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMP COMIDA SN.jpeg



ITV_2600309_2002007_1_1771988768914.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.04.34 AM.jpeg



ITV_2600309_2002008_1_1771988867416.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.06.13 AM.jpeg



ITV_2600309_2002011_1_1771988965502.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 2026-02-25 at 4.07.50 AM.jpeg



ITV_2600309_2003001_1_1771989129367.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 2026-02-25 at 4.10.28 AM.jpeg



ITV_2600309_2003002_1_1771989244048.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.12.29 AM.jpeg



ITV_2600309_2003005_1_1771989330675.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 SN.jpeg



ITV_2600309_2003005_2_1771989330675.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP BEBIDA SN.jpeg



ITV_2600309_2003005_3_1771989330675.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP COMIDA SN.jpeg



ITV_2600309_2003006_1_1771989393211.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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 SN.jpeg



ITV_2600309_2003007_1_1771989477332.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 SN.jpeg



ITV_2600309_2003009_1_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.12.29 AM (1).jpeg



ITV_2600309_2003009_10_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.20.34 AM (9).jpeg



ITV_2600309_2003009_11_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.20.34 AM (8).jpeg



ITV_2600309_2003009_12_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.20.34 AM (7).jpeg



ITV_2600309_2003009_13_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.20.34 AM (6).jpeg



ITV_2600309_2003009_14_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.20.34 AM (5).jpeg



ITV_2600309_2003009_15_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.20.34 AM (4).jpeg



ITV_2600309_2003009_16_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.20.34 AM (3).jpeg



ITV_2600309_2003009_17_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.20.34 AM (2).jpeg



ITV_2600309_2003009_18_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.20.34 AM (1).jpeg



ITV_2600309_2003009_19_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.20.34 AM.jpeg



ITV_2600309_2003009_2_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.20.33 AM.jpeg



ITV_2600309_2003009_20_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.12.29 AM.jpeg



ITV_2600309_2003009_3_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.20.34 AM (16).jpeg



ITV_2600309_2003009_4_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.20.34 AM (15).jpeg



ITV_2600309_2003009_5_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.20.34 AM (14).jpeg



ITV_2600309_2003009_6_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.20.34 AM (13).jpeg



ITV_2600309_2003009_7_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.20.34 AM (12).jpeg



ITV_2600309_2003009_8_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.20.34 AM (11).jpeg



ITV_2600309_2003009_9_1771989999282.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.20.34 AM (10).jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600309	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600309_1_1771991370013.pdf	24-02-2026 San Nicolas.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	YEISA POLO	Cargo (1)	FUNCIONARIA DE OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISOR
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA		FECHA	23-02-26	CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	Union Temporal Alimentacion Integral Cali 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	CAT San Nicolas			Tipo:	EP	Localidad:	Cali
Dirección:	cra 6 # 21 - 77 San Nicolas.			Hora Inicio:	10:30Am	Hora Fin:	4:00pm
Raciones Programadas:	497	Raciones Entregadas:	497	Dietas Progarmadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Pescado frito, arroz, queso de ahuega, yuca al vapor, jugo postre Unidad.					No. Menú Verificado:	#4
Nombre de quién atiende la visita:	Yerson Polo Medrano					Cargo de quién atiende la visita:	Jefe Bodega

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	1:23 pm	35°c	X	X	NC	Temp comida.
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	LFL419	Hora de llegada del vehículo:	1:00 pm	Hora finalización de la entrega:	1:50 pm		
Fecha SOAT:	03 ene 27	Fecha Tecno-Mecánica:	29 sep 2026				
Fecha Inspección:	16 oct 25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:			
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Miguel Arango				
Fecha certificado médico:	09 feb 26	Fecha asistencia a capacitación:	09 feb 26	Vigencia licencia de conducción:	12 jul 28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	09 feb 26	Fecha asistencia a capacitación:			

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202513

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	X	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos (persiste).
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una cramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	el vehículo cuenta con termometro y cramera, sin certificado (situación persiste).
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	X	NA	NO	el vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (situación corregida).
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	X	NA	NO	Se evidencia planillas para registro de temperatura diligenciada (situacion corregida).

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	El contratista cumple con el horario de entrega. Hora de entrega 1:23 pm.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	El contratista cumple con el menu verificado N14.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos que garanticen la temperatura (situacion persiste)
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	X	1	NA	NO	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual. (Situación persiste).
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).	X	1	NA	NO	Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2cm. (Situacion persiste).
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	X	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).		X	NA	NO	Se toman 30 muestras de comida, se evidencian que cumplen con el gramaje (460gr) (Situacion corregida).
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN _____ PÁGINA 5

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA		REGIÓN		CONTRATO		VERSIÓN	202512

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
	Se socializa el acta
	sin ninguna novedad.

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: PÁGINA 4

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría ECA-012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA		HORA		CONTRATO		VERSIÓN	2025-2

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yessica Polo Medrano	alimentacion	J. Bodega	Yessica Polo
Atendió				
Acompañó	Miguel Augusto Arango I.			Miguel A. Arango I.
Acompañó				
Realizó	Maria Llanos	Interventoria FW	Supervisor	

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: ____

FECHA IMPRESIÓN:

PÁGINA 5

Scanned with CamScanner

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

UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 20-22				No. Contrato		RUTA No.	
Lugar de visita		Fecha 23-02-26	Nombre complementario	EP San Nicolas			
Ruta del día	491	Menú verificado	#4	Tiempo de comida evaluado		Almuerzo	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		F	TAMAÑO DE LA MUESTRA	20	NÚMERO DE RECHAZO:		6

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	467	1	MUESTRA 21	462	1	MUESTRA 41		
MUESTRA 2	502	1	MUESTRA 22			MUESTRA 42		
MUESTRA 3	493	1	MUESTRA 23			MUESTRA 43		
MUESTRA 4	499	1	MUESTRA 24			MUESTRA 44		
MUESTRA 5	528	1	MUESTRA 25			MUESTRA 45		
MUESTRA 6	486	1	MUESTRA 26			MUESTRA 46		
MUESTRA 7	568	1	MUESTRA 27			MUESTRA 47		
MUESTRA 8	497	1	MUESTRA 28			MUESTRA 48		
MUESTRA 9	483	1	MUESTRA 29			MUESTRA 49		
MUESTRA 10	469	1	MUESTRA 30			MUESTRA 50		
MUESTRA 11	520	1	MUESTRA 31					
MUESTRA 12	480	1	MUESTRA 32					
MUESTRA 13	479	1	MUESTRA 33					
MUESTRA 14	461	1	MUESTRA 34					
MUESTRA 15	477	1	MUESTRA 35					
MUESTRA 16	503	1	MUESTRA 36					
MUESTRA 17	467	1	MUESTRA 37					
MUESTRA 18	487	1	MUESTRA 38					
MUESTRA 19	483	1	MUESTRA 39					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	20	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 20 muestras de almuerzo aleatoriamente, se evidencia que todas las porciones cumplen gramaje (460 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yersa Polo	UT alimentación	J Bodega	Yersa Polo
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Ud Carl A Arango	UT alimentación	Conductor	Ud Carl A Arango 1.
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Ramos	FUV	Supervisor	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600310	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 26a #25-28, Agua Blanca, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	28	**Raciones Entregadas:**	28	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pescado frito , arroz , yuca la vapor jugo de fruta , postre variedad					**No. Menú Verificado:**	M04
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	13:01:00	SI		
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	FLF 419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2027-01-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-09-29
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	SE EVIDENCIA TERMOMETRO Y GRAMERA SIN CERTIFICADO DE CALIBRACION [2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] NO SE EVIDENCIA INSTRUMENTOS DE MEDICION DENTRO DEL VEHICULO (TERMOMETRO GRAMERA) [Persiste]: SE EVIDENCIA TERMOMETRO Y GRAMERA SIN CERTIFICADO DE CALIBRACION
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	SE EVIDENCIA KIT DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DENTRO DEL VEHICULO [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: SE EVIDENCIA KIT DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DENTRO DEL VEHICULO
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	

11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada [2026-01-07] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia planilla para registro de temperaturas. [Subsana]: Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Contratista cumple con el horario de entrega , entrego a las 13-. 01 pm [2026-01-16] [2026-02-08 22:10:55] No cumple horario de entrega cena :hora de entrega 07:28pm [Subsana]: Contratista cumple con el horario de entrega , entrego a las 13-. 01 pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Contratista cumple con el menu verificado N4 [2026-01-16] [2026-02-08 22:10:55] Se entrega maduro en lugar de papa; no se evidencia intercambio [Subsana]: Contratista cumple con el menu verificado N4
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencian mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Se escogen 5 muestras de forma aleatorea , se evidencia que el contratista cumple con el gramaje estipulado 460 gr [2026-01-16] [2026-02-08 22:10:55] Se pesan 10 cajas dando un promedio de 409.1 gramos.(Peso requerido 460 gramos) [Subsana]: Se escogen 5 muestras de forma aleatorea , se evidencia que el contratista cumple con el gramaje estipulado 460 gr
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600310_2001003_1_1771991813000.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 FEB.jpeg



ITV_2600310_2002006_1_1771992277459.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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 AG .jpeg



ITV_2600310_2002006_2_1771992277459.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMP COMIDA AG.jpeg



ITV_2600310_2002006_3_1771992277459.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMP BEBIDA AB.jpeg



ITV_2600310_2002007_1_1771992362273.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.04.34 AM.jpeg



ITV_2600310_2002008_1_1771992464271.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-02-25 at 4.06.13 AM.jpeg



ITV_2600310_2002011_1_1771992577788.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 2026-02-25 at 5.07.52 AM.jpeg



ITV_2600310_2003001_1_1771992703806.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 2026-02-25 at 5.09.56 AM.jpeg



ITV_2600310_2003002_1_1771992821030.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-25 at 5.12.04 AM.jpeg



ITV_2600310_2003005_1_1771992883059.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 AG .jpeg



ITV_2600310_2003005_2_1771992883059.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP COMIDA AG.jpeg



ITV_2600310_2003005_3_1771992883059.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMP BEBIDA AB.jpeg



ITV_2600310_2003006_1_1771992928779.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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 AG .jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_637_1_1771993169590.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 5.16.29 AM.jpeg
Se escogen 5 muestras de forma aleatorea , se evidencia que el contratista cumple con el gramaje estipulado 460 gr



IRS_637_2_1771993169590.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 5.16.30 AM (3).jpeg
Se escogen 5 muestras de forma aleatorea , se evidencia que el contratista cumple con el gramaje estipulado 460 gr



IRS_637_3_1771993169590.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 5.16.30 AM (2).jpeg
Se escogen 5 muestras de forma aleatorea , se evidencia que el contratista cumple con el gramaje estipulado 460 gr



IRS_637_4_1771993169590.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 5.16.30 AM (1).jpeg
Se escogen 5 muestras de forma aleatorea , se evidencia que el contratista cumple con el gramaje estipulado 460 gr



IRS_637_5_1771993169591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-25 at 5.16.30 AM.jpeg
Se escogen 5 muestras de forma aleatorea , se evidencia que el contratista cumple con el gramaje estipulado 460 gr

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600310	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600310	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600310_1_1771993290433.pdf	24-02-2026 agua blanca.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD

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

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2018-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# visita	260310	Fecha	24-07-26	Consecutivo		Versión	202512

Contratista:	Union temporal integral 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	EP Agua blanca.			Tipo:	EP	Localidad:	Cali
Dirección:	calle 26a #25-28 agua blanca			Hora Inicio:	10:30am	Hora Fin:	4:00pm
Raciones Programadas:	28	Raciones Entregadas:	28	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	pescado frito, arroz, cpuso de arveja, yuca al vapor, jugo, postre variedad.					No. Menú Verificado:	#4
Nombre de quién atiende la visita:	Yeraldo Polo Pedraza					Cargo de quién atiende la visita:	Bodega

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	1:01 pm	44°C	X	C	NC	temp comida.
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	UFL 419	Hora de llegada del vehículo:	12:30	Hora finalización de la entrega:	1:30 pm		
Fecha SOAT:	08 enero 27	Fecha Tecno-Mecánica:	29 sept 2026				
Fecha inspección:	16 oct 25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:			
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Miguel arango				
Fecha certificado médico:	09 feb 26	Fecha asistencia a capacitación:	09 feb 26	Vigencia licencia de conducción:	12 jul 28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	09 feb 26	Fecha asistencia a capacitación:			

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE RETENCIÓN
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2021 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	X	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos (Situacion persiste).
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera sin certificados de calibracion (Situacion persiste).
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	X	NA	NO	el vehiculo cuenta con kit de limpieza y desinfección. (Situacion corregida).
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	X	NA	NO	Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada (Situacion corregida)

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N mesa		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202112

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	el contratista cumple con el horario de entrega. Se entrega a las 7:07 pm. (corregido).
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	el contratista cumple con el menu verificado (corregido).
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las caracteristicas de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencia mecanismo que garantizan la temperatura de los alimentos (situacion persiste).
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.	X	1	NA	NO	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual (situacion persiste)
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso)	0	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	X	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	X	NA	NO	se toman 5 muestras se evidencia que todos cumplen con el gramaje (460) situacion corregida.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria es relación al rotulado.	0	X	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN
Contrato de Prestación N.0-1212-2021 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N. VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
	Se socializa el acta sin ninguna novedad.

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN PÁGINA 4

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yeny Polo M	Alimentación	J. Bodega	YeniaPolo
Atendió				
Acompañó	MIGUEL A. ARANGO LOZADA		conductor	MIGUEL A ARANGO
Acompañó				
Realizó	María Llanos	Interventoría FUV	Supervisora	Mllanos

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

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:			

N° DE PERSONAS QUE ATENDIERON LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: PÁGINAS

Scanned with CamScanner

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2024

CONTRATISTA:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 23-26			No. CONTRATO:		AÑO ESCOLAR ESTIMA 2025	
ID Visita:		Fecha:	23-02-26	Nombre establecimiento:	EP	agua blanca	
Parte del día:	AM	Menú verificado:	#4	Tiempo de consumo evaluado:		almuerzo	
NIVEL DE INSPECCIÓN:		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	443	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	434	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	486	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	497	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	469	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

Se toman 5 muestras de comida de manera aleatoria. Se evidencia que una muestra esta por debajo de 460 gr.

FIRMAS

	NOMBRE	ESTADO	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yeisa Polo	alimentación	Bodega	Yeisa Polo
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Miguel Alfaro	UT alimentación	Conductor	Miguel A. Alfaro
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	María Ramos	FUV	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control | SÍ ( ) ¿CUÁL? PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: SÍ ___ NO ___

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600311	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Avenida 3A Norte #23, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:52:00	**Hora Fin:**	12:47:00
Raciones Programadas:	112	**Raciones Entregadas:**	112	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pechuga de pollo en salsa guiso de ahuyama jugo de fruta		arroz blanco plátano maduro cocinado postre variedad			**No. Menú Verificado:**	M04
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	ADMINISTRADORA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:47:00	SI	25.70	No cumple con la temperatura del jugo al almuerzo.
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

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

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	

11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos. [2026-02-05] [2026-02-08 22:10:55] No Se evidencia planilla de registro de temperatura [Subsana]: Se evidencia planilla durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos.

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día. [2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] Operador envía de proteína Pierna y pernil (Menú programado PERNIL) [Subsana]: Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos, (38,7°C caja). Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual. [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] No se entregan las bebidas de forma individual [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual. [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LA BEBIDA DE MANERA INDIVIDUAL [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIEMIENTO NO SUBSANADO: Se evidencia que las bebidas continúan entrando en los mismos recipientes observados inicialmente, sin realizar entrega individual. [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual. [2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] La bebida no se entrega de manera individual. [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	

8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia que los alimentos se entregan a la intemperie sin techo o carpa [Persiste]: No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE [Persiste]: No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [Persiste]: No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [2026-02-18] [2026-02-21 15:29:46] El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [Persiste]: No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] GRAMAJES NO CUMPLEN CO LO ESTABLECIDO (460GR) [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIENTO SUBSANADO PARCIALMENTE: El contratista cumple con el gramaje de la caja; sin embargo, no cumple con el peso del postre al entregar una unidad de menta por PPL correspondiente a 4 gramos. el operador envia un recipiente con una capacidad de 22 litros para un parte de 108 PPL. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-02-18] [2026-02-21 15:29:46] El contratista cumple con el gramaje de la caja y postre; sin embargo, el operador envía un recipiente de jugo con una capacidad de 22 litros para un parte de 112 PPL. (Cantidad requerida 28 litros) [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	27	**PORCENTAJE %:**	84

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600311_2001002_1_1771965831131.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
1.jpeg



ITV_2600311_2001002_2_1771965831131.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
2.jpeg



ITV_2600311_2002006_1_1771965966979.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600311_2002007_1_1771966086493.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4.jpeg



ITV_2600311_2002011_1_1771966226827.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
7.jpeg



ITV_2600311_2003002_1_1771966329642.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
6.jpeg



ITV_2600311_2003005_1_1771966592335.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600311_2003006_1_1771966738653.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600311_2003008_1_1771966875994.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_2600311_2003009_1_1771967266061.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600311_2003009_2_1771967266061.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600311_2003009_3_1771967266061.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600311_2003009_4_1771967266061.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600311_2003009_5_1771967266061.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
15.jpeg



ITV_2600311_2003009_6_1771967266061.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
16.jpeg



ITV_2600311_2003009_7_1771967266061.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
17.jpeg



ITV_2600311_2003009_8_1771967266061.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
18.jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600311	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600311_1_1772507008978.pdf	Acta EP La Flora 24022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	ADMINISTRADORA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600311	FECHA	2025-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26				
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA LA FLORA	**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Avenida 3A Norte #23, Cali, Valle del Cauca	**Hora Inicio:**	11:52	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	112 **Raciones Entregadas:** 112	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pescado frito, Arroz blanco, lentejas, Yuca al Vapor, Jugo de fruta (M.) Postre Variado			**No. Menú Verificado:**	4
Nombre de quién atiende la visita:	Shalsy Agudelo			**Cargo de quién atiende la visita:**	Administradora

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:47	25,7°C	X	C	NC	Jugo de fruta
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	JPO415	Hora de llegada del vehículo:	11:00	Hora finalización de la entrega:	12:27
Fecha SOAT:	11 Sep 25	Fecha Tecno-Mecánica:	10 Sep 25		
Fecha Inspección:	16 09 25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Sulend integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	X	Favorable con Requerimiento	No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Felipe Zambrano				
Fecha certificado médico:	23 Nov 25	Fecha asistencia a capacitación:	24 Nov 25	Vigencia licencia de conducción:	11 Oct 28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA DE IMPRESIÓN: 2026-02-24 PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600311	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	2025/12

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0 (1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2025-12-3] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El conductor del vehículo JPD415 no porta la licencia de conducción física. (Sin Compromiso) +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0 (1)	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3) 3 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1)	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1)	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1)	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1)	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0) 1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia equipos o elementos para conservacion de alimentos calientes. Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. *Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá:* •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA DESHUMIDIFICADORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600311	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1586.2025	VERSIÓN	202512

#					
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-12] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. Compromiso: [Gestar instrumentos de medición a entidad especializada +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0 (1)	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0 (1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0 (1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2026-02-05] [Notificado: 2026-02-06] [Plazo Seguimiento: 2026-02-23] No Se evidencia planilla de registro de temperatura Compromiso: [Se realizara capacitación para diligenciar la planilla correspondi +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO [11] 11 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE % 81,81

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0 (1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumplio el producto panificado del almuerzo nocturno, debia entregar pan mantequilla y entregan tostadas [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con el ciclo de menú, el menú 49 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-10] [Notificado: 2026-02-14] [Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Operador envia de proteina Pierna y perril (Menú programado PERNIL) Compromiso: [Se realizara la retroalimentación y solicitara la proxima adecuada +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0 (1)	NA	NO	

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-24 PÁGINA 1

Powered by CamScanner

4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO

[Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en cuberta.
Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables.

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

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observacion en Campo:

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las caracteristicas de los alimentos.	0	1	NA	NO

[Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia mecanismos que garanticen conservación de temperaturas en los alimentos
Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables.

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

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observacion en Campo:

[Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA
Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de descacha

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observacion en Campo:

[Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos. (Ud.PC cita). Se evidencian las mismas condiciones iniciales.
Compromiso: [Se garantiza la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observacion en Campo:

6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO

[Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se entregan las bebidas de forma individual
Compromiso: [La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 18/12), como medida cautelar, se garantiza nuevamente individual conforme a especificaciones.

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observacion en Campo:

[Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LA BEBIDA DE MANERA INDIVIDUAL
Compromiso: [Se envíara documento soporte donde se especifica porque se envia la bebida en termos

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observacion en Campo:

[Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: Se evidencia que las bebidas continúan entrando en los mismos recipientes (bandejas), anteriormente, sin realizar entrega individual.
Compromiso: [Se enviara documento soporte donde se especifica el porque se utilizan termos

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observacion en Campo:

[Reportado: 2026-02-10] [Notificado: 2026-02-14] [Plazo Seguimiento: 2026-03-01] La bebida no se entrega de manera individual
Compromiso: [Se enviara documento soporte donde se especifica la entrega en termos

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observacion en Campo:

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600311	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	SESIÓN	2025*2

					[Reportado: 2025-01-05] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2025-03-18] Se evidencia que los alimentos se entregan a la intemperie sin techo o carpa Compromiso: [Adquirir carpa para la solución en mención o reubicar las mesas] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2025-01-26] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2025-03-18] SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE Compromiso: [Se solicitara a la solución el reubicación de las mesas y de ser necesario se implementara carpa *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-01-26] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2025-03-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El reportar no evidencia mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. Compromiso: [Se solicitara la reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se implementara carpa] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-02-18] [Notificado: 2025-02-27][Plazo Seguimiento: 2025-03-03] El operador ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo, no se evidencia carpas o objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2025-01-05] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2025-03-18] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido (preparación 1460g, sancocho) Compromiso: [Pesar gramajes en ensamble y garantizar cantidades *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2025-01-26] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2025-03-18] GRAMAJES NO CUMPLEN CO LO ESTABLECIDO (1460G) Compromiso: [Se pesa la comida durante le proceso de ensamble *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-01-26] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2025-03-18] SIGUIENTO SUBSANADO PARCIALMENTE: El operador cumple con el gramaje de la caja; sin embargo, no cumple con el peso del postre al entregar una unidad de cuenta por PPL correspondiente a 4 gramos. el operador envia un recipiente con una capacidad de 20 litros para un pase de 108 PPL. Compromiso: [Se rectifica el gramaje durante el ensamble *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-02-18] [Notificado: 2025-02-21][Plazo Seguimiento: 2025-03-03] El contratista cumple con el gramaje de la maja y postre; sin embargo, el responsable envia un recipiente (tipo jugo con una capacidad de 22 litros para un pase de 112 PPL. (Cantidad requerida 28 litros) [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-01-26] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2025-03-18] El contratista entrega de bebida "Jugo de Piña". Siendo la piña uno de los alimentos prohibidos para las preparaciones consignadas en el Anexo Técnico ITEM N007. Compromiso: [Se saca la piña del proceso *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	Observación en Campo:

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 8 PORCENTAJE % 72,72

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

PERSONAS QUE ATENDIERON LA VISITA _____

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA 2600311 | FECHA 2026-02-24 | CONTRATO 4161.010.26.1.1560.2025 | VERSIÓN 202512

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO [7] 4 PUNTAJE OBTENIDO 4 PORCENTAJE % 100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE: 29 PUNTAJE OBTENIDO: 24 PORCENTAJE %: 82,75

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Cereal

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Proteico

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Raiz o tubérculo o plátano

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			

Powered by CamScanner

		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Verdura

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLETICAS — TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Jugo o Bebida

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Fruta entera

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Leguminosa

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Powered by CamScanner

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió				

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

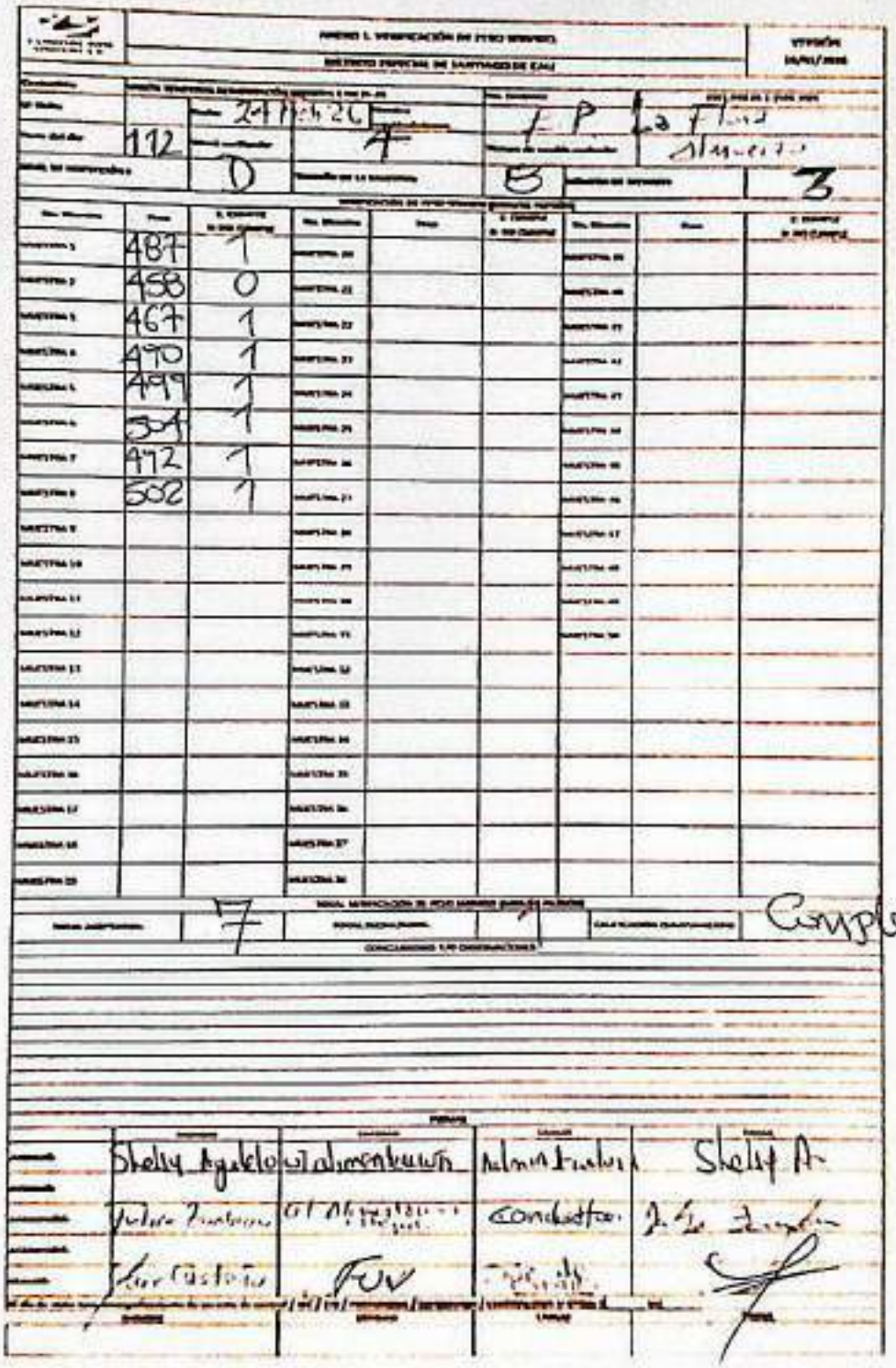
Nº VISITA	2500311	FECHA	2025-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Atendió	Shelsy C. Agudelo Ramirez	Nutrientacion Vr Alimentacion Integral	Administradora Contratista	Shelsy A.
Acompañó	Felipe Zambrano			
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Supervisor Contrato	

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

[SI] | [NO] Cual / Nombre:

Powered by CamScanner



Cumple.

Shelly Agudelo

Shelly A.

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600313	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 1 Nte. #33N-00, COMUNA 4, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:52:00	**Hora Fin:**	12:27:00
Raciones Programadas:	72	**Raciones Entregadas:**	72	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pescado frito arroz blanco lentejas yuca al vapor jugo de fruta (mango) postre variedad (cocada)					**No. Menú Verificado:**	M04
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	ADMINISTRADORA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:27:00	SI	46.60	No cumple la temperatura en caliente para los componentes del menú.
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JPO415	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-09-11
FECHA	2005-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-09-10
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para conservación de las temperaturas en caliente. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	

9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 9:02 am). [Subsana]: Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No cumple el producto panificado del refrigerio nocturno, debía entregar pan mantequilla y entregan tostada. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo de menú; el menú #9 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen conservacion de temperaturas en los alimentos [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos, (39,2°C caja). Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.

6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual. [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] No se entregan las bebidas de forma individual [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual. [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] LA ENTREGA DE LA BEBIDA NO SE EVIDENCIA DE MANERA INDIVIDUAL [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIMIENTO NO SUBSANADO: Se evidencia que las bebidas continúan entrando en los mismos recipientes observados inicialmente, sin realizar entrega individual. [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual. [2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] La bebida no se entrega de manera individual. [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual. [2026-02-13] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	Se evidencia que los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y el menú cumple con la normatividad sanitaria vigente. [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA PLANILLA PARA REGISTRO DE TEMPERATRAS [Subsana]: Se evidencia que los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y el menú cumple con la normatividad sanitaria vigente.

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	

6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	28	**PORCENTAJE %:**	88

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600313_2001002_1_1771968060596.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
1.jpeg



ITV_2600313_2001002_2_1771968060597.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
2.jpeg



ITV_2600313_2002006_1_1771968180286.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600313_2002007_1_1771968253216.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4.jpeg



ITV_2600313_2003001_1_1771968426620.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_2600313_2003002_1_1771968532131.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
6.jpeg



ITV_2600313_2003005_1_1771968763183.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600313_2003005_2_1771968763183.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
10.jpeg



ITV_2600313_2003006_1_1771968910495.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
11.jpeg



ITV_2600313_2003009_1_1771969139976.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600313_2003009_2_1771969139976.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600313_2003009_3_1771969139976.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600313_2003009_4_1771969139976.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
15.jpeg



ITV_2600313_2003009_5_1771969139976.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
16.jpeg



ITV_2600313_2003010_1_1771969204610.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
6.jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600313	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600313_1_1772506897539.pdf	Acta EP San Francisco 24022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	ADMINISTRADORA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600313	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1560.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 1 Nte. #33N-00, COMUNA 4, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:52	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	72	**Raciones Entregadas:**	72	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pescado frito, Arroz blanco, Lentejas (Int). Yuca al Vapor, Jugo de fruta, Postre Variado					**No. Menú Verificado:**	4
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Agudelo					**Cargo de quién atiende la visita:**	Almacenadora

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:27	46,6	X	C	NC	T° Caja en Campamento.
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	JPO415	**Hora de llegada del vehículo:**	11:00	**Hora finalización de la entrega:**	12:27
Fecha SOAT:	11Sep25	**Fecha Tecno-Mecánica:**	10Sep25		
Fecha inspección:	16Oct25	**No. acta de inspección:**		**% Cumplimiento:**	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Felipe Zambrano				
Fecha certificado médico:	23Nov25	**Fecha asistencia a capacitación:**	24Nov25	**Vigencia licencia de conducción:**	11Oct28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		**Fecha asistencia a capacitación:**			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-24

PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA 2600313 FECHA 2026-02-24 CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 VERSIÓN 202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0 (1) NA NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2025-12-20] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El conductor del vehículo JPU410 no porta la licencia de conducción física. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0 (1) NA NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3) 3 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánico vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0) 1 NA NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos para conservación de las temperaturas en caliente. Compromiso: [Colocar mecanismos que garanticen la temperatura caliente *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0) 1 NA NO	[Reportado: 2025-12-20] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. Compromiso: [Enviar instrumentos de med con a entidad especializada *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

9	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, palos de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	(1)	NA	NO
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	(1)	NA	NO
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	NA	NO
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	(1)	NA	NO

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE %

2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 9:02 am). [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2025-12-20] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple el producto planificado del refrigerio nocturno, debía entregar pan mantequilla y entregan tostada. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con el cmún de menú, el menú #3 programado domingo es cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0 (1) NA NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0 (1) NA NO	

Powered by CamScanner

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la donación termos plásticos para alimentos calientes y termos con filelo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencian mecanismos que garanticen conservacion de temperaturas en los alimentos Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la donación termos plásticos para alimentos calientes y termos con filelo para alimentos frías y bebidas, garantizando el mantenimiento en las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos. (18.3°C caja). Se evidencian las mismas condiciones inicia les. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se entregan las bebidas de forma individual Compromiso: [La entrega en termos se realiza por instrucción del supervisor y organos de control (reunion 16/12), como medida sanitaria; se garantiza percionamiento individual conforme a especificaciones. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] LA ENTREGA DE LA BEBIDA NO SE EVIDENCIA DE MANERA INDIVIDUAL Compromiso: [Se enviara documento soporta donde se especifica porque se envia la bebida en termos +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: Se evidencia que las bebidas continúan entrando en los mismos recipientes observados inicialmente, sin realizar entrega individual. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-18] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] La bebida no se entrega de manera individual. Compromiso: [Se enviará oficio soporta donde se especifica la entrega de la bebida en termos +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] La bebida no se entrega de manera individual. Compromiso: [Se enviara documento soporta donde se aclara porque se entrega la bebida en termos. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO	

Powered by CamScanner

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	[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03] [Fecha Seguimiento: 2026-02-18] El contratista entrega un batido "Jugo de Piña". Carece la pulpa con uso de los alimentos procedentes para las preparaciones consignadas en el Anexo Técnico ITEM 0007. (Sin Compromiso) ••• (Parcial) [ ] / (Subsana) [ ] / (Sin Seguimiento) [ ] Observación en Campo:
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03] [Fecha Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA PLANILLA PARA REGISTRO DE TEMPERATURAS Compromiso: [Se actualizara los formatos correspondientes ••• (Parcial) [ ] / (Subsana) [ ] / (Sin Seguimiento) [ ] Observación en Campo:

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE % 81,81

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7) 4 PUNTAJE OBTENIDO 4 PORCENTAJE % 100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE: 29 PUNTAJE OBTENIDO: 25 PORCENTAJE %: 86,2

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÉSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Cereal

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3

Powered by CamScanner

Temperatura	Color
Peso Establecido	Sabor
Peso Muestreado	Textura
% Adecuación	Apariencia

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Proteico		
ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Temperatura				Color			
Peso Establecido				Sabor			
Peso Muestreado				Textura			
% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Raíz o tubérculo o plátano		
ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Temperatura				Color			
Peso Establecido				Sabor			
Peso Muestreado				Textura			
% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Verdura		
ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Temperatura				Color			
Peso Establecido				Sabor			
Peso Muestreado				Textura			
% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Temperatura				Color			
Peso Establecido				Sabor			
Peso Muestreado				Textura			
% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Fruta entera		
ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Temperatura				Color			
Peso Establecido				Sabor			
Peso Muestreado				Textura			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600315	FECHA	2026-02-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1668.2025	VERSION	202512

		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Leguminosa		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

PROYECTO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Convenio de Interventoría SDC-0712-2020 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

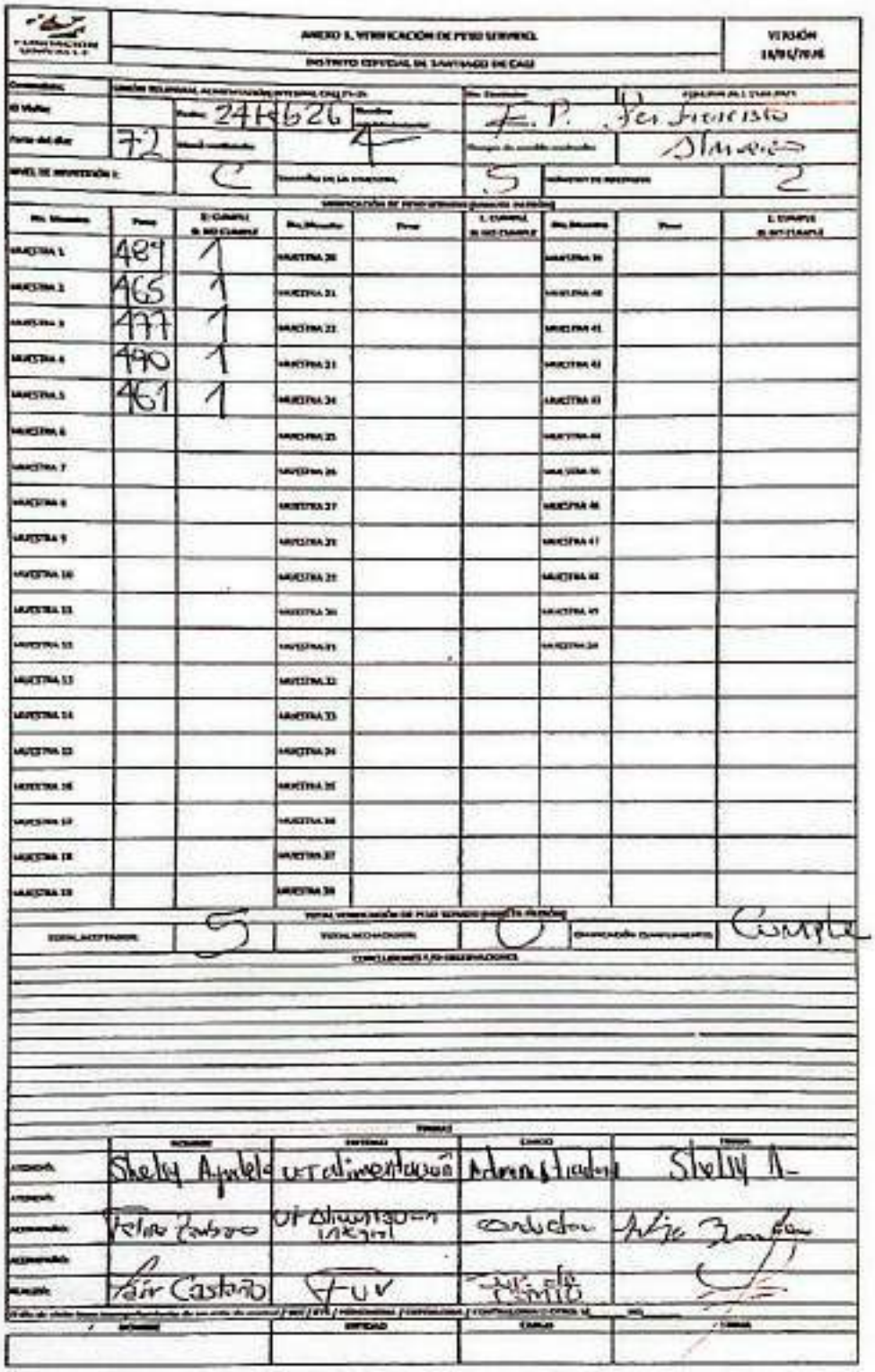
FPSMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelby C. Agudelo Ramirez	U.T. alimentación	Administradora	Shelby A.
Atendió				
Acompañó	Felix Zambrano	UT-Alimentación Integral	Director	
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría		

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

[SI] [NO] Cual / Nombre:

Powered by CamScanner



ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SEMANAL

DISTRITO CAPITAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/05/2016

Cuenta/Nit:								
ID Visita:		Placa: 24R626	Remolque:		Nro. Contenedor:	E.P.	Aduana/Puerto:	San Francisco
Fecha del día:	7-2	Hora de cosecha:			Tiempo de cosecha acumulado:			Almacen
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		C	Temperatura en la cosecha:		5	Inspectores de recibimiento:		2

No. Muestra	Peso	¿Cumple o no cumple?	No. Muestra	Peso	¿Cumple o no cumple?	No. Muestra	Peso	¿Cumple o no cumple?
MUESTRA 1	489	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	465	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	477	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	490	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	461	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 MUESTRAS ACEPTADAS:	5	TOTAL INCONFORMIDADES:	0	OBSERVACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES:

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIDO:	Shelly Agudelo	Ur alimentación	Administradora	Shelly A.
ATENDIO:				
ACOMPAÑADO:	Pedro Zabaro	Ur Alimentación Integral	conductor	
ACOMPAÑADO:				
REVISÓ:	Edir Castaño	Ur	Auxiliar Control	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600314	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 13b, Comuna 17, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:41:00	**Hora Fin:**	12:26:00
Raciones Programadas:	95	**Raciones Entregadas:**	95	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pernil de pollo guisado jugo de fruta (tomate de árbol)	arroz blanco plátano maduro cocinado postre variedad (panelita)	pepino			**No. Menú Verificado:**	M05
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	ADMINISTRADORA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:26:00	SI	24.80	No cumple con la temperatura del jugo del almuerzo.
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-03-04
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2027-02-11
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que el vehículo con placa TGT998 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Subsana]: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES TERMICOS PARA LA CONSERVACION DE LA COMIDA [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-14] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y tampoco con los instrumentos de medición gramaje y termómetro (calibrados). [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos. [2026-02-14] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia planilla para registro de temperaturas [Subsana]: Se evidencia planilla durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo de menú; el menú #9 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que la bebida al D es entregada en termos plásticos y con vaso de 7 onzas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por cada PPL. [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual. [2026-02-14] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	La distribución y entrega se realiza en condiciones higiénicas evitando la contaminación del alimento. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia canastillas con acumulación de grasa y polvo [Subsana]: La distribución y entrega se realiza en condiciones higiénicas evitando la contaminación del alimento.
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	Se evidencia que los alimentos durante la entrega en la estación de policía quedan distribuidos en mesas de material sanitario y bajo protección evitando la inocuidad de estos. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas quedando a la intemperie. [Subsana]: Se evidencia que los alimentos durante la entrega en la estación de policía quedan distribuidos en mesas de material sanitario y bajo protección evitando la inocuidad de estos. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] SE EIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMERIE (SIN TECHO) [Subsana]: Se evidencia que los alimentos durante la entrega en la estación de policía quedan distribuidos en mesas de material sanitario y bajo protección evitando la inocuidad de estos. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos. [Subsana]: Se evidencia que los alimentos durante la entrega en la estación de policía quedan distribuidos en mesas de material sanitario y bajo protección evitando la inocuidad de estos. [2026-02-06] [2026-02-08 22:10:55] No se evidencia carpas u objetos similares o algún tipo de mecanismo que garanticen la protección de los alimentos que son dejados a la intemperie. [Subsana]: Se evidencia que los alimentos durante la entrega en la estación de policía quedan distribuidos en mesas de material sanitario y bajo protección evitando la inocuidad de estos.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Se verifica el peso de 8 salchichas con un equipo de 33,9g. El operador envía bebida de desayuno en un recipiente con una capacidad de 19 Lt para un partido de 98 PPL [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] El contratista cumple con el gramaje de postre, sin embargo se evidencia cajas muy por debajo del peso establecido promedio 425g Se envia jugo en un recipientecon capacidad de 22 Litros para un partede 99 PPL. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	

11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	28	**PORCENTAJE %:**	88

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600314_2002002_1_1772062620664.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg



ITV_2600314_2002002_2_1772062620664.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_2600314_2002006_1_1772062687212.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600314_2002008_1_1772062874395.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.
6.jpeg



ITV_2600314_2002011_1_1772063005234.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).
8.jpeg



ITV_2600314_2003002_1_1772063084261.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
7.jpeg



ITV_2600314_2003005_1_1772063173379.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600314_2003006_1_1772063270353.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
10.jpeg



ITV_2600314_2003007_1_1772063478369.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).
11.jpeg



ITV_2600314_2003009_1_1772064004889.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600314_2003009_2_1772064004889.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600314_2003009_3_1772064004889.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600314_2003009_4_1772064004889.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
15.jpeg



ITV_2600314_2003009_5_1772064004889.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
16.jpeg



ITV_2600314_2003009_6_1772064004889.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
17.jpeg



ITV_2600314_2003009_7_1772064004889.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
18.jpeg



ITV_2600314_2003009_8_1772064004889.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
19.jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600314	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600314_1_1772047480380.pdf	Acta EP Limonar 25022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	ADMINISTRADORA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600314	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26				
Nombre EP-UT-UR:	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 13b, Comuna 17, Cali, Valle del Cauca	**Hora Inicio:**	11:41	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	95 **Raciones Entregadas:** 95	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pernil de pollo, Arroz blanco, Lenteja guisada, Platano Maduro cocinado, Jugo de fruta y Postre Variado			**No. Menú Verificado:**	5
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Agudelo			**Cargo de quién atiende la visita:**	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:26	24,8°C	X	C	NC	Jugo de fruta
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	JKY653	Hora de llegada del vehículo:	11:00	Hora finalización de la entrega:	
Fecha SOAT:	04Mar25	Fecha Tecno-Mecánica:	11Feb27		
Fecha inspección:	16Oct25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					
CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	X	Favorable con Requerimiento	No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Jeza Caleb Sanchez				
Fecha certificado médico:	18Nov25	Fecha asistencia a capacitación:	18Nov25	Vigencia licencia de conducción:	07Feb29
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID HIGIA: 2580314 | FECHA: 2026-02-25 | CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2625 | VERSION: 2025/12

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3) 3 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	[Repetido: 2025-12-23] [Modificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que el vehículo con placa TBT998 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Sin Compromiso] ••• Periódico [ ] / Sabanas [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	

Powered by CamScanner

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-15] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES TERMICOS PARA LA CONSERVACION DE LA COMIDA Compromiso: [Se van adquirir termos para las bebidas y embutidos tiempos de despacho para la conservación de los alimentos +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: [Se va disminuir los tiempos de despacho] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian los mismos condiciones iniciales. Compromiso: [Se estara que el operador disponga de un parque automotor compuesto por siete (7) vehículos, de los cuales el pliego de condiciones exige un mínimo de cinco (5) unidades, requisito que se cumple plenamente +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2025-12-20] [Notificado: 2026-01-02]Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02]Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30]Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. Compromiso: [Enviar instrumentos a entidad especializada para calibrar +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-14] [Notificado: 2026-02-21]Plazo Seguimiento: 2026-03-03]No se evidencia termometro y gramera dentro del vehículo Compromiso: [Se entregaran los equipos en mención +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2025-12-20] [Notificado: 2026-01-02]Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y lampoza con los instrumentos de medición gramaje y termómetro [calibrados]. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02]Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y lampoza con los equipos de medición calibrados requeridos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] Observación en Campo:
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	N A	N O	

Powered by CamScanner

#						
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	N A	N O	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-21] [Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia planilla para registro de temperatura Compromiso: [Se llama capacitación para el correcto diligenciamiento de formatos +++ Pendiente [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE % 81,81

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	N A	N O	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2025-02-11] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2025-02-14] No se cumple con el plato de fuerza, el menú El programado de ayuda de cereal PAN VAINILLA, el operador entrega GALLETAS. [Sin Compromiso] +++ Pendiente [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	N A	N O	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el pedido del día.	0	1	N A	N O	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-16] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. Compromiso: Adquirir o implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación de envases plásticos para alimentos calientes y termos con tapa para alimentos líquidos y batidos, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Pendiente [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellada para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2025-12-2?] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que la totalidad de la entrega la en bolsas plásticas y cubiertos de ?anares y de acuerdo a especificaciones técnicas la totalidad se debe entregar de manera individual por cada PPL. [Sin Compromiso] +++ Pendiente [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-16] No se entregan los alimentos de forma individual Compromiso: [La entrega se realiza se realizó por indicación del supervisor y dejando de cocina (minuto 10:12), como medida sanitaria, se garantiza posteriormente individual cumpliendo a especificaciones +++ Pendiente [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-21] [Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia la entrega de la bolsita de manera individual Compromiso: [Se informa ollita tapada donde se especifica la entrega en bolsas +++ Pendiente [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

#				
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0 (1)	N A / N O	[Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03][Fecha Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencian carretillas con acumulación de grasa y polvo Compromiso: [Se va a realizar la limpieza de las carretillas +++ Pendiente [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
				[Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-03][Fecha Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas aledañas a la intemperie Compromiso: [Se debe adquirir una carpa o reubicar el punto de entrega +++ Pendiente [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
				[Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Fecha Seguimiento: 2026-02-18] SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE (SIN TECHO) Compromiso: [Se va enviar un oficio para solicitar que se cuenten el lugar donde se reciben los alimentos en las instalaciones +++ Pendiente [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0 (1)	N A / N O	[Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Fecha Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUSCRIBIENDO: El contratista ha entregado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos. Compromiso: [Se solicitara a la solicitud reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se implementara carpa +++ Pendiente [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
				[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-09][Fecha Seguimiento: 2026-02-23] No se evidencia carpas u objetos similares o algún tipo de elementos que garanticen la protección de los alimentos que son dejados a la intemperie Compromiso: [Se solicitara la reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se solicitara carpas +++ Pendiente [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
				[Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Fecha Seguimiento: 2026-02-18] Se verifica el peso de 5 salchichas con un equipo de 32,0k. El operador envía bebida de desayuno en un recipiente con una capacidad de 12 Lt para un porción de 98 PPL Compromiso: [Se va solicitar al proveedor los gramajes correspondientes +++ Pendiente [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0 (1)	N A / N O	[Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Fecha Seguimiento: 2026-02-18] El contratista cumple con el gramaje de pozole, sin embargo se evidencia capas muy por debajo del peso establecido proveedor 40kg Se envía jugo en un recipientecon capacidad de 22 Litros para un porción 98 PPL Compromiso: [Se solicita al proveedor el cumplimiento del gramaje del pozole y se notifica el peso durante el encuentro +++ Pendiente [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0 (1)	N A / N O	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0 (1)	N A / N O	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE % 81,81

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado	0 (0) N A / N O	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, UM y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL)	0 (1) N A / N O	

Powered by CamScanner

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	(1)	NA	ND
4	Las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	(1)	NA	ND
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	(ND)
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	(ND)
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	(ND)

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7) 4 PUNTAJE OBTENIDO 4 PORCENTAJE % 100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE: 29 PUNTAJE OBTENIDO: 25 PORCENTAJE %: 86,2

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Cereal

ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Temperatura				Color			
Peso Establecido				Sabor			
Peso Muestreado				Textura			
% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Proteico

ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Temperatura				Color			
Peso Establecido				Sabor			
Peso Muestreado				Textura			
% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Raíz o tubérculo o plátano

ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Temperatura				Color			
Peso Establecido				Sabor			
Peso Muestreado				Textura			
% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Verdura

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2008314	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Jugo o Bebida

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Fruta entera

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Leguminosa

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-25

PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy C. Agudelo R.	U.T. alimentacion	Administradora	SAR
Atendió				
Acompañó	Jean C. Sanchez	U.T. Alimentacion Integral	Contratista	
Acompañó				

NÚMERO DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: ____

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2312-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600314	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588-2025	VERSION	202312

Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	

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

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

Powered by CamScanner

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

(DECRETO) ESPECIAL DE SANITARIO DE CALI

VERSIÓN 15/01/2026

Constructor:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 26			No. Contrato:	FSP. Fimunar	VIGILANCIA SANITARIA:	
El Visitor:		Fecha: 25 Feb 26	Nombre Establecimiento:				
Parte del día:	95	Modalidad:	5	Tiempo de consulta evaluado:		Almuerzo	
Nivel de implementación:		D	Cantidad de la muestra:	8	Número de Menús:		3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (GRAMOS PREPARADO)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	574	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	593	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	544	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	592	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	533	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	582	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	582	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	503	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 (MUESTRA PATRÓN)

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

OBSERVACIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelsy	Vt alimentación	Administrador	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Jerd Porchat	Vt-Alimentación Integral	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	Fur	Sup. de campo	

El día de visita hubo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETI / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA u OTRO: ¿Cuál? NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600315	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl 41, Cra 32A, Cali, Valle del Cauca mecal.ediam-ana@policia.gov.co			**Hora Inicio:**	11:41:00	**Hora Fin:**	11:51:00
Raciones Programadas:	59	**Raciones Entregadas:**	59	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pernil de pollo arroz blanco pepino guisado plátano maduro cocinado jugo de fruta (tomate de árbol) postre variedad (panelita)					**No. Menú Verificado:**	M05
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	ADMINISTRADORA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	11:51:00	SI	25.50	No cumple con la temperatura del jugo del almuerzo.
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-03-04
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2027-02-11
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que el vehículo con placa TGT998 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Subsana]: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA LA CONSERVACION DE LA COMIDA [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-14] [2026-02-21 11:54:02] El vehiculo no cuenta con termometro y gramera [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y tampoco con los instrumentos de medición gramaje y termómetro (calibrados). [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 8:40 am). [Subsana]: Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 8:50 am). [Subsana]: Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo de menú; el menú #9 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-02-19] [2026-02-21 15:29:46] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que la bebida al D es entregada en termos plásticos y con vaso de 7 onzas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por cada PPL. [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia la entrega de las bebidas de manera individual [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	28	**PORCENTAJE %:**	88

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600315_2002002_1_1772045522717.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg



ITV_2600315_2002002_2_1772045522719.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_2600315_2002006_1_1772045608077.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600315_2002007_1_1772045751857.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4.jpeg



ITV_2600315_2002007_2_1772045751857.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
5.jpeg



ITV_2600315_2002008_1_1772045865766.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.
6.jpeg



ITV_2600315_2003001_1_1772046172349.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_2600315_2003002_1_1772046258213.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
7.jpeg



ITV_2600315_2003005_1_1772046459448.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600315_2003006_1_1772046527142.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
10.jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600315	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600315_1_1772047123053.pdf	Acta EP Diamante 25022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	ADMINISTRADORA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID PRUEBA	2500315	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26				
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE	**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl 41, Cra 32A, Cali, Valle del Cauca mecal.edam-ona@policia.gov.co	**Hora Inicio:**	11:41	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	59 **Raciones Entregadas:** 59 **Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	Pernil de Pollo, Arroz blanco, Repollo guisado, Platano Maduro cocido, Jugo de fruta y Postre Variado		**No. Menú Verificado:**		5
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Ospina		**Cargo de quién atiende la visita:**		Administradora

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	11:51	25,2°C	X	C	NC	T Jugo de fruta
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	JKY653	Hora de llegada del vehículo:	11:00	Hora finalización de la entrega:	11:51
Fecha SOAT:	04 Mar 25	Fecha Tecno-Mecánica:	11 Feb 27		
Fecha inspección:	16 Oct 25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	X	Favorable con Requerimiento	No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Jean Carlo Sanchez				
Fecha certificado médico:	18 Nov 25	Fecha asistencia a capacitación:	18 Nov 25	Vigencia licencia de conducción:	07 Ene 29
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

FIRMA(S) DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2990315	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	2025V2

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3) 3 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-04] Se evidencia que el vehículo con placa TGR668 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-19] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y elementos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y fríos con tapa para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a los condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: -Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. -Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. -Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-19] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA LA CONSERVACION DE LA COMIDA Compromiso: [Servidores termos para la conservación de los bebidas frios y no distribuyan los tiempos de despacho *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-19] El vehículo no cuenta con recipientes para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: [Dotar o garantizar los temperatura diferenciando los tiempos en despacho y entrega y con termos para los bebidas *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

					[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0 (1)	N A	N O	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. Compromiso: [Se envia instrumentos a entidad especializada +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-14] [Notificado: 2026-02-21] [Plazo Seguimiento: 2026-03-09] El vehículo no cuenta con termometro y gramera Compromiso: [Se entregaran los equipos necesarios +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0 (1)	N A	N O	[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y lampazo con los instrumentos de medición graduado y termómetro (calibrado). [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y lampazo con los equipos de medición calibrados requeridos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0 (1)	N A	N O	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0 (1)	N A	N O	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0 (1)	N A	N O	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE % 81,81

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
					[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 8:40 am). [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0 (1)	N A	N O	[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 8:50 am). [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600315	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	2025/2

2	El contratista cumple con el menú verificado.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con el ciclo de menú, el menú 69 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0 (1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0 (1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0) 1	NA	NO	[Reportado: 2026-02-18] [Notificado: 2026-02-21] [Plazo Seguimiento: 2026-03-03] El vehículo no cuenta con mecanismos que garantizen las temperaturas de los alimentos calientes [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
6	La entrega de la ración se realizo de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0 1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que la bebida el 0 es entregada en termos plásticos y con vaso de 7 onzas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por cada PPL. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026.01.06] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se entregan las bebidas de forma individual Compromiso: [La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y organos de control (Acta 16/12), como medida sanitaria, se garantiza por consumo individual cantidad y especificaciones]. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15] [Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencia la entrega de las bebidas de manera individual Compromiso: [Se envia a coordinación soporte donde se aclara porque se entrega la bebida en termos. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia consolidan con acumulación de grasa y polvo. Compromiso: [Se va a realizar la limpieza periodica de las canastillas. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0 (1)	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0 (1)	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0 (1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0 (1)	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE % 81,81

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2693315	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1555.2025	VERSION	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7) 4 PUNTAJE OBTENIDO 4 PORCENTAJE % 100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE: 29 **PUNTAJE OBTENIDO:** 25 **PORCENTAJE %:** 86,2

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Almuerzo **COMPONENTE** Cereal

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuacion				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Almuerzo **COMPONENTE** Proteico

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Almuerzo **COMPONENTE** Raiz o tubérculo o plátano

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600315	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4101.010.26.1.1500.2025	VERSIÓN	202512

		% Adecuación			Apariencia				

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Verdura		
		ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
		ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Fruta entera		
		ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Leguminosa		
		ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2580315	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió				

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2500315	FECHA	2025-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1566.2025	VERSION	202512

Atendió	Shelsy Gamba Agudelo	U.T. alimentación U.T. Alimentación Integral	Administradora Custodia	SAR
Acompañó	Jeer C. Sanchez			
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	J.P. de Campo	

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

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

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:			4181.010.28.1.1500.2025
ID Visita:		Fecha: 25/Feb/26	Nombre unidad educativa:		F. P. Dumente Shuerio		
Parte del día:	Si	Menú verificado:	S	Tiempo de consumo evaluado:			
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE INCIDENTE:			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	562	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	628	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	553	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	594	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	590	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:	Sheila	Ut alimentacion	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Jean Pachet	Ut. Alimentación Integral	Supervisor.	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yeis Bolaño	FUV	Dpto de Compras	

El día de visita hubo acompañamiento de un ente de control / SIC / ICBF / PERSONERÍA / CONTRALORÍA / OTRO: ¿Cuál? NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600316	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 48 #45-62, Mariano Ramos, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:41:00	**Hora Fin:**	11:59:00
Raciones Programadas:	91	**Raciones Entregadas:**	91	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pernil de pollo guisado jugo de fruta (tomate de árbol)	arroz blanco plátano maduro cocinado postre variedad (panelita)	pepino			**No. Menú Verificado:**	M05
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	ADMINISTRADORA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	11:59:00	SI	24.50	No cumple con la temperatura del jugo del almuerzo.
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-03-04
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2027-02-11

CONCEPTO

FAVORABLE

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que el vehículo con placa TGT998 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Subsana]: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTEEDORES PARA LA CONSERVACION DE LA TEMPERATURA [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y tampoco con los instrumentos de medición gramaje y termómetro (calibrados). [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo de menú; el menú #9 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.

6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que la bebida al D es entregada en termos plásticos y con vaso de 7 onzas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por cada PPL. [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] No se entregan las bebidas de forma individual [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se entregan las bebidas de forma individual [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	La distribución y entrega se realiza en condiciones higiénicas evitando la contaminación del alimento. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia canastillas con acumulación de grasa y polvo. [Subsana]: La distribución y entrega se realiza en condiciones higiénicas evitando la contaminación del alimento.
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas quedando a la intemperie. [Persiste]: No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] SE E VIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE [Persiste]: No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia la instalación de carpas o objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos. [Persiste]: No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos. [Persiste]: No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la proteccion de los alimentos [Persiste]: No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Se verifica el peso de 8 salchichas con un equipo de 32,6g. El operador envía bebida de desayuno en un recipiente con una capacidad de 19 Lt para un partido de 94 PPL [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	27	**PORCENTAJE %:**	84

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600316_2002002_1_1772060857591.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg



ITV_2600316_2002002_2_1772060857591.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_2600316_2002006_1_1772060940128.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600316_2002007_1_1772061069329.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4.jpeg



ITV_2600316_2002007_2_1772061069330.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
5.jpeg



ITV_2600316_2002008_1_1772061188139.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.
6.jpeg



ITV_2600316_2003002_1_1772061289675.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
7.jpeg



ITV_2600316_2003005_1_1772061413518.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600316_2003005_1_1772061510243.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600316_2003006_1_1772061675355.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
10.jpeg



ITV_2600316_2003007_1_1772061793915.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).
11.jpeg



ITV_2600316_2003008_1_1772061890397.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_2600316_2003009_1_1772062148939.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600316_2003009_2_1772062148939.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600316_2003009_3_1772062148939.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
15.jpeg



ITV_2600316_2003009_4_1772062148939.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
16.jpeg



ITV_2600316_2003009_5_1772062148939.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
17.jpeg



ITV_2600316_2003009_6_1772062148939.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
18.jpeg



ITV_2600316_2003009_7_1772062148940.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
19.jpeg



ITV_2600316_2003009_8_1772062148940.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600316	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600316_1_1772047287812.pdf	Acta EP Mariano Ramos 25022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	ADMINISTRADORA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

FORMATO	2600318	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4101.010.20.1.1555.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 48 #45-62, Mariano Ramos, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:41	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	91	**Raciones Entregadas:**	91	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pernil de Pollo, Arroz blanco, Picadillo guisado, Dieta Medio Graneado, Jugo de fruta y Postre Variado.					**No. Menú Verificado:**	5
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Dayadeb					**Cargo de quién atiende la visita:**	Administradora

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	11:59	24,5°C	X	C	NC	T Jugo de fruta
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	JKY653	Hora de llegada del vehículo:	11:00	Hora finalización de la entrega:	11:59
Fecha SOAT:	04 Mar 25	Fecha Tecno-Mecánica:	11 Feb 27		
Fecha inspección:	16 Oct 25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Jean Caib Sanchez				
Fecha certificado médico:	18 Nov 25	Fecha asistencia a capacitación:	18 Nov 25	Vigencia licencia de conducción:	07 Feb 29
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado medico:		Fecha asistencia a capacitación:			

Powered by CamScanner

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoria)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3) 3 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-21] [Modificado: 2026-01-02] [Fecha Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que el vehículo con placa SGT908 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Sin Compromiso] *** Periodo [ ] [Subsanado [X] Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	NA	NO	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2506315	FECHA	2025-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1548.2025	VERSIÓN	202512

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: comenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y neveras (con bolsa) para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: -Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. -Control de temperatura durante el transporte, mediante soportes. -Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA LA CONSERVACION DE LA TEMPERATURA Compromiso: [Para consumar la temperatura se disminuirá los tiempos de despacho y transporte de los alimentos +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-01-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: [La temperatura se va garantizar mediante los tiempos de despacho +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-03] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones inicales. Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-22] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] no se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-03] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. Compromiso: [Cumplir instrumento de medicion a entidad especializada para calibrar +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y tampoco con los instrumentos de medición gramaje y termómetro (calibrados). [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requeridos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	

RACALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-26

Powered by CamScanner

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81,81

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	N A	N O	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-02-27] [Notificado: 2026-03-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-14] No se cumple con el ciclo de menú, el menú #6 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	N A	N O	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	N A	N O	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. Compromiso: Adquirir e implementar cobijas y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, usando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que la bebida al D se entregada en termos plásticos y con vaso de 7 onzas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se sirve escalfar de manera individual por cada PPL. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-30] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se entregan las bebidas de forma individual Compromiso: La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y organo de control (minuto 16:10), como medida sanitaria, se garantiza posteriormente individualizando conforme a especificaciones. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] No se entregan las bebidas de forma individual Compromiso: [Se entrega soporte donde se especifica el porque se realiza el envio de la bebida de forma) individual +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-19] [Notificado: 2026-02-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se entregan las bebidas de forma individual Compromiso: [Se envian evidencias soporte donde ya estan porque se entregan la bebida en termos +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de foco de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia canastillas con acumulación de grasa y polvo. Compromiso: Se empiezan a realizar limpieza rutinaria de las canastillas +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

[Reportado: 2025-01-15] [Notificado: 2025-02-03] [Plazo Seguimiento: 2025-02-18] No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas guardando a la intemperie.
Compromiso: [Realizar reubicación de las mesas o adquirir la carpa

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-01-21] [Notificado: 2025-02-07] [Plazo Seguimiento: 2025-02-19] SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE
Compromiso: [Se hará la solicitud de la reubicación de las mesas en la estación y de ser necesario se implementara carpas

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

Observación en Campo:

8 En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo). 0 (1) N/A NO

[Reportado: 2025-01-23] [Notificado: 2025-02-07] [Plazo Seguimiento: 2025-02-19] El operador ha instalado mesas de material sanitario sin embargo, no se evidencia la instalación de carpas o objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos.
Compromiso: [Se enviara correo a las estaciones para reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se implementara carpa

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-01-27] [Notificado: 2025-02-10] [Plazo Seguimiento: 2025-02-19] SEGUIMIENTO N°3 SE EVIDENCIA: El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos.
Compromiso: [Se solicitara la reubicación y de ser necesario se implementara carpa

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-02-06] [Notificado: 2025-02-14] [Plazo Seguimiento: 2025-02-20] No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la protección de los alimentos.
Compromiso: [Se solicitara a la entidad la reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se solicitara carpas

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

Observación en Campo:

9 El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar incluido contenido neto alimentos pre - empacados) 0 (1) N/A NO

[Reportado: 2025-01-21] [Notificado: 2025-02-07] [Plazo Seguimiento: 2025-02-19] Se verifica el peso de 5 salchichas con un equipo de 32 kg.
El operador envía detalle de despachos en las preparaciones con una sugerencia de 170 g para un peso de 94.170
Compromiso: [Se solicitara el peso adecuado al proveedor y en caso de ser necesario se ira adquirir más lonzas

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

Observación en Campo:

10 El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración. 0 (1) N/A 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) N/A NO

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 8 PORCENTAJE % 72,72

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0 (1) N/A NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (ETP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0 (1) N/A NO	
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 características organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación)	0 (1) N/A NO	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600315	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1558.2025	VERSION	202512

5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	(NO)
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	(NO)
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA)	NO

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE %:	82,75

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Cereal

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Proteico

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Raíz o tubérculo o plátano

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Verdura

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			

Powered by CamScanner

		% Adecuación				Apariencia				

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

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600316	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy Camila Agudelo R	Alimentación	Administradora	
Atendió				
Acompañó	Jean C. Sanchez.	U.T. Alimentación Integral	Coordinador	
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de Campo	

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

[SI] [NO] Cual / Nombre:

Powered by CamScanner

	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN 18/01/2019
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALUMBRADO NAVIDAD CALI 25-26			No. Contrato:	E.P.	4103.010.26.1.0606-2025	
ID Visita:		Fecha: 25 AL 26	Nombre:				
Punto del día:	91	Mayor cantidad:	5	Tiempo de ejecución contratado:			
NIVEL DE INSPECCIÓN:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		98	NÚMERO DE RECHAZOS:		3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MANUAL 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	607	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	563	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	584	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	642	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	566	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	579	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	527	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	548	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 (MANUAL PATRÓN)					
TOTAL ACEPTADOS:	8	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

OBSERVACIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelby	Interventoría	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Jesus Sinchez	U.T. Alumbrado Navideño	Conductor.	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de campo	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETI / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: ¿Cuál? NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600317	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Calle 73, Cra. 7m Bis, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	43	**Raciones Entregadas:**	43	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pernil de pollo , arroz blanco , pepino guisado , platano maduro, jugo , postre					**No. Menú Verificado:**	M05
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	13:23:00	SI	43.00	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXZ 666	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-11-22
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-06-27
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia la entrega de alimentos en el vehiculo con placa exz666 matricua del 2020 [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo TGT998 no cumple con las especificaciones técnicas del modelo ya que es 2014. [Subsana]: Se evidencia la entrega de alimentos en el vehiculo con placa exz666 matricua del 2020
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] No se entregan las bebidas de forma individual. [Persiste]: No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	Se evidencia la entrega de la bebida en contacto directo con el piso , sin estibas o mesas
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	El contratista cumple con el gramaje requerido en el almuerzo (460gr)
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	Se evidencia formato de entrega a satisfaccion diligenciado [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se realiza el diligenciamiento del formato de entrega de raciones diario a los responsables de la Estación de Policía. [Subsana]: Se evidencia formato de entrega a satisfaccion diligenciado
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	

4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/O
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/O
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/O

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	24	**PORCENTAJE %:**	83

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600317_2001003_1_1772072411301.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 25 feb.jpeg



ITV_2600317_2002002_1_1772072506145.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).
conductor 25 feb.jpeg



ITV_2600317_2002006_1_1772072601547.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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 COMIDA AL.jpeg



ITV_2600317_2002006_1_1772072708350.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 3.23.27 AM.jpeg



ITV_2600317_2002006_2_1772072601547.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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 AL.jpeg



ITV_2600317_2002007_1_1772073022341.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 3.28.34 AM.jpeg



ITV_2600317_2002011_1_1772073143882.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 2026-02-26 at 3.30.42 AM.jpeg



ITV_2600317_2003005_1_1772073218030.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-02-26 at 3.23.27 AM.jpeg



ITV_2600317_2003005_2_1772073218031.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 COMIDA AL.jpeg



ITV_2600317_2003005_3_1772073218031.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 AL.jpeg



ITV_2600317_2003008_1_1772073414269.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 3.35.10 AM.jpeg



ITV_2600317_2003008_1_1772073449430.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 AL.jpeg



ITV_2600317_2003009_1_1772073722589.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 3.38.52 AM (5).jpeg



ITV_2600317_2003009_2_1772073722590.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 3.38.52 AM (4).jpeg



ITV_2600317_2003009_3_1772073722590.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 3.38.52 AM (3).jpeg



ITV_2600317_2003009_4_1772073722590.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 3.38.52 AM (2).jpeg



ITV_2600317_2003009_5_1772073722590.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 3.38.52 AM (1).jpeg



ITV_2600317_2004002_1_1772073920903.jpeg
4.2. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 3.30.42 AM.jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600317	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600317_1_1772073980657.pdf	25-02-2026 Ep Alfonso Lopez.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se socializa el acta sin ninguna novedad

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# visita	3600317	FECHA	23-02-26	CONTRATO		VERSION	202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP Alfonso Lopez.			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	Cali
Dirección:	Calle 73 Cra 7m bis			**Hora Inicio:**	10:30pm	**Hora Fin:**	4:00pm
Raciones Programadas:	43	**Raciones Entregadas:**	43	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pernil de pollo, arroz blanco, pepino guisado, platano maduro, jugo, postre					**No. Menú Verificado:**	#5
Nombre de quién atiende la visita:	Sheisy C. Agudelo Ramirez					**Cargo de quién atiende la visita:**	administradora.

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	1:23	43°c	X	X	NC	Temp de comida
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EYZ 66b	Hora de llegada del vehículo:	1:00pm	Hora finalización de la entrega:	2:00pm.
Fecha SOAT:	22 NOV 25	Fecha Tecno-Mecánica:	27 junio 2025		
Fecha Inspección:		No. acta de Inspección:	16oct 25	% Cumplimiento:	
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Wilson Serrano				
Fecha certificado médico:	17oct 2025	Fecha asistencia a capacitación:	7oct 2025	Vigencia licencia de conducción:	13 marzo 2026
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	17oct 2025	Fecha asistencia a capacitación:			

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-3012-2021 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	220512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2016 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	X	NA	NO	el contratista entrega los alimentos en vehículo con placa EXZ666 del 2020
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos. (Persiste).
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	.	NA	NO	se evidencia termometro y gramera, sin certificado de calibracion.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	X	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	X	NA	NO	Se evidencia planilla para registro de temperatura diligenciada.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	X	1	NA	NO	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	X	1	NA	NO	Se evidencio la entrega del la bebida en el piso
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	X	NA	NO	el contratista cumple con el gramaje solicitado en el almuerzo (460 gr)
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Intervención No SCJ-2012-2020 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE %:	827

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
	Se finaliza el acto sin
	ninguna novedad.

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA ____

FECHA IMPRESION

PÁGINA 1

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy C. Agudelo Ramirez	Utalimentación	Administradora	
Atendió				
Acompañó	Wilson bejarano	Utalimentacion	conductor	
Acompañó				
Realizó	maria llanos	Interventoria FW	Supervisora	

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

[SI] / [NO]	Cual / Nombre:			

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

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato		4181.010.28.1.1598.2025	
ID Visita:		Fecha:		Nombre establecimiento:	ep alfonso lopez		
Ruta del día:	43	Menú verificado:	#5	Tiempo de comida evaluado:			
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	536	1	MUESTRA 21			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	526	1	MUESTRA 22			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	515	1	MUESTRA 23			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	530	1	MUESTRA 24			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	577	1	MUESTRA 25			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 26			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 27			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 28			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 29			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 30			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 31			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 32			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 33					
MUESTRA 14			MUESTRA 34					
MUESTRA 15			MUESTRA 35					
MUESTRA 16			MUESTRA 36					
MUESTRA 17			MUESTRA 37					
MUESTRA 18			MUESTRA 38					
MUESTRA 19								

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:	Shelby C.	utalimentacion	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson bejarano	alimentacion	conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maira Ibañez	FUJ	Supervisora	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600318	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl 73, Marroquin II, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	12:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	158	**Raciones Entregadas:**	158	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pernil de pollo , arroz blanco , pepino guisado , plátano maduro , jugo , postre					**No. Menú Verificado:**	M05
Nombre de quién atiende la visita:	SHEL AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:32:00	SI		
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXZ 666	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-06-22
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-06-27
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia la entrega de los alimentos en vehiculo con matricula del 2020 , placa exz 666 [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que el vehículo con placa TGT998 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Subsana]: Se evidencia la entrega de los alimentos en vehiculo con matricula del 2020 , placa exz 666
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-28] [2026-02-03 22:09:30] NO se evidencia contenedores isotermicos para la conservacion de la temperatura (NO SUBSANADO) [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termometro y gamera sin certificado de calibracion [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termometro y gamera sin certificado de calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	EL VEHICULO CUENTA CON KIT DE LIMPIEZA Y DESINFECCION [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y tampoco con los instrumentos de medición gramaje y termómetro (calibrados). [Subsana]: EL VEHICULO CUENTA CON KIT DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	

11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los alimentos

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	El contratista cumple con el horario de entrega , entrego a las 12 : 32 pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencian mecanismos para la conservacion de las temperatura de los alimentos [2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencian mecanismos para la conservacion de las temperatura de llos alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida o se entrega de manera individual [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Persiste]: La bebida o se entrega de manera individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	El operador cumple con el gramaje requerido para el almuerzo (460 gr) [2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] El operador cumple con gramaje de postre y bebida, sin embargo 8 de las 13 muestras de comida pesadas no cumplen gramaje requerido (460g) [Subsana]: El operador cumple con el gramaje requerido para el almuerzo (460 gr)
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600318_2001003_1_1772074678862.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 25 feb.jpeg



ITV_2600318_2002002_1_1772076141206.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).
conductor 25 feb.jpeg



ITV_2600318_2002006_1_1772076869486.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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 .jpeg



ITV_2600318_2002006_2_1772076869487.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 4.22.27 AM.jpeg



ITV_2600318_2002006_3_1772076869487.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temp bebida mangos .jpeg



ITV_2600318_2002007_1_1772077164834.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 3.28.34 AM.jpeg



ITV_2600318_2002008_1_1772078124608.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 25 feb.jpeg



ITV_2600318_2002011_1_1772078214394.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 2026-02-26 at 4.55.16 AM.jpeg



ITV_2600318_2003001_1_1772077431415.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 .jpeg



ITV_2600318_2003005_1_1772077569927.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 .jpeg



ITV_2600318_2003005_2_1772077569927.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-02-26 at 4.22.27 AM.jpeg



ITV_2600318_2003005_3_1772077569927.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temp bebida mangos .jpeg



ITV_2600318_2003006_1_1772077635033.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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 .jpeg



ITV_2600318_2003009_1_1772077954068.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 4.48.13 AM (12).jpeg



ITV_2600318_2003009_10_1772077954068.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 4.48.13 AM (3).jpeg



ITV_2600318_2003009_11_1772077954068.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 4.48.13 AM (2).jpeg



ITV_2600318_2003009_12_1772077954068.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 4.48.13 AM (1).jpeg



ITV_2600318_2003009_13_1772077954068.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 4.48.13 AM.jpeg



ITV_2600318_2003009_2_1772077954068.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 4.48.13 AM (11).jpeg



ITV_2600318_2003009_3_1772077954068.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 4.48.13 AM (10).jpeg



ITV_2600318_2003009_4_1772077954068.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 4.48.13 AM (9).jpeg



ITV_2600318_2003009_5_1772077954068.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 4.48.13 AM (8).jpeg



ITV_2600318_2003009_6_1772077954068.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 4.48.13 AM (7).jpeg



ITV_2600318_2003009_7_1772077954068.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 4.48.13 AM (6).jpeg



ITV_2600318_2003009_8_1772077954068.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 4.48.13 AM (5).jpeg



ITV_2600318_2003009_9_1772077954068.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 4.48.13 AM (4).jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600318	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600318_1_1772078274671.pdf	25-02-2026 Ep los mangos.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se socializa el acta sn ninguna novedad

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHEL AGUDELO	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-0012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N VISITA		FECHA	25-02-26	CONTRATO		VERSION	202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP los Mangos			Tipo:	EP	Localidad:	Cali
Dirección:	Calle 73 Maniquin 11, Cali			Hora Inicio:	10:30 pm	Hora Fin:	4:00 pm.
Raciones Programadas:	158	Raciones Entregadas:	158	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Pernil de pollo arroz blanco pepino guisado, platano maduro, jugo, postre navidad					No. Menú Verificado:	#5
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy C. Agudelo Ramirez					Cargo de quién atiende la visita:	administradora

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:32	35°C	X	X	NC	Temp Comida.
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EXZ666	Hora de llegada del vehiculo:	12:00 pm	Hora finalización de la entrega:	1:00 pm		
Fecha SOAT:	22 NOV 25	Fecha Tecno-Mecánica:	27 junio 2025				
Fecha Inspección:	16 OCT 25	No. acta de inspección:	16 OCT 25	% Cumplimiento:			
Subred Integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido
OBSERVACIONES							

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Wilson bejarano Miranda				
Fecha certificado médico:	17 OCT 2025	Fecha asistencia a capacitación:	17 OCT 2025	Vigencia licencia de conducción:	13 MARZO 2026
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	17 OCT 25	Fecha asistencia a capacitación:			

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	X	NA	NO	Se evidencia la entrega de los alimentos en vehículo con placa EXZ666 matrícula del 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos (persiste)
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	X	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con carasillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	X	NA	NO	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	el contratista cumple con la hora de entrega. 12:32 pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos para la conservación de las temperaturas
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	X	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	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	X	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	X	NA	NO	el operador cumple con el gramaje reportado en el almuerzo (460gr)
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: _____ PÁGINA 3

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
	Se socializa el acta sin
	ninguna novedad.

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: ____

FECHA IMPRESIÓN: _____ PÁGINA 1

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelly C. Agudelo Ramirez	Utal-mentación	Administradora	
Atendió				
Acompañó	Wilson Bejarano	UT alimentacion	Conductor	
Acompañó				
Realizó	Maia Llanos	Interventoría FUV	Supervisor	

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:			

Scanned with CamScanner

FUNDACION	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN 18/01/2018
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Comentario:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 24-26			No. Contrato:		4161.010.26.1.1088.2025	
ID Visita:		Fecha:	25-02-26	Nombre establecimiento:	Ep los mangos		
Parte del día:	TSB	Menú verificado:	# 5	Tiempo de comida evaluado:	almuerzo.		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		E	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	569	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	521	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	565	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	495	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	501	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	508	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	608	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	455	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9	661	1	MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10	570	1	MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11	575	1	MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12	535	1	MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13	499	1	MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADO:	13	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sheila P.	Ut alimentación	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Yurbay bejarano	Ut alimentacion	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Ibanez	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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600319	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 121 #25, ciudadela, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	92	**Raciones Entregadas:**	92	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pernil de pollo , arroz blanco , pepino guisado ,platano maduro , jugo , postre variedad					**No. Menú Verificado:**	M05
Nombre de quién atiende la visita:	SHELY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:58:00	SI		
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU 666	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-12-22
FECHA		**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-06-27
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia la entrega de alimentos en vehiculo con matricula del 2020 , placa exz 666 [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que el vehículo con placa TGT998 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Subsana]: Se evidencia la entrega de alimentos en vehiculo con matricula del 2020 , placa exz 666
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencian mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencian mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	El vehiculo cuenta con kit de limpieza y desinfeccion [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y tampoco con los instrumentos de medición gramaje y termómetro (calibrados). [Persiste]: El vehiculo cuenta con kit de limpieza y desinfeccion
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	

11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Contratista cumple con el horario de entrega , entrego a las 12 : 58 pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencian mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencian mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimentos al estar a la imtenperie [2026-02-07] [2026-02-14 07:40:22] El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [Persiste]: No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimentos al estar a la imtenperie
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	El contratista cumple con el gramaje requerido para el almuerzo 460 gr [2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] Contratista cumple con gramaje total de la caja (460g), asi como del postre (10 g), sin embargo envia bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros, para un parte de 88 PPL (requerido 22 litros) [Persiste]: El contratista cumple con el gramaje requerido para el almuerzo 460 gr
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	24	**PORCENTAJE %:**	83

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600319_2001003_1_1772078943722.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 25 feb.jpeg



ITV_2600319_2002002_1_1772079532039.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).
conductor 25 feb.jpeg



ITV_2600319_2002006_1_1772079234578.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600319_2002006_2_1772079234578.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temp comida desepaz.jpeg



ITV_2600319_2002006_3_1772079234578.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temp bebida desepaz.jpeg



ITV_2600319_2002007_1_1772079339156.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 3.28.34 AM.jpeg



ITV_2600319_2002008_1_1772079417882.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 25 feb.jpeg



ITV_2600319_2003001_1_1772079585911.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 desepaz.jpeg



ITV_2600319_2003005_1_1772079796498.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600319_2003005_2_1772079796498.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temp comida desepaz.jpeg



ITV_2600319_2003005_3_1772079796498.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temp bebida desepaz.jpeg



ITV_2600319_2003006_1_1772079660038.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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 desepaz.jpeg



ITV_2600319_2003008_1_1772079892904.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_2600319_2003009_1_1772080109317.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 5.25.10 AM (7).jpeg



ITV_2600319_2003009_2_1772080109318.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 5.25.10 AM (6).jpeg



ITV_2600319_2003009_3_1772080109318.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 5.25.10 AM (5).jpeg



ITV_2600319_2003009_4_1772080109318.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 5.25.10 AM (4).jpeg



ITV_2600319_2003009_5_1772080109318.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 5.25.10 AM (3).jpeg



ITV_2600319_2003009_6_1772080109318.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 5.25.10 AM (2).jpeg



ITV_2600319_2003009_7_1772080109318.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 5.25.10 AM (1).jpeg



ITV_2600319_2003009_8_1772080109318.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 5.25.10 AM.jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600319	FECHA	2026-02-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600319_1_1772080292456.pdf	25-02-2026 Ep desepaz.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se socializa el acta sin ninguna novedad

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELY AGUDELO	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA		FECHA	25-02-26	CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP desepaz			Tipo:	EP	Localidad:	Cali
Dirección:	calle 121 #25 ciudad de cali			Hora Inicio:	EP	Hora Fin:	Cali
Raciones Programadas:	92	Raciones Entregadas:		Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Pernil de pollo / arroz blanco / pepino guisado / platano maduro / jugo, Fruta Variedad.					No. Menú Verificado:	45
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy C. Agudelo Ramirez					Cargo de quién atiende la visita:	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:58	45°C	X	X	NC	Temp comida
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EXZ666	Hora de llegada del vehículo:	12:30pm	Hora finalización de la entrega:	13:30 pm.		
Fecha SOAT:	22 NOV 25	Fecha Tecno-Mecánica:	27 junio 2025				
Fecha inspección:		No. acta de inspección:	16 OCT 25	% Cumplimiento:			
Subred Integrada de salud:							
CONCEPTO:	Destavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Wilson bejarano Mancilla				
Fecha certificado médico:	17 OCT 2025	Fecha asistencia a capacitación:	17 OCT 25	Vigencia licencia de conducción:	13 marzo 2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	17 OCT 2025	Fecha asistencia a capacitación:			

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

Contrato de Intervenitoria SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		ENTREGADO		VERSION	202312

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoria)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2016 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	X	NA	NO	Se evidencia la entrega en vehículo con placa EZZ666 con matrícula del 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos para la conservación de las temperaturas de alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibración
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	X	NA	NO	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	X	NA	NO	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-0013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	cumple con el Horario de entrega, entrego a las 12:58 pm.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las caracteristicas de los alimentos.	X	1	NA	NO	NO se evidencian mecanismos para la conservacion de los alimentos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	X	1	NA	NO	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	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	X	1	NA	NO	NO se evidencia coberturas o objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	X	NA	NO	el contratista cumple con el gramaje solicitado (460gr)
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentas con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE %:	83,7

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
	Se socializa el acta sin
	ninguna novedad.

INICIALES DE QUIEN ATENDIÓ LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: _____ PÁGINA 1

Scanned with CamScanner

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy C. Agudelo R.	ut alimentacion	Administradora	
Atendió				
Acompañó	Wilson bejarano.	UT alimentación	conductor	
Acompañó				
Realizó	Maria Llanos	Interventoria FW	Supervisor	

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:			

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4181.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha:	25-02-26	Nombre establecimiento:		Ep desepaz.	
Parte del día:	92	Menú verificado:	# 5	Tiempo de comida evaluado:		almuerzo.	
NIVEL DE INSPECCIÓN II:		0	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	539	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	517	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	488	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	492	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	473	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:	Sheidy	Utu alimentación	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson bedoya	UT alimentación	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Ulaios	FIV	Supervisor	

El día de visita hizo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: ¿Cuál? NO.

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

Febrero 2026

FUNDACION UNIVALLE

ACTA DE VISITA No.
FECHA DE VISITA

Estacion de policia El Vallado - Incumplimiento Admin reportado
ut. Alimentacion Integral Zuri

OBJETIVO DE LA VISITA

Dejar constancia formal y Administrativa de la no solicitud del suministro de Alimentacion en la Estacion de Policia

DESARROLLO DE LA VISITA

CP. El Vallado

Se deja constancia que en el mes de Febrero no se solicito el suministro de alimentacion para Personas privadas de la libertad (PPL) en la estacion de Policia el Vallado, debido a que dicha estacion no cuenta con sala de detención habilitada para la custodia de personas bajo detención

por dicha razón, no se registran personas privadas de la libertad (PPL) que requieran alimentación en este Centro.

Para constancia firma el subintendente de la policia Nacional

RELACIÓN DOCUMENTOS ANEXOS DE LA VISITA

PARTICIPANTES DE LA VISITA

NOMBRE: Diana Veronica Palmu Flores
CARGO: Supervisor Interventoria
ENTIDAD

NOMBRE: Anderson Suarez
CARGO: Subintendente
ENTIDAD: PONAL

NOMBRE
CARGO
ENTIDAD

NOMBRE
CARGO
ENTIDAD

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

Febrero 2026

Estacion de Policia la sultana - Informacion Admin. reportada

Deja constancia formal y administrativa de la no solicitud del suministro de alimentacion en la Estacion de Policia

EP La Sultana

Se deja Constancia que en el mes de Febrero no se solicito suministro de alimentacion en la Estacion de policia La Sultana, Para personas privadas de la libertad (PPL), debido a que las salas de detención se encuentran inhabilitadas por deterioro en la infraestructura.

En consecuencia, no hay personas privadas de la libertad en custodia que requieran alimentacion en este Centro.

Para constancia firma el sub intendente de la Policia Nacional.

Diana Veronica Palma.
Supervisor Interventoria.

Anderson Suarez
Subintendente
Policia

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600322	FECHA	2026-02-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR			**Tipo:**	PLA	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Centro de capacitación Don Bosco, Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante			**Hora Inicio:**	09:00:00	**Hora Fin:**	05:30:00
Raciones Programadas:	1907	**Raciones Entregadas:**	1907	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:						**No. Menú Verificado:**	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:00:00	SI		
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.	1	En el momento de la visita no se evidencia descongelacio de proteina a temperatura ambiente [2025-12-23] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia equipos que son insuficientes para el almacenamiento de proteínas. [Subsana]: En el momento de la visita no se evidencia descongelacio de proteina a temperatura ambiente [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente. [Subsana]: En el momento de la visita no se evidencia descongelacio de proteina a temperatura ambiente [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] NO SUBSANADO. [Subsana]: En el momento de la visita no se evidencia descongelacio de proteina a temperatura ambiente [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidecia refrigerador desconectado y en su interior proteina en descongelacion descontrolada [Subsana]: En el momento de la visita no se evidencia descongelacio de proteina a temperatura ambiente [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia descongelación no controlada de proteina a temperatura ambiente (pescado). [Subsana]: En el momento de la visita no se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente
2	Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previso.	1	
3	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	1	El equipo em mal estado observado en la ultimas visitas , no se evidencia actualmente dentro de la planta [2025-12-23] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia cuarto de refrigeración que será reparado para hacer uso porterior en la operación [Subsana]: El equipo em mal estado observado en la ultimas visita , no se evidencia actualmente dentro de la planta [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia equipo en desuso en el area de porcionamiento [Subsana]: El equipo em mal estado observado en la ultimas visita , no se evidencia actualmente dentro de la planta [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] Se evidencia equipo en desuso en el pasillo de la planta de producción. [Subsana]: El equipo em mal estado observado en la ultimas visita , no se evidencia actualmente dentro de la planta
4	En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.	1	

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.	0	No se evidencian termometros en cada una de las etapas del proceso de produccion
2	La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.	1	

3	El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.	1	

TOTAL ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.67

3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los parámetros de calidad, organoléptica y microbiológica de los alimentos y establece las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos.	1	
2	El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.	1	
3	Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.	1	
4	El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.	1	Se evidencia personal proveedor de materia prima con la indumentaria necesaria para la manipulacion de alimentos [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia personal de transporte de materias primas (Proveeedor Castapan) sin la indumentaria necesaria. [Subsana]: Se evidencia personal proveedor de materia prima con la indumentaria necesaria para la manipulacion de alimentos
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.	1	
6	Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados se transportan bajo condiciones que aseguran y garantizan el mantenimiento de las condiciones de refrigeración; los controles de temperatura se pueden verificar mediante plantillas de registro del vehículo.	1	
7	Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	

TOTAL RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

4. ALMACENAMIENTO

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

1	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos	0	Se evidencia arrume de bultos en el area de fruver [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] El almacenamiento de FRUVER se realiza en arrumes de bultos, lo que facilita el daño mecánico (aplastamiento) [Persiste]: Se evidencia arrume de bultos en el area de fruver [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] El almacenamiento de fruver se realiza en arrume de bultos lo cual contribuye al deterioropor daño mecanico (aplastamiento) [Persiste]: Se evidencia arrume de bultos en el area de fruver [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] En el almacenamiento se evidencia rrume de bultos , lo cual contribuye al deterioro por daño mecanico [Persiste]: Se evidencia arrume de bultos en el area de fruver [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: Se evidencia arrume de bultos en el area de fruver [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia arrume de bultos en el area de fruver [Persiste]: Se evidencia arrume de bultos en el area de fruver
2	El contratista cuenta con un inventario mínimo de menaje y utensilios que asegura la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, ensamble y distribución.	1	
3	El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.	0	Las canastilas no son suficientes se evidencia alimentos almacenados en cajas de carton [2025-12-28] [2026-01-02 00:00:00] Se recomienda implementar el uso de estibas sanitarias o canastillas base en el área de producción con el fin de evitar que los recipientes que contienen los alimentos tengan contacto directo con el suelo. [Persiste]: Las canastilas no son suficientes se evidencia alimentos almacenados en cajas de carton [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] El operador no cuenta con canastillas para el almacenamiento. [Persiste]: Las canastilas no son suficientes se evidencia alimentos almacenados en cajas de carton [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencian arrumes de bultos. [Persiste]: Las canastilas no son suficientes se evidencia alimentos almacenados en cajas de carton [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencia arrumes de bultos y uso de guacales. [Persiste]: Las canastilas no son suficientes se evidencia alimentos almacenados en cajas de carton [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia canastillas suficientes para el almacenamiento [Persiste]: Las canastilas no son suficientes se evidencia alimentos almacenados en cajas de carton [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: Las canastilas no son suficientes se evidencia alimentos almacenados en cajas de carton [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Las canastillas no son suficientes se evidencian arrumes de bultos [Persiste]: Las canastilas no son suficientes se evidencia alimentos almacenados en cajas de carton
4	Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.	1	

5	Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.	0	Se evidencia almacenamientos de dulces em el area de almacenamiento de empaques desechables [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] Se evidencia almacenamiento de verduras en el área humeda de porcionamiento de carnes. [Persiste]: Se evidencia almacenamientos de dulces em el area de almacenamiento de empaques desechables [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia almacenamiento de huevos en bodega de empaques y productos químicos; el sitio para almacenar insumos de aseo no es exclusivo. [Persiste]: Se evidencia almacenamientos de dulces em el area de almacenamiento de empaques desechables [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia almaceamiento de huevo en el area de fruver [Persiste]: Se evidencia almacenamientos de dulces em el area de almacenamiento de empaques desechables [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación [Persiste]: Se evidencia almacenamientos de dulces em el area de almacenamiento de empaques desechables
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.	1	En el momento de la visita no se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente. [Subsana]: En el momento de la visita no se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: En el momento de la visita no se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado). [Subsana]: En el momento de la visita no se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente
7	Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	1	En el momento de la visita no se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente. [Subsana]: En el momento de la visita no se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: En el momento de la visita no se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia proteina en descongelacion en refrigerador apagado [Subsana]: En el momento de la visita no se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado). [Subsana]: En el momento de la visita no se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente
8	Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.	1	Se evidencia metodologia peps en area de fruver [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] NO se evidencia metodologia peps en bodega fruver [Subsana]: Se evidencia metodologia peps en area de fruver
9	No se evidencian alimentos denominados como "Preparaciones Prohibidas" contemplado en el Anexo Técnico de Alimentación N-007. No se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos.	1	No se evidencian alimentos denominados como preparaciones prohibidas dentro de la planta de produccion [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia jugo de piña en el almuerzo [Subsana]: No se evidencian alimentos denominados como preparaciones prohibidas dentro de la planta de produccion

10	Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.	1	Se evidencia alimentos almacenados con fecha de vencimiento y en buen estado [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia fruta en mal estado y carne de res sin rotular. [Subsana]: Se evidencia alimentos almacenados con fecha de vencimiento [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] Se evidencia fruta en mal estado. [Subsana]: Se evidencia alimentos almacenados con fecha de vencimiento
11	Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.	0	No se evidencia separacion fisica en el area de almacenamiento tanto en fruer como en el area de empaques desechables [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento. [Persiste]: No se evidencia separacion fisica en el area de almacenamiento tanto en fruver como en el area de empaques desechables [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia almacenamiento de materia prima: embutidos y lacteos observando que no hay separacion fisica. [Subsana]: No se evidencia contaminacion cruada de proteina en congeladorres o refirgeradores [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia en congelador papa cocida, pescado, fruta de tomate de árbol junto a contramuestras [Subsana]: No se evidencia contaminacion cruada de proteina en congeladorres o refirgeradores [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] Se evidencia embutidos con carne de res en refrigerador. Las materias primas no se almacenan de manera que se pueda de evitar la contaminación cruzada. [Subsana]: No se evidencia contaminacion cruzada de proteina en congeladores o refirgeradores
12	Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.	0	Se evidencian canastillas en el area del fruver en conctanto con la pared y area de desechables sin separacion [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se cumple con las distancias perimetrales en almacenamiento. [Persiste]: Se evidencian canastillas en el area del fruver en conctanto con la pared y area de desechables sin separacion [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia cajas de productos de panaderia, leche en polvo en contacto con la pared [Persiste]: Se evidencian canastillas en el area del fruver en conctanto con la pared y area de desechables sin separacion [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia arroz, leche en polvo y canastillas de panadería en contacto con la pared [Persiste]: Se evidencian canastillas en el area del fruver en conctanto con la pared y area de desechables sin separacion
13	Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	1	Se evidencia etiquetado en el area de fruver y de abarrotes [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Cumple en el area de abarrotes pero no en el area de fruver [Subsana]: Se evidencia etiquetado en el area de fruver y de abarrotes
14	Se implementan y se mantienen actualizados registros de recepción de materias primas, entradas y salidas, registros de producto no conforme, registros control de temperatura de equipos.	1	

TOTAL ALMACENAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	64.29

5. PRODUCCIÓN

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

1	El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)	0	El contratista no garantiza las BPM durante el ptoceso de elaboracion de alimentos [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] Se recomienda al operador ajustar la preparación de los granos ya que se evidencia que las arvejas presentan exceso de líquido, lo cual ocasiona que durante el ensamble, transporte y distribución se presenten derrames y los alimentos no tengan una presentación óptima. [Sin Seguimiento]: N/O [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia area de lavado de manos [Persiste]: El contratista no garantiza las BPM durante el ptoceso de elaboracion de alimentos [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: El contratista no garantiza las BPM durante el ptoceso de elaboracion de alimentos [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] El contratista no garantiza las BPM durante el proceso de la elaboración de los alimentos. [Persiste]: El contratista no garantiza las BPM durante el ptoceso de elaboracion de alimentos
2	El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.	1	No se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia pechuga en descongelacion en refrigerador apagado [Subsana]: Se evidencia almacenamiento de proteina en congelador [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia control para vigilar las operaciones en las etapas del proceso. Se evidencia proteína (pescado) en canastillas para descongelación. [Subsana]: No se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente
3	Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.	1	Se da cumplimento de temperaturas en alimentos calientes y en frio [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Exposición de tiempo prolongado de alimentos en ensamble por retrasos en el proceso, causando perdida de temperatura. [Sin Seguimiento]: N/O [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia exposición de los alimentos preparados durante tiempos prolongados durante el ensamble por retraso en el proceso, causando pérdida de temperatura. [Sin Seguimiento]: N/O [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] No se cumple con la temperatura en caliente de los productos terminados. [Subsana]: Se da cumplimento de temperaturas en alimentos calientes y en frio [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se cumple con temperatura de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida. [Subsana]: Se da cumplimento de temperaturas en alimentos calientes y en frio [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia que no cumple con las temperaturas de los alimentos [Subsana]: Se da cumplimento de temperaturas en alimentos calientes y en frio [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: Se da cumplimento de temperaturas en alimentos calientes y en frio [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se cumple la temperatura en caliente pero no en frio [Subsana]: Se da cumplimento de temperaturas en alimentos calientes y en frio [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se cumple con temperatura de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida. [Subsana]: Se da cumplimento de temperaturas en alimentos calientes y en frio

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

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60.00

6. ENSAMBLE

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin	1	Se evidencia area de esamble
2	Toda preparación al momento de salir del servicio de alimentación, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1	
3	El ensamble del producto terminado se realiza en recipientes desechables en material higiénico sanitario para cada servicio y consumo de alimentos de cada PPL	1	Se evidencia Esamble en recipiente desechable
4	Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.	1	Se evidencian utensilios estandarizados
TOTAL ENSAMBLE			

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

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

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.	1	Se evidencia rotacion del menu 15 [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE PRODUCCION NI CONTRAMESTRA [Subsana]: Se evidencia rotacion del menu 15
2	El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).	1	Menu verificado N6. se evidencia intercambio de carne por pollo
3	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.	1	Se toman 50 muestras de almuerzo , se observa que el contratista en el almuerzo cumple con el gramaje solicitado 460 gr
4	El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.	1	
5	Se suministra la alimentación diferencial por convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica).	NO	N/o
6	Diariamente, el Contratista tiene contacto con cada persona responsable del establecimiento para conocer el número de raciones a entregar al siguiente día, donde se debe de tener conocimiento por el Contratista las raciones por sexo y en los casos correspondientes, las variaciones de alimentación por remisiones de PPL, alimentación diferenciada (población indígena, gestantes y lactantes, restricciones religiosas y derivaciones por patología).	1	

7	El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).	1	SE evidencia ficha tecnica del arroz [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Las especificaciones técnicas del arroz solicita que sea enriquecido con Ácido Fólico y Zinc, y el arroz utilizado en el proceso no cumple con estas características. [Subsana]: SE evidencia ficha tecnica del arroz [2025-12-28] [2026-01-02 00:00:00] Durante la inspección de materia prima no se cumple con las especificaciones técnicas del arroz, ya que se solicita que sea enriquesido con Ácido Fólico y Zinc y el utilizado en el proceso no cumple con dichas caracteristicas. [Subsana]: SE evidencia ficha tecnica del arroz [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple las especificaciones técnicas del arroz, ya que se solicita que sea enriquecido con ácido fólico y zinc. [Subsana]: SE evidencia ficha tecnica del arroz
8	Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).	1	Se evidencia rotacion de frutas
9	Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.	1	Se eviencia rotacion de postres
10	Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente	NO	NO SE EVIDENCIA CARNE ALMACENADA [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia materia prima sin rotular. [Sin Seguimiento]: N/O [2025-12-28] [2026-01-02 00:00:00] Se observa materia prima sin rotular. [Sin Seguimiento]: N/O [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia el rotulo de la carne no especifica que corte de carne es [Sin Seguimiento]: N/O [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia carne sin rotulo y no se puede hacer trazabilidad. [Sin Seguimiento]: N/O
11	El contratista emplea los cortes de carne de res permitidos en las especificaciones. Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas	NO	NO SE EVIDENCIA CARNE DE RES ALMACENADA [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia en el rotulo que corte de carne es [Sin Seguimiento]: N/O
12	El contratista emplea los cortes de carne de cerdo permitidos en las especificaciones. Falda, paleta, pulpa o espinazo.	NO	NO SE EVIDENCIA CARNE DE CERDO ALMACENADA
13	El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).	1	SE EVIDENCIA CORTES DE POLLO ALMACENADOS CORRECTAMENTE
14	El contratista emplea filetes de pescados tales como Merluza, Tilapia, Mojarra, trucha, Bagre (sin hueso). Para el caso de la basa en filete, el contratista deberá enviar a la interventoría para su aprobación.	1	
15	El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.	1	
16	El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.	1	
17	Los derivados de cereal o panificados que se adquieran en presentaciones comerciales deben tener marca, fecha de vencimiento y cumplir con la norma vigente.	1	
18	Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.	1	
19	El contratista suministra el Menú Especial -Ración para días festivos y menús adicionales, en las fechas establecidas, y cuenta con acta de aprobación por parte de la interventoría.	1	
20	Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido (Si aplica).	NO	N/O

21	Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en los documentos contractuales.	NO	N/O
22	El contratista una vez sea recibida la solicitud de valoración nutricional por parte del responsable del CDT, por medio de su Nutricionista Dietista realiza la prescripción de la respectiva dieta para cada PPL que lo requiera, soportado mediante bitácora o registro y planillas de entrega diaria con firma de cada PPL.	NO	N/O

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

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE %	100.00

8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con el personal mínimo requerido (Anexo Personal Mínimo), si no, se cuenta con soportes de justificación de la ausencia.	0	No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista ni Profesional en Salud Ocupacional, tampoco el operador proporciona contrataciones de dicho personal. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Es de resaltar que según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional. [Persiste]: No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista ni Profesional en Salud Ocupacional, tampoco el operador proporciona contrataciones de dicho personal. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista, Profesional en Salud Ocupacional, y la totalidad de técnicos en cocina requeridos. [Persiste]: No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista ni Profesional en Salud Ocupacional, tampoco el operador proporciona contrataciones de dicho personal. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Es de resaltar que según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional. [Persiste]: No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista ni Profesional en Salud Ocupacional, tampoco el operador proporciona contrataciones de dicho personal. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista ni Profesional en Salud Ocupacional, tampoco el operador proporciona contrataciones de dicho personal. [Persiste]: No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista ni Profesional en Salud Ocupacional, tampoco el operador proporciona contrataciones de dicho personal.
2	El personal que se encuentra en operación cuenta con la documentación soporte requerida y aval por parte de la supervisión y/o interventoría (hoja de vida, certificaciones laborales, diplomas, certificado de aptitud para manipular alimentos, certificado de manipulación de alimentos).	1	
3	El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.	1	Se evidencia proveedor con dotacion adecuada
4	Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se evidecia personal manipulador con dotacion adecuada [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia personal sin la dotación adecuada. [Subsana]: Se evidencia personal manipulador con dotacion adecuada [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] Se evidencia que algunos de los manipuladores no cumplen con la dotacion adecuada. [Subsana]: Se evidencia personal manipulador con dotacion adecuada [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia personal manipulador en las diferentes áreas sin tapabocas o con tapabocas sin el uso correcto. [Subsana]: Se evidencia personal manipulador con dotacion adecuada
5	Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas, no uso de dispositivos con audífonos)	1	Se evidencia personal manipulador con dotacion adecuada

6	Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.	0	No se evidencia area de lavado de manos [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia jabon ni desinfecctante en el area de lavado de manos [Persiste]: No se evidencia area de lavado de manos [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia Jabón ni desinfectante en lasáreas de cocina y ensamble. [Persiste]: No se evidencia area de lavado de manos [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia señaléticas de lavado de manos y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividad para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia area de lavado de manos
7	El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales, respiratorias que puedan contaminar los alimentos. En caso de presentarse, se cuenta con registros que describan el seguimiento al control de salud (fecha, razón clínica, descripción de acciones y concepto).	1	
8	Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.	1	
9	Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.	1	
10	El contratista organiza las tareas y horarios de todo el personal, asegurando que se cumplen adecuadamente todos los procesos necesarios para brindar el servicio en los diferentes establecimientos de detención transitoria y las tareas respectivas de limpieza y desinfección.	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80.00

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.	0	Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos solidos. [2025-12-23] [2026-01-02 00:00:00] No cuentan con un flujo de proceso lineal o secuencia lógica, por lo cual deben establecer estrategias con los espacios disponibles para prevenir la contaminación cruzada. [Persiste]: No se evidencia secuencia lógica del proceso de preparación y ensamble. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia secuencia lógica del proceso de preparación y ensamble. [Persiste]: No se evidencia secuencia lógica del proceso de preparación y ensamble. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia secuencia lógica en los procesos. [Persiste]: No se evidencia secuencia lógica del proceso de preparación y ensamble. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos solidos. [Persiste]: Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos solidos.
2	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	1	Se evidencia area de preliminado con señalizacion [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] El area de porcionamiento no se encuentra con señalizacion [Subsana]: Se evidencia area de preliminado con señalizacion [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia las áreas señaladas de acuerdo con las áreas requeridas. [Subsana]: Se evidencia area de preliminado con señalizacion

3	Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.	0	SE evidencia desprendimiento de pintura en el techo de el area de peliminado y ventana en el area de abarrotes sin angeo . [2025-12-23] [2026-01-02 00:00:00] Algunas ventanas de la cocina 2 requieren instalación de angeos. [Persiste]: Se evidencia ventana en el area de abarrotes sin angeo . [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia ventanas abiertas sin sus respectivos angeos de seguridad, en las área de cocina. [Persiste]: Se evidencia ventana en el area de abarrotes sin angeo . [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia paredes sucias y piso sucio debajo de estibas (en abarrotes) [Subsana]: N/O [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia paredes del area de producción sucias y piso del area de ensamble debajo de estufas. [Sin Seguimiento]: N/O [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia en el área de porcionamiento desprendimiento pintura en el techo, ventana en el área de porciónamiento sin ángelo, pisos sucios. [Persiste]: SE evidencia desprendimiento de pintura en el techo de el area de peliminado y ventana en el area de abarrotes sin angeo . [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: SE evidencia desprendimiento de pintura en el techo de el area de peliminado y ventana en el area de abarrotes sin angeo . [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia en el area de porcionamiento desprendimiento de pintura en el techo , piso sucio en el area de ensamble , porcionamiento y pasillos y grasa incrustada en las estufas [Persiste]: SE evidencia desprendimiento de pintura en el techo de el area de peliminado y ventana en el area de abarrotes sin angeo . [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Contratista implementa angeos en área de preliminado y en una de las dos ventanas del área de cocina. En el área de preliminado y porcionado se evidencia desprendimiento del techo. [Persiste]: SE evidencia desprendimiento de pintura en el techo de el area de preliminado y ventana en el area de abarrotes sin angeo .
4	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	0	Se evidencia estufa con grasa incrustada [2025-12-23] [2026-01-02 00:00:00] Las instalaciones en términos generales requieren un aseo profundo y limpieza de telarañas. [Persiste]: Se evidencia estufa con grasa incrustada [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo, el cual fue corregido por el operador posterior a un cese convocado por las profesionales de la interventoría. [Persiste]: Se evidencia estufa con grasa incrustada [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia estufa con grasa incrustada [Persiste]: Se evidencia estufa con grasa incrustada [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia estufa con grasa incrustada. [Persiste]: Se evidencia estufa con grasa incrustada [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: Se evidencia estufa con grasa incrustada [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] SE evidencia estufas con grasa incrustada. [Persiste]: Se evidencia estufa con grasa incrustada
5	Los productos químicos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se especifican concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación; así mismo, se almacenan en un espacio ventilado, identificado y protegido. Se encuentran rotulados.	1	Se evidencia ficha tecnica

6	El contratista cuenta con los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. El lavado y desinfección de los elementos de aseo, se realiza de tal manera que se evite el riesgo de contaminación.	1	Se evidencia elementos de aseo
7	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	1	Se evidencia formao diligenciado
8	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	1	
9	Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.	1	Se evidencia formato diligenciado
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.	1	[2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo. [Persiste]: Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] No se evidencia recipiente para el preliminado de ahuyama [Persiste]: Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia recipientes insuficientes para la disposición de residuos solidos. [Persiste]: Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Al iniciar la visita no se observo recipiente para disposición de residuos solidos en el area de jugo [Persiste]: Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo. [Persiste]: Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo.
11	Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	1	Se evidencia documento
12	Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	1	Se evidencia dispositivos para control de plagas [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia dispositivos relacionados con control de plagas. [Subsana]: Se evidencia dispositivos para control de plagas [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: Se evidencia dispositivos para control de plagas [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se cuenta con dispositivos relacionados al control de plagas. [Subsana]: Se evidencia dispositivos para control de plagas

13	Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	0	Se evidencia presencia de moscas dentro de la planta de produccion [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia presencia de moscas en el área de ensamble y área de lavado [Persiste]: Se evidencia presencia de moscas dentro de la planta de produccion [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencian moscas en el area de produccion [Persiste]: Se evidencia presencia de moscas dentro de la planta de produccion [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia presencia de moscas en las diferentes áreas de la planta de producción [Persiste]: Se evidencia presencia de moscas dentro de la planta de produccion [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] Se evidencia presencia de moscas en la planta de producción. [Persiste]: Se evidencia presencia de moscas dentro de la planta de produccion
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	69.23

10. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con aprobación por parte de la supervisión y/o interventoría, de los Planes y Programas de Obligatorio Cumplimiento. - Plan de calidad y aseguramiento, Sistema de control de calidad, Plan de Saneamiento, Programa de limpieza y desinfección, Programa de manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos, Programa de abastecimiento o suministro de agua potable, Plan de capacitación en BPM y cronograma de actividades, Plan de muestreo.	1	
2	Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.	1	Se evidencian formatos de planes y programas de obligatorio cumplimiento diligenciados [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] No se encuentran formatos completos para cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento. [Subsana]: Se evidencian formatos de planes y programas de obligatorio cumplimiento diligenciados [2026-02-19] [2026-03-01 23:23:28] No se evidencian formatos de produccion diligenciados [Subsana]: Se evidencian formatos de planes y programas de obligatorio cumplimiento diligenciados
3	Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.	1	Se evidencia plan de capacitacion
4	Se da cumplimiento con el muestreo microbiológico mensual que debe realizarse en la Planta de Producción de Alimentos y trimestralmente en los puntos de reparto; el laboratorio empleado debe estar previamente certificado y que cumpla con la normativa ACTUAL y VIGENTE que aplique.	1	Se evidencia certificado de muestreo microbiologico
TOTAL PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO			

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600322_1001001_1_1772281199468.jpeg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.32.55 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1001001_2_1772281199471.jpeg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.32.55 PM.jpeg



ITV_2600322_1001002_1_1772281568510.jpeg
1.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previso.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.33.16 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1001002_2_1772281568511.jpeg
1.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previso.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.33.16 PM.jpeg



ITV_2600322_1003004_1_1772281831193.jpeg
3.4. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.35.00 PM.jpeg



ITV_2600322_1004003_1_1772282250552.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.37.13 PM.jpeg



ITV_2600322_1004005_1_1772282672570.jpeg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.35.43 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1004005_2_1772282672570.jpeg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.35.43 PM.jpeg



ITV_2600322_1004006_1_1772282852405.jpeg
4.6. ALMACENAMIENTO: El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.32.55 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1004006_2_1772282852405.jpeg
4.6. ALMACENAMIENTO: El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.32.55 PM.jpeg

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

ITV_2600322_1004007_1_1772282898857.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.32.55 PM (1).jpeg

ITV_2600322_1004007_2_1772282898857.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.32.55 PM.jpeg



ITV_2600322_1004008_1_1772283250268.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.39.20 PM.jpeg



ITV_2600322_1004010_1_1772283503451.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.39.20 PM.jpeg



ITV_2600322_1004010_1_1772283568428.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.39.20 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1004010_1_1772283623244.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.40.26 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1004010_2_1772283623244.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.40.26 PM.jpeg



ITV_2600322_1004012_1_1772284720625.jpeg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.41.21 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1004012_1_1772284745247.jpeg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.41.21 PM (2).jpeg



ITV_2600322_1004013_1_1772284890870.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.40.26 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1004013_2_1772284890870.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.40.26 PM.jpeg



ITV_2600322_1004013_3_1772284890870.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.39.20 PM.jpeg



ITV_2600322_1005002_1_1772285185713.jpeg
5.2. PRODUCCIÓN: El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.43.25 PM.jpeg



ITV_2600322_1005003_1_1772285413248.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.44.45 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1005003_2_1772285413248.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.44.45 PM.jpeg



ITV_2600322_1005004_1_1772285670372.jpeg
5.4. PRODUCCIÓN: Se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado. En caso de suministro en termos y recipientes isotérmicos se encuentran en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.45.11 PM.jpeg



ITV_2600322_1005005_1_1772285765454.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.46.19 PM.jpeg



ITV_2600322_1006001_1_1772285943742.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.46.46 PM.jpeg



ITV_2600322_1006001_1_1772285967720.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.45.11 PM.jpeg



ITV_2600322_1006003_1_1772286169677.jpeg
6.3. ENSAMBLE: El ensamble del producto terminado se realiza en recipientes desechables en material higiénico sanitario para cada servicio y consumo de alimentos de cada PPL
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.47.10 PM.jpeg



ITV_2600322_1006004_1_1772286294667.jpeg
6.4. ENSAMBLE: Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.47.10 PM.jpeg



ITV_2600322_1007001_1_1772286651862.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 2026-02-28 at 2.47.07 PM.jpeg



ITV_2600322_1007001_2_1772286651862.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 2026-02-28 at 2.46.49 PM.jpeg



ITV_2600322_1007001_3_1772286651862.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 2026-02-28 at 2.46.16 PM.jpeg



ITV_2600322_1007001_4_1772286651862.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 2026-02-28 at 2.45.32 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1007002_1_1772286827299.jpeg
7.2. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.47.54 PM.jpeg



ITV_2600322_1007003_1_1772287783431.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.56 PM (2) - copia - copia.jpeg



ITV_2600322_1007003_1_1772287932104.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.55 PM (4).jpeg



ITV_2600322_1007003_10_1772287783432.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.56 PM - copia (2).jpeg



ITV_2600322_1007003_10_1772287932105.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.54 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1007003_11_1772287783432.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.56 PM - copia.jpeg



ITV_2600322_1007003_11_1772287932105.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.54 PM.jpeg



ITV_2600322_1007003_12_1772287783432.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.56 PM.jpeg



ITV_2600322_1007003_12_1772287932105.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.53 PM (4).jpeg



ITV_2600322_1007003_13_1772287783432.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.55 PM (5) - copia - copia.jpeg



ITV_2600322_1007003_13_1772287932106.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.53 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1007003_14_1772287783432.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.55 PM (5) - copia.jpeg



ITV_2600322_1007003_14_1772287932106.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.52 PM (4).jpeg



ITV_2600322_1007003_15_1772287783432.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.55 PM (5).jpeg



ITV_2600322_1007003_15_1772287932106.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.52 PM (2).jpeg



ITV_2600322_1007003_16_1772287783432.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.55 PM (6) - copia.jpeg



ITV_2600322_1007003_16_1772287932106.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.52 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1007003_17_1772287783432.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.55 PM (4) - copia - copia.jpeg



ITV_2600322_1007003_17_1772287932106.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.52 PM.jpeg



ITV_2600322_1007003_18_1772287783432.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.55 PM (4) - copia.jpeg



ITV_2600322_1007003_18_1772287932106.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.51 PM.jpeg



ITV_2600322_1007003_19_1772287783432.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.55 PM (4).jpeg



ITV_2600322_1007003_19_1772287932106.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.50 PM.jpeg



ITV_2600322_1007003_2_1772287783431.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.56 PM (2) - copia.jpeg



ITV_2600322_1007003_2_1772287932104.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.55 PM (3).jpeg



ITV_2600322_1007003_20_1772287783432.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.55 PM (7) - copia.jpeg



ITV_2600322_1007003_20_1772287932106.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.49 PM (2).jpeg



ITV_2600322_1007003_21_1772287783432.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.55 PM (3) - copia - copia.jpeg



ITV_2600322_1007003_21_1772287932107.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.49 PM.jpeg



ITV_2600322_1007003_22_1772287783432.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.55 PM (3) - copia.jpeg



ITV_2600322_1007003_22_1772287932107.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.48 PM.jpeg



ITV_2600322_1007003_23_1772287783432.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.55 PM (3).jpeg



ITV_2600322_1007003_23_1772287932107.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.38 PM.jpeg



ITV_2600322_1007003_24_1772287783432.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.55 PM (8) - copia.jpeg



ITV_2600322_1007003_24_1772287932107.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.37 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1007003_25_1772287783432.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.55 PM (2) - copia - copia.jpeg



ITV_2600322_1007003_25_1772287932107.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.36 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1007003_3_1772287783431.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.56 PM (2).jpeg



ITV_2600322_1007003_3_1772287932104.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.55 PM (2).jpeg



ITV_2600322_1007003_4_1772287783431.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.56 PM (3) - copia.jpeg



ITV_2600322_1007003_4_1772287932104.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.55 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1007003_5_1772287783431.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.56 PM (1) - copia - copia.jpeg



ITV_2600322_1007003_5_1772287932105.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.55 PM.jpeg



ITV_2600322_1007003_6_1772287783431.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.56 PM (1) - copia.jpeg



ITV_2600322_1007003_6_1772287932105.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.54 PM (5).jpeg



ITV_2600322_1007003_7_1772287783431.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.56 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1007003_7_1772287932105.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.54 PM (4).jpeg



ITV_2600322_1007003_8_1772287783431.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.56 PM (4) - copia.jpeg



ITV_2600322_1007003_8_1772287932105.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.54 PM (3).jpeg



ITV_2600322_1007003_9_1772287783431.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.56 PM - copia - copia.jpeg



ITV_2600322_1007003_9_1772287932105.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 6.47.54 PM (2).jpeg



ITV_2600322_1007007_1_1772288236142.jpeg
7.7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).
WhatsApp Image 2026-02-28 at 3.14.50 PM.jpeg



ITV_2600322_1007008_1_1772289105371.jpeg
7.8. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: 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).
WhatsApp Image 2026-02-28 at 2.47.07 PM.jpeg



ITV_2600322_1007008_2_1772289105371.jpeg
7.8. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: 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).
WhatsApp Image 2026-02-28 at 2.46.49 PM.jpeg



ITV_2600322_1007008_3_1772289105371.jpeg
7.8. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: 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).
WhatsApp Image 2026-02-28 at 2.46.16 PM.jpeg



ITV_2600322_1007008_4_1772289105371.jpeg
7.8. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: 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).
WhatsApp Image 2026-02-28 at 2.45.32 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1007009_1_1772289362775.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.
WhatsApp Image 2026-02-28 at 2.47.07 PM.jpeg



ITV_2600322_1007009_2_1772289362775.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.
WhatsApp Image 2026-02-28 at 2.46.49 PM.jpeg



ITV_2600322_1007009_3_1772289362775.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.
WhatsApp Image 2026-02-28 at 2.46.16 PM.jpeg



ITV_2600322_1007009_4_1772289362776.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.
WhatsApp Image 2026-02-28 at 2.45.32 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1007013_1_1772425908153.jpeg
7.13. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.43.25 PM.jpeg



ITV_2600322_1007015_1_1772426085552.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 2026-03-02 at 5.32.46 AM.jpeg



ITV_2600322_1007016_1_1772426242504.jpeg
7.16. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: 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.
WhatsApp Image 2026-02-28 at 2.47.07 PM.jpeg



ITV_2600322_1007016_2_1772426242505.jpeg
7.16. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: 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.
WhatsApp Image 2026-02-28 at 2.46.49 PM.jpeg



ITV_2600322_1007016_3_1772426242505.jpeg
7.16. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: 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.
WhatsApp Image 2026-02-28 at 2.46.16 PM.jpeg



ITV_2600322_1007016_4_1772426242505.jpeg
7.16. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: 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.
WhatsApp Image 2026-02-28 at 2.45.32 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1007018_1_1772426393802.jpeg
7.18. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-02-28 at 2.47.07 PM.jpeg



ITV_2600322_1007018_2_1772426393802.jpeg
7.18. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-02-28 at 2.46.49 PM.jpeg



ITV_2600322_1007018_3_1772426393802.jpeg
7.18. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-02-28 at 2.46.16 PM.jpeg



ITV_2600322_1007018_4_1772426393802.jpeg
7.18. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-02-28 at 2.45.32 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1008003_1_1772426690474.jpeg
8.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.35.00 PM.jpeg



ITV_2600322_1008004_1_1772426831184.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 2026-02-26 at 7.49.17 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1008004_2_1772426831184.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 2026-02-26 at 7.49.17 PM.jpeg



ITV_2600322_1008005_1_1772426947084.jpeg
8.5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas, no uso de dispositivos con audífonos)
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.49.17 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1008005_2_1772426947084.jpeg
8.5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas, no uso de dispositivos con audífonos)
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.49.17 PM.jpeg



ITV_2600322_1009001_1_1772427497205.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 2026-02-26 at 7.50.06 PM.jpeg



ITV_2600322_1009002_1_1772427711834.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.50.26 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1009002_2_1772427711834.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.50.26 PM.jpeg



ITV_2600322_1009003_1_1772427834474.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 2026-02-26 at 7.51.07 PM (2).jpeg



ITV_2600322_1009003_2_1772427834475.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 2026-02-26 at 7.51.07 PM (1).jpeg



ITV_2600322_1009003_3_1772427834475.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 2026-02-26 at 7.51.07 PM.jpeg



ITV_2600322_1009004_1_1772428509565.jpeg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.51.39 PM.jpeg



ITV_2600322_1009005_1_1772428591246.jpeg
9.5. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: 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.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.14.28 AM.jpeg



ITV_2600322_1009006_1_1772428763164.jpeg
9.6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: 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.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.15.50 AM (2).jpeg



ITV_2600322_1009006_2_1772428763165.jpeg
9.6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: 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.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.15.50 AM (1).jpeg



ITV_2600322_1009006_3_1772428763165.jpeg
9.6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: 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.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.15.50 AM.jpeg



ITV_2600322_1009007_1_1772428876066.jpeg
9.7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.18.58 AM.jpeg



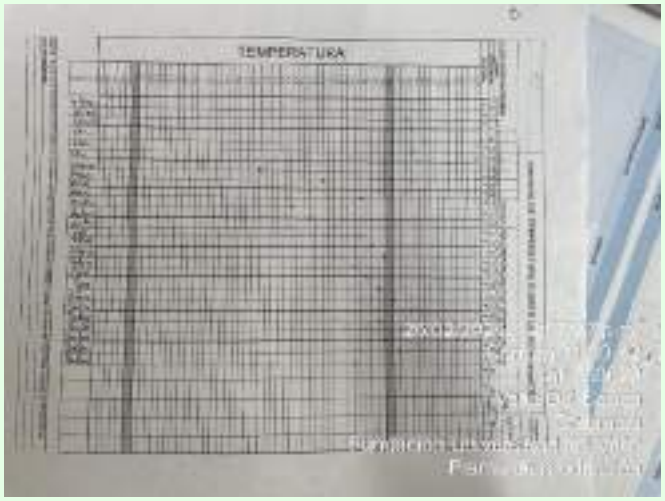
ITV_2600322_1009009_1_1772428968545.jpeg
9.9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.21.07 AM.jpeg



ITV_2600322_1009010_1_1772429111894.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.52.26 PM.jpeg



ITV_2600322_1009011_1_1772429287551.jpeg
9.11. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.26.06 AM.jpeg



ITV_2600322_1010002_1_1772429890526.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.34.01 AM (1).jpeg



ITV_2600322_1010002_10_1772429890526.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.34.03 AM (1).jpeg



ITV_2600322_1010002_11_1772429890526.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.34.03 AM.jpeg



ITV_2600322_1010002_2_1772429890526.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.34.01 AM.jpeg



ITV_2600322_1010002_3_1772429890526.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.34.03 AM (8).jpeg



ITV_2600322_1010002_4_1772429890526.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.34.03 AM (7).jpeg



ITV_2600322_1010002_5_1772429890526.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.34.03 AM (6).jpeg



ITV_2600322_1010002_6_1772429890526.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.34.03 AM (5).jpeg



ITV_2600322_1010002_7_1772429890526.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.34.03 AM (4).jpeg



ITV_2600322_1010002_8_1772429890526.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.34.03 AM (3).jpeg



ITV_2600322_1010002_9_1772429890526.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.34.03 AM (2).jpeg



ITV_2600322_1010003_1_1772429955846.jpeg
10.3. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.34.03 AM (1).jpeg



ITV_2600322_1010004_1_1772430070819.jpeg
10.4. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se da cumplimiento con el muestreo microbiológico mensual que debe realizarse en la Planta de Producción de Alimentos y trimestralmente en los puntos de reparto; el laboratorio empleado debe estar previamente certificado y que cumpla con la normativa ACTUAL y VIGENTE que aplique.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 6.39.25 AM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_888_1_1772283961884.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.32.55 PM.jpeg
No se evidencia contaminacion cruada de proteina en congeladorres o refirgeradores



IRS_889_1_1772284147745.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.32.55 PM.jpeg
No se evidencia contaminacion cruada de proteina en congeladores o refirgeradores



IRS_890_1_1772284232752.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.41.21 PM (1).jpeg
No se evidencia separacion fisica en el area de almacenamiento tanto en fruver como en el area de empaques desechables



IRS_890_2_1772284232752.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.41.21 PM.jpeg
No se evidencia separacion fisica en el area de almacenamiento tanto en fruver como en el area de empaques desechables



IRS_891_1_1772283899427.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
WhatsApp Image 2026-02-26 at 7.32.55 PM.jpeg
No se evidencia contaminacion cruada de proteina en congeladorres o refirgeradores

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600322_1_1772430137047.pdf	26-02-2026 especificaciones tecnicas.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se socializa el acta sin ninguna novedad

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

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

FE DE ERRATAS

Reportado Por	Detalle
MERCY CAROLINA DÍAZ AGUDELO	[Cambio Descripción Hallazgo 5.4] [No se garantiza el servido del producto terminado bajo condiciones que evite el flujo de produccion] -> [No se garantiza el servido del producto terminado bajo condiciones que evite el contraflujo de producción]

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-3013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600322	FECHA	2026-02-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR			**Tipo:**	PLA	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Centro de capacitación Don Bosco, Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante			**Hora Inicio:**	9:30AM	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	1907	**Raciones Entregadas:**	1907	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de res (intercambio por pierna de pollo). arroz blanco, Picto caliente con verduras papa al vapor, Jugo de Fruta, postre variedad.					**No. Menú Verificado:**	#6.
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy C. Agudelo					**Cargo de quién atiendo la visita:**	Administradora

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:00 pm	74.5°C	X	X	NC	Temp caliente.
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.	0	X	N A	N O	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia equipos que son insuficientes para el almacenamiento de proteínas. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente. Compromiso: [Se descongela proteína en temperatura de refrigeración de forma controlada +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18][NO SUBSANADO. Compromiso: [Se no a realizar descongelación controlada con temperaturas de refrigeración +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-16][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidecia refrigerador desorganizado y en su interior proteína en descongelacion descontrolada. Compromiso: [Se lleva la retroalimentación al personal y se maneyara la descongelación controlada +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado). Compromiso: [Se implementara proceso de descongelación controlada +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

PERSONA QUE DARÁ ATENDIDO LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-26 PÁGINA 1

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600322	FECHA	2026-02-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	MOMENTO	202512

2	Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previsto.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia congelador con desprendimiento de pintura. Compromiso: [Se va a realizar mantenimiento al equipo +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia congelador con desprendimiento de pintura Compromiso: [Se realiza mantenimiento al equipo +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SUBSANADO. Compromiso: [Se realizara mantenimiento al equipo +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] Se evidencia cuarto de refrigeración que será reparado para hacer uso posterior en la operación [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-16][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia equipo en desuso en el area de porcionamiento Compromiso: [Se solicitara la salida del equipo en desuso +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Se evidencia equipo en desuso en el pasillo de la planta de producción. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
4	En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El contratista está haciendo uso de un equipo en mal estado (nevera doméstica). Compromiso: [Solicitar la salida del equipo y rotular como en desuso +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO (4)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.	0	1	NA	NO	
2	La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.	0	X	NA	NO	
3	El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.	0	X	NA	NO	

TOTAL ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,6

3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° ACTA	20000322	FECHA	2026-02-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1508.2025	NUMERO	202512

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los parámetros de calidad, organoléptica y microbiológica de los alimentos y establece las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos.	1	X	NA	NO	
2	El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, numeros de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.	1	X	NA	NO	
3	Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.	1	X	NA	NO	
4	El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.	1	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia personal de transporte de materias primas (Proveedor Cartagena) sin la indumentaria necesaria. Compromiso: [Se solicita a los proveedores uso de la dotación completa +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
5	Los medios de transporte que poseen sistema de refrigeración y/o congelación, deben contar con un sistema de termo-registro que garantice el adecuado mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos.	1	X	NA	NO	
6	Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados se transportan bajo condiciones que aseguran y garantizan el mantenimiento de las condiciones de refrigeración; los controles de temperatura se pueden verificar mediante plantillas de registro del vehículo.	1	X	NA	NO	
7	Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	X	NA	NO	
TOTAL RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS						
PUNTAJE ESPERADO (7)	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%	

4. ALMACENAMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El almacenamiento de FULVER se realiza en arrumes de bultos, lo que facilita el daño mecánico (aplastamiento) Compromiso: [Se va a Manejar el almacenamiento en canastillas en los camiones para evitar daño mecánico +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El almacenamiento de fluver se realiza en arrume de bultos lo cual contribuye al deterioropor daño mecanico (aplastamiento) Compromiso: [Se va adquirir canastas para acomodar el fluver +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] En el almacenamiento se evidencia mure de bultos , lo cual contribuye al deterioro por daño mecanico Compromiso: [Se va adquirir canastillas para la organización +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO SUBSANADO, Compromiso: [Se implementara mas canastillas para organizar las materias primas +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-26] [Notificado: 2026-03-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia de bultos en el area de fluver Compromiso: [Se realizara la organización en canastillas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESION: 2026-03-08

Scanned with CamScanner

2	El contratista cuenta con un inventario mínimo de menaje y utensilios que asegura la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, ensamble y distribución.	0	X	NA	NO	
3	El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se recomienda implementar el uso de estibas sanitarias o canastillas tanto en el área de producción con el fin de evitar que los recipientes que contienen los alimentos tengan contacto directo con el suelo. [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El operador no cuenta con canastillas para el almacenamiento. Compromiso: [Adquirir las canastillas necesarias para mejorar el almacenamiento ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencian arrumes de bultos. Compromiso: [Se va a adquirir mas canastillas para mejorar el almacenamiento ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencia arrumes de bultos y uso de guacales. Compromiso: [Se va adquirir canastillas ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia canastillas suficientes para el almacenamiento. Compromiso: [Se adquieren mas canastillas para organización ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se implementara mas canastillas para organizar las materias primas ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Las canastillas no son suficientes se evidencian arrumes de bultos Compromiso: [Se van adquirir canastillas para la organización de las materias primas ••• Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
4	Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.	0	X	NA	NO	
5	Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia almacenamiento de verduras en el área humeda de porcionamiento de carnes. Compromiso: [Separar área de almacenamiento de verduras y porcionamiento de carnes ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia almacenamiento de huevos en bodega de empaques y productos químicos, el sitio para almacenar insumos de aseo no es exclusivo. Compromiso: [Se va a manejar los productos de aseo en otro lugar ••• Persis. / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia almacenamiento de huevo en el area de lavar Compromiso: [Se realizara la organización correspondiente de las materias primas ••• Persis. / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación Compromiso: [Se pasaran los lockers a otro lugar diferente ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Scanned with CamScanner

6	☐ Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente. Compromiso: [Se empieza a realizar la descongelación de proteína a temperatura de refrigeración de forma controlada +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se va a realizar descongelación controlada con temperaturas de refrigeración +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado). Compromiso: [Se aplicara el proceso de descongelación controlada +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente. Compromiso: [Se empieza a realizar la descongelación de proteína a temperatura de refrigeración de forma controlada +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se va a realizar descongelación controlada con temperaturas de refrigeración +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia proteína en descongelacion en refrigerador apagado Compromiso: [Se realizara la retroalimentación acerca de la descongelación controlada +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado). Compromiso: [Se aplicara el proceso de descongelación controlada +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
8	Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-02-26] [Notificado: 2026-03-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] NO se evidencia metodologia pepa en bodega frutas Compromiso: [Se implementara la metodologia en mención +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
9	No se evidencian alimentos denominados como "Preparaciones Prohibidas" contemplado en el Anexo Técnico de Alimentación N-007. No se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia jugo de piña en el almuerzo Compromiso: [Se saca del proceso la fruta en mención +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
10	Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia fruta en mal estado y carne de res sin rotular. Compromiso: [Se rotula adecuadamente la proteina y se rechaza la materia prima en mal estado +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Se evidencia fruta en mal estado. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Scanned with CamScanner

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.	9	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento. Compromiso: [Realizar separación idónea de áreas +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia almacenamiento de materia prima: embutidos y lacteos observando que no hay separacion fisica. Compromiso: [Se realizara la separacion de las materias primas +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Se evidencia en congelador papa criolla, pescado, fruta de tomate de árbol junto a contramuestras Compromiso: [Se utilizara un equipo individual para cada producto +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Se evidencia embutidos con carne de res en refrigerador. Las materias primas no se almacenan de manera que se pueda de evitar la contaminación cruzada. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
12	Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.	9	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con las distancias perimetrales en almacenamiento. Compromiso: [Reorganizar las canastas y materias primas para manejar distancias perimetrales +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia cajas de productos de panaderia, hecha en polvo en contacto con la pared Compromiso: [Capacitar al personal de bodega para manejar los espacios y garantizar la inocuidad +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Se evidencia arroz, hecho en polvo y canastillas de panaderia en contacto con la pared Compromiso: [Se realizara la respectiva rubicación de las canastillas +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
13	Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	9	X	NA	NO	[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Cumple en el area de abarrotes pero no en el area de frutas Compromiso: [Se va implementar el rotulado en frutas +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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.	9	X	NA	NO	[Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Se evidencia planillas para el registro de temperaturas a equipos en frio pero no estan identificadas a que equipos corresponden ya que estos refrigeradores y congeladores no se encuentran identificados. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL ALMACENAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO (14)	14	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	85.7

5. PRODUCCIÓN

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

Scanned with CamScanner

1	El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)	X	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se recomienda al operador ajustar la temperatura de los grasas ya que se evidencia que los envases presentan exceso de líquido, lo cual ocasiona que durante el ensamble, transporte y distribución se presenten derrames y los alimentos no tengan una presentación óptima. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] No se evidencia area de lavado de manos Compromiso: [Se designara área de lavado de manos +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-30] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se adicionan los insumos que cumplan con la inocuidad +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] El contratista no garantiza las BPM durante el proceso de la elaboración de los alimentos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-02-05] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia pechuga en descongelacion en refrigerador apagado Compromiso: [Se realizara la descongelación controlada con temperaturas +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia control para vigilar las operaciones en las etapas del proceso. Se evidencia proteina (pescado) en canastillas para descongelación. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Scanned with CamScanner

3	Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos fríos temperatura no mayor a 4°C +/-2°C.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Exposición de tiempo prolongado de alimentos en ensamble por retrasos en el proceso, causando pérdida de temperatura. [Se Compromete] ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia exposición de los alimentos preparados durante tiempos prolongados durante el ensamble por retraso en el proceso, causando pérdida de temperatura. [Se Compromete] ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se cumple con la temperatura en caliente de los productos terminados. Compromiso: [Garantizar que el ensamble y despacho se realicen en línea para evitar los tiempos de exposición y cumplir con temperaturas ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se cumple con temperatura de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida. Compromiso: [Se va a garantizar la temperatura en bebidas mediante termos ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia que no cumple con las temperaturas de los alimentos Compromiso: [Se disminuye los tiempos de despacho ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se verifican temperaturas durante los procesos ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se cumple la temperatura en caliente pero no en frío Compromiso: [Se utilizara mecanismos que garanticen el frio ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se cumple con temperatura de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida. Compromiso: [Se aplicaran mecanismos y se obtendrán insumos que garanticenan la temperatura de las bebidas ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
4	Se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado. En caso de suministro en termos y recipientes isotérmicos se encuentran en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia recipiente isotermico para mantener la temperatura del producto terminado Compromiso: [Se garantizara las temperaturas con los tiempos de despacho ••• Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-05] No se garantiza el servido del producto terminado bajo condiciones que evite el flujo de producción. [Se Compromete] ••• Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Scanned with CamScanner

#						
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.	5	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia la toma de contramuestras de los alimentos. Compromiso: [Tomar 3 muestras por cada tiempo de alimentación de acuerdo a los planes y programas de calidad +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-13][Plazo Seguimiento: 2026-02-02] EL operador almacena contramuestras en varios congeladores junto con proteínas, alimentos lácteos, embutidos y frutas para jugo. Compromiso: [Se utilizara un respectivo congelador para cada producto +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-17] [Notificado: 2026-03-31][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia las contramuestras fuera del proceso de congelación y la información suministrada en el empaque no es clara. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL PRODUCCIÓN

PUNTAJE ESPERADO (5)	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60 %

6. ENSAMBLE

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Se evidencia area compartida con procesa de frituras y elaboración de jugos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	Toda preparación al momento de salir del servicio de alimentación, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	0	X	NA	NO	
3	El ensamble del producto terminado se realiza en recipientes desechables en material higiénico sanitario para cada servicio y consumo de alimentos de cada PPL	0	X	NA	NO	
4	Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-03] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia utensilios estandarizados para el ensamble. Compromiso: [Corregir proceso de ensamble para estandarizar cantidades +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL ENSAMBLE

PUNTAJE ESPERADO (4)	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75 %

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

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE PRODUCCION NI CONTRAMESTRA Compromiso: [Implementar registros de producción y muestras de acuerdo a los planes y programas de calidad +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600322	FECHA	2026-02-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

2	El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).	0	X	NA	NO	
3	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple la capacidad del vaso utilizado (7 onzas) al no cumplir con el volumen establecido en la minuta patrón (250cc) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple la capacidad del vaso establecido para cada tiempo de minuta, están usando un vaso de 7 onzas. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] De 10 muestras aleatorias se obtuvo un promedio de peso servido por bandeja de 431 gr Compromiso: Recalibrar el gramaje en proceso de ensamble y garantizar las cantidades +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se toman 50 muestras aleatoriamente en el almacenaje de las casas 47 obtuvieron un peso menor a 450 gr , se da como resultado de la prueba : NO CUMPLE Compromiso: [Se rectifica el peso durante el ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se cumple con el peso total de los ingredientes en el arancel del almuerzo, debería ser de 460 gr por pti. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se rectifica el gramaje durante el proceso de ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
4	El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.	0	X	NA	NO	
5	Se suministra la alimentación diferencial por convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica).	0		X	NO	
6	Diariamente, el Contratista tiene contacto con cada persona responsable del establecimiento para conocer el número de raciones a entregar al siguiente día, donde se debe de tener conocimiento por el Contratista las raciones por sexo y en los casos correspondientes, las variaciones de alimentación por remisiones de PPL, alimentación diferenciada (población indígena, gestantes y lactantes, restricciones religiosas y derivaciones por patología).	0	X	NA	NO	
7	El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).	0	X	NA	NO	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Las especificaciones técnicas del arroz solicita que sea enriquecido con Ácido Fólico y Zinc, y el arroz utilizado en el proceso no cumple con estas características. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Durante la inspección de materia prima no se cumple con las especificaciones técnicas del arroz, ya que se solicita que sea enriquecido con Ácido Fólico y Zinc y el utilizado en el proceso no cumple con dichas características. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple las especificaciones técnicas del arroz, ya que se solicita que sea enriquecido con ácido fólico y zinc. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600322	FECHA	2026-02-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

8	Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).	0	X	NA	NO	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia entrega de 3 menú #3, observación que algunas instituciones se suministró fruta (naranja y mandarina). [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-3 0][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en el desayuno durante 3 días, 14 de feb. banano, 15 de feb. naranja, 16 de feb. naranja y 17 de feb. banano. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
9	Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-09] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se observa repitcion de postre durante 4 dias seguidos (brocadillo), corroborado en las visitas a los CDI. Compromiso: [Realizar rotacion de postre con brocadillo combinado, panella, cocada +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
10	Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente	0	1	NA	X NO	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia materia prima sin rotular. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento X Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se observa materia prima sin rotular. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento X Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] Se evidencia el rotulo de la carne no especifica que corte de carne es Compromiso: [Se solicitara al proveedor el rotulo especifico +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento X Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] Se evidencia carne sin rotulo y no se puede hacer trazabilidad. Compromiso: [Se solicitara al proveedor el rotulo especifico +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento X Observación en Campo:
11	El contratista emplea los cortes de carne de res permitidos en las especificaciones. Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas	0	1	NA	X NO	[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] No se evidencia en el rotulo que corte de carne es Compromiso: [Se solicitara al proveedor el rotulo especifico +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
12	El contratista emplea los cortes de carne de cerdo permitidos en las especificaciones. Falda, paleta, pulpa o espinazo.	0		NA	X NO	
13	El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).	0	X	NA	NO	
14	El contratista emplea filetes de pescados tales como Merluza, Tilapia, Mojarra, trucha, Bagre (sin hueso). Para el caso de la basa en filete, el contratista deberá enviar a la interventoría para su aprobación.	0	X	NA	NO	

Scanned with CamScanner

15	El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-30] [Notificado: 2026-01-30]Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El arroz empleado por el contratista no cumple con la especificación de ser fortificado en ácido fólico y zinc. Compromiso: [Solicitar al proveedor e incluir arroz fortificado en las preparaciones +++ Persiste [ ] / Subsanado [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Y [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14]Plazo Seguimiento: 2026-03-01] No se evidencia arroz fortificado con acido folico y zinc Compromiso: [Se solicitara el cambio de arroz al proveedor +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
16	El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15]Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Segun el registro de control para la producción de los alimentos del operador, se evidencia repetición en bebidas. 06/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba. 09/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango - Jugo de guayaba. 10/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango. 11/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba. Compromiso: [Se realizara rotación de jugos y se garantizara la fruta +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21]Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se garantiza la rotación de 2 sabores de fruta diaria para jugo durante 3 días seguidos. 15 feb. maracuyá/guayaba 16 feb. tomate de arbol/guayaba 17 feb. guayaba/maracuyá. (sin Compromiso) +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
17	Los derivados de cereal o panificados que se adquieran en presentaciones comerciales deben tener marca, fecha de vencimiento y cumplir con la norma vigente.	0	X	NA	NO	
18	Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15]Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Segun el registro de control para la producción de los alimentos del operador, se evidencia repetición en bebidas. 06/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba. 09/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango - Jugo de guayaba. 10/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango. 11/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba. Compromiso: [Se realizara rotación de jugos y se garantizara la fruta +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
19	El contratista suministra el Menú Especial -Ración para días festivos y menús adicionales, en las fechas establecidas, y cuenta con acta de aprobación por parte de la interventoría.	0	X	NA	NO	
20	Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido (Si aplica).	0		NA	X	
21	Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en los documentos contractuales.	0		NA	X	
22	El contratista una vez sea recibida la solicitud de valoración nutricional por parte del responsable del CDT, por medio de su Nutricionista Dietista realiza la prescripción de la respectiva dieta para cada PPL que lo requiera, soportado mediante bitácora o registro y planillas de entrega diaria con firma de cada PPL.	0	1	NA	X	

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

PUNTAJE ESPERADO (22)	15	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE %	100%

8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600322	FECHA	2026-02-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

1	El contratista cumple con el personal mínimo requerido (Anexo Personal Mínimo), si no, se cuenta con soportes de justificación de la ausencia.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Es de resaltar que según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista, Profesional en Salud Ocupacional, y la totalidad de técnicos en cocina requeridos. Compromiso: [Se aclara que el Ingeniero de Alimentos / Calidad, la Nutricionista y el Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo si se encuentran vinculados al operador mediante contratos de prestación de servicios, conforme a la oferta técnica presentada. Dada la naturaleza de sus funciones, su permanencia en planta no es continua, sino periódica y por requerimiento operativo, realizando actividades de supervisión, control, seguimiento, capacitación y verificación de procesos, sin que ello afecte el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En consecuencia, no se configura el incumplimiento señalado en el hallazgo. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-07] Es de resaltar que según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional. Compromiso: [Se realizara la especificación del personal mínimo +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista ni Profesional en Salud Ocupacional, tampoco el operador proporciona contrataciones de dicho personal. Compromiso: [Se contara con personal en mención +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El personal que se encuentra en operación cuenta con la documentación soporte requerida y aval por parte de la supervisión y/o interventoría (hoja de vida, certificaciones laborales, diplomas, certificado de aptitud para manipular alimentos, certificado de manipulación de alimentos).	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Para la verificación de las áreas mínimas exigidas en el pliego de condiciones, no se evidencia la señalización de la totalidad de las mismas de acuerdo con las especificaciones. Compromiso: [Rotular todas las areas de proceso +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia personal administrativo en areas de producción sin la debida dotación. Compromiso: [Se va a realizar la capacitación de BPM a todo el personal +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia proveedor sin dotacion requerida Compromiso: [Se solicita a los proveedores el uso de la dotación completa +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se solicitara al proveedor que utilice su dotación completa +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia personal externo sin la dotacion dentro de la planta. Compromiso: [Se realizara capacitación de BPM y se solicitara al personal externo la dotación +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia personal administrativo en las áreas de producción sin su respectiva dotación. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

PREGUNTAS DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-26

PÁGINA 13

Scanned with CamScanner

4	Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	5	X	NA	NO	[Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia personal sin la dotación adecuada. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsanado [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que algunos de los manipuladores no cumplen con la dotación adecuada. Compromiso: [Entregar toda la dotación al personal de planta +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia personal manipulador en las diferentes áreas sin tapabocas o con tapabocas sin el uso correcto. Compromiso: [Se realizara capacitacion de BPM +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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)	5	X	NA	NO	[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia personal manipulador en las diferentes áreas sin tapabocas o con tapabocas sin el uso correcto. Compromiso: [Se realizara capacitacion de BPM +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
6	Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia jabon o desinfectante en el area de lavado de manos Compromiso: [Colocar los productos de aseo en cada area necesaria +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencia Jabón ni desinfectante en lavaboas de cocina y ensambla. Compromiso: [Se suministra insumos necesarios +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia señaléticas de lavado de manos y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividad para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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).	5	X	NA	NO	
8	Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.	X	1	NA	NO	
9	Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.	5	X	NA	NO	
10	El contratista organiza las tareas y horarios de todo el personal, asegurando que se cumplen adecuadamente todos los procesos necesarios para brindar el servicio en los diferentes establecimientos de detención transitoria y las tareas respectivas de limpieza y desinfección.	0	X	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

Scanned with CamScanner

1	Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cuentan con un flujo de procesos lineal o secuencia lógica, por lo cual deben establecer estrategias con los espacios disponibles para prevenir la contaminación cruzada. [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia secuencia lógica del proceso de preparación y ensamble. [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia secuencia lógica en las preparac. [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos sólidos. Compromiso: [Capacitar al personal de planta en BPM para dar manejo a la salida de los residuos sólidos. ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	X	0	NA	NO	[Reportado: 2026-02-03] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] El area de procesamiento no se encuentra con señalizacion Compromiso: [Se realizara la señalización en mención ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia las áreas señaladas de acuerdo con las áreas requeridas. [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

3	Las paredes, techos, mallas cielos, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (pegaso, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún foco de contaminación. Se evita el almacenamiento de algún	X	-	:	:	[illegible]

[illegible]

[illegible]

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600322	FECHA	2026-02-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

4	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Los revestimientos en láminas generales requieren un aseo profundo y limpieza de falsetines. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia falta de organización en las labores de cortes y limpieza durante el proceso productivo, el cual fue corregido por el operador posterior a un llamado realizado por los profesionales de la interventoría. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia estufa con grasa incrustada Compromiso: [Realizar limpieza profunda a equipos de producción +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia estufa con grasa incrustada. Compromiso: [Se va a realizar mantenimiento al equipo +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se realizara limpieza periódica a los puntos en mención +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia estufas con grasa incrustada. Compromiso: [Se realizara limpieza de choque +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
5	Los productos químicos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se especifican concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación; así mismo, se almacenan en un espacio ventilado, identificado y protegido. Se encuentran rotulados.	0	X	NA	NO	
6	El contratista cuenta con los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. El lavado y desinfección de los elementos de aseo, se realiza de tal manera que se evite el riesgo de contaminación.	0	X	NA	NO	
7	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	0	X	NA	NO	
8	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	0	X	NA	NO	
9	Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.	0	X	NA	NO	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600322	FECHA	2026-02-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	PERIODO	202512

10	Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se estan dejando acumuladas sobre el suelo. Compromiso: [Se colocan los respectivos contenedores (verde, azul y gris) +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia recipiente para el predenasado de alcoyeria Compromiso: [Se dispone de recipiente para realizar la actividad mencionada +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia recipientes insuficientes para la disposición de residuos solidos. Compromiso: [Se ven a colocar los recipientes adecuados en cada área +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se implementara el control de la gestión de residuos +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Al iniciar la visita no se observo recipiente para disposición de residuos solidos en el area de jugo Compromiso: [Se colocaran las canecas correspondientes +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se estan dejando acumuladas sobre el suelo. Compromiso: [Se adquiriran contenedores de residuos +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
11	Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia control del aceite usado. Compromiso: [Solicitar al gestor de aceites recolección y certificado de disposicion del aceite +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El operador no tiene implementado la disposición final del aceite mediante una empresa autorizada Compromiso: [Empezar a disponer el aceite ante un gestor autorizado y solicitar certificado +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El operador no tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin. Compromiso: [Se va enviar con un gestor certificado el aceite usado +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se enviara aceite usado con gestor certificado +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] No se evidencia el control del aceite vegetal Compromiso: [Se contrata gestor certificado +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

FECHA IMPRESION: 2026-02-26

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	2000322	FECHA	2026-02-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

12	Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia dispositivos relacionados con control de plagas. Compromiso: [Se va a contratar empresa especializada en plagas *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se implementaran los dispositivos de control de plagas *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se cuenta con dispositivos relacionados al control de plagas. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
13	Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia presencia de moscas en el área de empacado y área de lavado Compromiso: [Se coloca mecanismos fisicos (angeo) para evitar la entrada de plagas y se cierran ventanas *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencian moscas en el area de producción Compromiso: [Se colocaran angeos en las ventanas y cortina en producción *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia presencia de moscas en las diferentes áreas de la planta de producción Compromiso: [Se colocan angeos y se contratara empresa de plagas *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Se evidencia presencia de moscas en la planta de producción. [Sin Compromiso] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO (13)	13	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	69.2

10. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con aprobación por parte de la supervisión y/o interventoría, de los Planes y Programas de Obligatorio Cumplimiento. - Plan de calidad y aseguramiento, Sistema de control de calidad, Plan de Saneamiento, Programa de limpieza y desinfección, Programa de manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos, Programa de abastecimiento o suministro de agua potable, Plan de capacitación en BPM y cronograma de actividades, Plan de muestreo.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia aprobacion ni el envio de la totalidad de los programas de obligatorio cumplimiento. Compromiso: [Enviar correo para la aprobación de planes y programas de obligatorio cumplimiento a interventoria *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se encuentran formatos completos para cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento. Compromiso: [Se va implementar los formatos de obligatorio cumplimiento *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.	0	X	NA	NO	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2913-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600322	FECHA	2026-02-26	CONTRATO	4161.010.28.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

4	Se da cumplimiento con el muestreo microbiológico mensual que debe realizarse en la Planta de Producción de Alimentos y trimestralmente en los puntos de reparto; el laboratorio empleado debe estar previamente certificado y que cumpla con la normativa ACTUAL y VIGENTE que aplique.	0	4	NA	NO	[Reportado: 2026-01-08] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia cronograma ni evidencia del muestreo microbiológico a efectuar según la frecuencia definida en las especificaciones. Compromiso: [Crear cronograma del muestreo microbiológico de acuerdo al plan de muestreo +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] No se evidencia certificado de muestreo microbiológico Compromiso: [Se contrata laboratorio para los muestreos microbiológicos +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencia cronograma ni evidencia del muestreo microbiológico a efectuar según la frecuencia definida en las especificaciones. Compromiso: [Se implementa el plan de muestreo con empresa Microejin +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Se evidencia cumplimiento el cronograma del muestreo microbiológico mensual que se realiza en la planta de producción de alimentos. Sin embargo, las especificaciones solicitan un cronograma con frecuencia definida para las siembras de pollos, por lo cual aún se encuentra pendiente los soportes de ejecución para el mes de enero y febrero. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO (4)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se socaliza el acta de la visita sin ninguna novedad.

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	2900322	FECHA	2026-02-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Sheby C. Ayudelo	alimentación	Administradora	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó				
Realizó	MARIA ANGÉLICA LLANOS SUAREZ	Interventoría FUV	Interventoría	

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:

PACIENTES QUE QUISO ATENDER LA VISITA: _____

Scanned with CamScanner

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

Razón Social:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 23-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.1368.2025	
ID Visita:		Fecha: 26-02-26	Nombre establecimiento:	planta de producción.	
Parte del día:	1907	Menú verificado:	# 6	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo.
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	H	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	50	NÚMERO DE RECHAZO:	11

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	560	1	MUESTRA 20	615	1	MUESTRA 39	547	1
MUESTRA 2	494	1	MUESTRA 21	545	1	MUESTRA 40	465	1
MUESTRA 3	547	1	MUESTRA 22	569	1	MUESTRA 41	562	1
MUESTRA 4	594	1	MUESTRA 23	491	1	MUESTRA 42	526	1
MUESTRA 5	514	1	MUESTRA 24	529	1	MUESTRA 43	529	1
MUESTRA 6	610	1	MUESTRA 25	466	1	MUESTRA 44	491	1
MUESTRA 7	553	1	MUESTRA 26	519	1	MUESTRA 45	442	0
MUESTRA 8	524	1	MUESTRA 27	442	0	MUESTRA 46	515	1
MUESTRA 9	588	1	MUESTRA 28	532	1	MUESTRA 47	519	1
MUESTRA 10	526	1	MUESTRA 29	513	1	MUESTRA 48	492	1
MUESTRA 11	561	1	MUESTRA 30	503	1	MUESTRA 49	533	1
MUESTRA 12	529	1	MUESTRA 31	520	1	MUESTRA 50	567	1
MUESTRA 13	517	1	MUESTRA 32	592	1			
MUESTRA 14	517	1	MUESTRA 33	536	1			
MUESTRA 15	484	1	MUESTRA 34	495	1			
MUESTRA 16	563	1	MUESTRA 35	472	1			
MUESTRA 17	490	1	MUESTRA 36	560	1			
MUESTRA 18	509	1	MUESTRA 37	554	1			
MUESTRA 19	596	1	MUESTRA 38	558	1			

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO [MENÚ PATRÓN]

TOTAL ACEPTADOS:	48	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 50 muestras de almuerzo de forma aleatoria se evidencia que 2 muestras estan por debajo de 460 gr.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIDO:	Sholay A	alimentacion	Administradora	
ATENDIDO:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Llanos	FUU	Supervisora	

El día de visita tuvo acompañamiento de la ente de control / SEC / STS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI ____ NO ____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

Anexo 2. INFORME DE INTERVENTORÍA COMPONENTE TÉCNICO AL CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 CORTE 2026-01-30 - 2026-02-28.

INFORME DE INTERVENTORIA

COMPONENTE TECNICO

AL CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

CORTE

2026-01-30 - 2026-02-28

Informe visitas realizadas en modo REGULAR

NIVEL DE CONFORMIDAD POR ESTABLECIMIENTO
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

Establecimientos Verificados como servicio NOVEDAD [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	4	4	2	50%
TOTALES	4	4	2	50%

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	5	151	123	81%
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA	5	151	127	84%
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ	7	206	170	83%
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	6	177	142	80%
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE	7	213	181	85%
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO	5	151	123	81%
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA	5	149	125	84%
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN	6	179	149	83%
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL	5	150	125	83%
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN	6	179	150	84%
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA	6	180	148	82%
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	7	212	175	83%
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS	6	174	146	84%
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS	7	212	174	82%
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ	5	150	126	84%
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL	6	181	150	83%
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	6	182	153	84%
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	6	178	154	87%
ESTACION DE POLICIA TERMINAL	2	0	0	
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	6	182	150	82%
TOTALES	114	3,357	2,791	83%

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	5	401	273	68%
TOTALES	5	401	273	68%

NIVEL DE CONFORMIDAD POR ESTABLECIMIENTO
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

Establecimientos Verificados como servicio INFRPLANTA [Total de establecimientos: 1]				
ESTABLECIMIENTO	**VISITAS REALIZADAS**	**TOTAL ESPERADO**	**TOTAL CONFORMES**	**NIVEL CONFORMIDAD**
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	1	27	19	70%
TOTALES	1	27	19	70%

VISTAS EFECTIVAS
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

VISITAS EFECTIVAS TIPO CDTD [Total de visitas: 114]							
ESTABLECIMIENTO	ID	FECHA VISITA	AGENTE	OBSERVACION	NIVEL DE CUMPL	PARTE ESTIMADO	PARTE VERIFICADO
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600164	2026-02-03	MALS	..	76%	512	512
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600198	2026-02-06	YCM		81%	491	491
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600225	2026-02-10	MALS	ME COMPROMETO A MEJORAR LOS HALLAZGOS PENDIENTES	76%	493	493
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600278	2026-02-19	YCM	NINGUNA.	91%	507	507
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600309	2026-02-24	MALS	..	83%	497	497
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600165	2026-02-03	MALS	..	79%	29	29
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600199	2026-02-06	YCM	NINGUNA.	81%	27	27
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600226	2026-02-10	MALS	ME COMPROMETO A MEJORAR LOS HALLAZGOS PENDIENTES	83%	28	28
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600279	2026-02-19	YCM	NINGUNA.	91%	29	29
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600310	2026-02-24	MALS	..	86%	28	28
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ [-]	2600158	2026-02-02	YCM		81%	39	39
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ [-]	2600170	2026-02-04	MALS	..	83%	47	47
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ [-]	2600194	2026-02-08	YCM	NINGUNA.	84%	42	42
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ [-]	2600241	2026-02-12	DVPF		79%	44	44
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ [-]	2600263	2026-02-15	DVPF		82%	44	44
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ [-]	2600284	2026-02-20	DVPF		86%	43	43
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ [-]	2600317	2026-02-25	MALS	..	83%	43	43
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ [-]	2600168	2026-02-04	DVPF		72%	89	89
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ [-]	2600192	2026-02-07	DVPF		79%	91	91
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ [-]	2600239	2026-02-12	YCM	NINGUNA.	84%	87	87
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ [-]	2600255	2026-02-15	DVPF		79%	88	88
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ [-]	2600286	2026-02-20	DVPF		83%	92	92
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ [-]	2600319	2026-02-25	MALS	..	83%	92	92
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600173	2026-02-04	YCM		84%	62	62
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600204	2026-02-06	DVPF		72%	62	62
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600232	2026-02-11	MALS	..	83%	63	63
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600251	2026-02-14	MALS	..	93%	59	59
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600281	2026-02-19	DVPF		86%	60	60
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600297	2026-02-22	YCM	NINGUNA.	88%	60	60
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600315	2026-02-25	YCM	NINGUNA.	88%	59	59
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600162	2026-02-03	YCM		81%	96	96

ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600208	2026-02-05	MALS	..	79%	96	96
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600229	2026-02-11	YCM	NINGUNA.	81%	97	97
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600277	2026-02-18	MALS	..	86%	93	93
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600308	2026-02-24	DVPF		79%	93	93
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600166	2026-02-04	DVPF		79%	103	103
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600190	2026-02-07	DVPF		83%	105	105
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600237	2026-02-12	YCM	NINGUNA.	88%	106	106
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600267	2026-02-17	DVPF		82%	105	105
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600301	2026-02-23	YCM	NINGUNA.	88%	104	104
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600152	2026-02-02	DVPF	Sin observaciones	79%	31	31
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600196	2026-02-05	YCM	NINGUNA.	88%	106	106
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600235	2026-02-12	YCM	NINGUNA.	81%	106	106
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600244	2026-02-12	MALS	..	83%	106	106
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600269	2026-02-17	MALS	...	83%	105	105
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600304	2026-02-23	MALS	..	86%	103	103
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600160	2026-02-03	YCM		84%	102	102
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600206	2026-02-05	MALS	..	79%	107	107
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600227	2026-02-11	YCM	NINGUNA.	84%	110	110
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600275	2026-02-18	MALS	.	86%	102	102
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600306	2026-02-24	DVPF		82%	100	100
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600153	2026-02-02	DVPF	Sin observaciones	79%	58	58
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600197	2026-02-05	YCM	NINGUNA.	88%	57	57
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600236	2026-02-12	YCM	NINGUNA.	81%	56	56
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600245	2026-02-12	MALS	..	86%	56	56
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600270	2026-02-17	MALS	..	83%	56	56
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600305	2026-02-23	MALS	..	86%	58	58
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600154	2026-02-02	MALS	..	86%	108	108
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600200	2026-02-05	DVPF		72%	109	109
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600222	2026-02-10	DVPF		83%	109	109
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600246	2026-02-13	YCM	NINGUNA.	88%	109	109
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600272	2026-02-18	DVPF		79%	112	112
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600311	2026-02-24	YCM	NINGUNA.	84%	112	112
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600172	2026-02-04	YCM		84%	101	101
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600203	2026-02-06	DVPF		69%	101	101
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600231	2026-02-11	MALS	..	83%	97	97
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600250	2026-02-14	MALS	..	86%	93	93
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600280	2026-02-19	DVPF		83%	92	92

ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600296	2026-02-22	YCM	NINGUNA.	84%	92	92
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600314	2026-02-25	YCM	NINGUNA.	88%	95	95
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS [-]	2600167	2026-02-04	DVPF		79%	154	154
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS [-]	2600191	2026-02-07	DVPF		86%	159	159
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS [-]	2600238	2026-02-12	YCM	NINGUNA.	88%	157	157
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS [-]	2600254	2026-02-15	DVPF		79%	157	157
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS [-]	2600285	2026-02-20	DVPF		86%	157	157
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS [-]	2600318	2026-02-25	MALS	..	86%	158	158
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600174	2026-02-04	YCM		81%	93	93
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600205	2026-02-06	DVPF		69%	93	93
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600233	2026-02-11	MALS	..	83%	93	93
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600252	2026-02-14	MALS	..	90%	92	92
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600282	2026-02-19	DVPF		83%	91	91
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600298	2026-02-22	YCM	NINGUNA.	84%	91	91
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600316	2026-02-25	YCM	NINGUNA.	84%	91	91
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600161	2026-02-03	YCM		81%	59	59
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600207	2026-02-05	MALS	..	79%	50	50
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600228	2026-02-11	YCM		88%	61	61
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600276	2026-02-18	MALS	.	86%	61	61
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600307	2026-02-24	DVPF		86%	61	61
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600159	2026-02-02	YCM		81%	55	55
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600171	2026-02-04	MALS	..	83%	56	56
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600195	2026-02-08	YCM	NINGUNA.	84%	56	56
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600242	2026-02-12	DVPF		79%	54	54
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600265	2026-02-17	DVPF		82%	53	53
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600299	2026-02-23	YCM	NINGUNA.	88%	51	51
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600157	2026-02-02	YCM		81%	59	59
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600169	2026-02-04	MALS	..	83%	59	59
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600193	2026-02-08	YCM	NINGUNA.	84%	59	59
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600240	2026-02-12	DVPF		82%	59	59
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600266	2026-02-17	DVPF		86%	59	59
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600300	2026-02-23	YCM	NINGUNA.	88%	53	53
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600156	2026-02-02	MALS	..	90%	72	72
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600202	2026-02-05	DVPF		83%	74	74
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600224	2026-02-10	DVPF		82%	73	73
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600248	2026-02-13	YCM	NINGUNA.	91%	75	75

ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600274	2026-02-18	DVPF		86%	73	73
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600313	2026-02-24	YCM	NINGUNA.	88%	72	72
ESTACION DE POLICIA TERMINAL [-]	2600155	2026-02-02	MALS	..	100%	0	0
ESTACION DE POLICIA TERMINAL [-]	2600201	2026-02-05	DVPF		0%	0	0
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600151	2026-02-02	DVPF	Sin observaciones	71%	31	31
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600181	2026-02-05	YCM	NINGUNA.	88%	31	31
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600234	2026-02-12	YCM	NINGUNA.	81%	29	29
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600243	2026-02-12	MALS	..	86%	29	29
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600268	2026-02-17	MALS	..	83%	31	31
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600303	2026-02-23	MALS	..	86%	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 NICOLÁS	EP ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA	EP ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ	EP ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	EP ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE	EP ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO	EP ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA	EP ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN	EP ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL	EP ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN	EP ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA	EP ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	EP ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS	EP ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS	EP ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ	EP ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL	EP ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	EP ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	EP ESTACIÓN DE POLICIA TERMINAL	EP ESTACIÓN DE POLICIA TERRON COLORADO	PROMEDIO
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	93%	93%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %			100 %	99%
VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	80%	80%	78%	80%	81%	78%	80%	80%	78%	80%	80%	78%	80%	81%	78%	77%	77%	80%			80%	79%
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO	75%	82%	74%	67%	81%	71%	75%	75%	76%	77%	71%	77%	76%	73%	78%	75%	78%	83%			77%	76%
CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	92%	92%	100 %	100 %	95%	100 %	100 %	97%	100 %	97%	100 %	95%	100 %	95%	100 %	100 %	100 %	100 %			88%	97%
Totales	81%	84%	83%	80%	85%	81%	84%	83%	83%	84%	82%	83%	84%	82%	84%	83%	84%	87%			82%	83%

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 NICOLÁS	EP ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA	EP ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ	EP ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	EP ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE	EP ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO	EP ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA	EP ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN	EP ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL	EP ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN	EP ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA	EP ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	EP ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS	EP ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS	EP ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ	EP ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL	EP ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	EP ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	EP ESTACIÓN DE POLICIA TERMINAL	EP ESTACIÓN DE POLICIA TERRON COLORADO	PROMEDIO
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 %
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 %
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).	80%	80%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %		100 %	98%
Totales	93%	93%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	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 CAT SAN NICOLÁS	EP ESTACIÓN DE POLICIA AGUABLANCA	EP ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ	EP ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	EP ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE	EP ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO	EP ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA	EP ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN	EP ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL	EP ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN	EP ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA	EP ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	EP ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS	EP ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS	EP ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ	EP ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL	EP ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	EP ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	EP ESTACIÓN DE POLICIA TERMINAL	EP ESTACIÓN 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 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	80%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	80%	100 %	100 %	100 %		100 %	98%
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 %	80%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %		100 %	99%
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 %
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 %
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%	0%	0%	0%	14%	0%	0%	17%	0%	17%	0%	14%	0%	14%	0%	0%	0%	0%		17%	5%
7. El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%		0%	0%
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 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %		100 %	100 %
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 %
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 %
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).	80%	80%	57%	83%	71%	80%	80%	67%	80%	67%	83%	43%	83%	71%	80%	50%	50%	83%		67%	71%
Totales	80%	80%	78%	80%	81%	78%	80%	80%	78%	80%	80%	78%	80%	81%	78%	77%	77%	80%		80%	79%

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 NICOLÁS	EP ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA	EP ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ	EP ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	EP ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE	EP ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO	EP ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA	EP ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN	EP ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL	EP ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN	EP ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA	EP ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	EP ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS	EP ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS	EP ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ	EP ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL	EP ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	EP ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	EP ESTACIÓN DE POLICIA TERMINAL	EP ESTACIÓN DE POLICIA TERRON COLORADO	PROMEDIO
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.	100 %	80%	86%	83%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	83%	100 %	83%	100 %	80%	100 %	100 %	100 %		100 %	95%
2. El contratista cumple con el menú verificado.	100 %	100 %	86%	100 %	100 %	100 %	100 %	83%	100 %	83%	83%	100 %	100 %	100 %	100 %	83%	83%	83%		83%	93%
3. El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	80%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %		100 %	99%
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 %
5. El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	40%	40%	0%	0%	14%	0%	0%	17%	0%	17%	17%	14%	0%	14%	0%	0%	0%	17%		17%	11%
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%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	17%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	17%		0%	2%
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).	40%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %		100 %	97%
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).	80%	100 %	75%	0%	86%	40%	100 %	100 %	100 %	100 %	17%	43%	100 %	0%	100 %	100 %	100 %	100 %		100 %	70%
9. El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	80%	80%	71%	50%	86%	40%	40%	33%	40%	50%	67%	86%	67%	86%	80%	50%	83%	100 %		50%	66%
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 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %		100 %	100 %
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 %	100 %		100 %	100 %
Totales	75%	82%	74%	67%	81%	71%	75%	75%	76%	77%	71%	77%	76%	73%	78%	75%	78%	83%		77%	76%

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 NICOLÁS	EP ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA	EP ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ	EP ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	EP ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE	EP ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO	EP ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA	EP ESTACIÓN DE POLICIA FRAYDAMIAN	EP ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL	EP ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN	EP ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA	EP ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	EP ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS	EP ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS	EP ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ	EP ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL	EP ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	EP ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	EP ESTACIÓN DE POLICIA TERMINAL	EP ESTACIÓN DE POLICIA TERRON COLORADO	PROMEDIO
1. Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	80%	80%	100 %	100 %	86%	100 %	100 %	83%	100 %	83%	100 %	86%	100 %	86%	100 %	100 %	100 %	100 %		83%	93%
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).	80%	80%	100 %	100 %	86%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	86%	100 %	86%	100 %	100 %	100 %	100 %		100 %	96%
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 %
4. La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %		100 %	100 %
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 %		67%	98%
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 %		67%	98%
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 %		67%	98%
Totales	92%	92%	100 %	100 %	95%	100 %	100 %	97%	100 %	97%	100 %	95%	100 %	95%	100 %	100 %	100 %	100 %		88%	97%

VISTAS EFECTIVAS
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

VISITAS EFECTIVAS TIPO MPPLANTA [Total de visitas: 4]							
ESTABLECIMIENTO	ID	FECHA VISITA	AGENTE	OBSERVACION	NIVEL DE CUMPL	PARTE ESTIMADO	PARTE VERIFICADO
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600163	2026-02-03	DVPF		100%	1,927	1,927
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600249	2026-02-13	MALS	..	0%	1,904	1,904
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600271	2026-02-18	YCM	NINGUNA.	0%	1,914	1,904
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600302	2026-02-23	DVPF		100%	1,902	0

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	50%	50%
Totales	50%	50%

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.	50%	50%
Totales	50%	50%

VISTAS EFECTIVAS
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

VISITAS EFECTIVAS TIPO ETPLANTA [Total de visitas: 5]							
ESTABLECIMIENTO	ID	FECHA VISITA	AGENTE	OBSERVACION	NIVEL DE CUMPL	PARTE ESTIMADO	PARTE VERIFICADO
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600209	2026-02-06	MALS	..	71%	1,918	1,918
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600230	2026-02-11	DVPF	Estamos trabajando en el mejoramiento de procesos	62%	1,921	1,921
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600264	2026-02-17	YCM	NINGUNA.	62%	1,912	1,912
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600283	2026-02-19	MALS	..	64%	1,921	1,921
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600322	2026-02-26	MALS	..	82%	1,907	1,907

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	PRO MEDIO
EQUIPOS Y UTENSILIOS	50%	50%
ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS	80%	80%
RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	97%	97%
ALMACENAMIENTO	44%	44%
PRODUCCIÓN	32%	32%
ENSAMBLE	90%	90%
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS	87%	87%
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	74%	74%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO	58%	58%
PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	75%	75%
Totales	68%	68%

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.	20%	20%
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.	60%	60%
3. Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	40%	40%
4. En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.	80%	80%
Totales	50%	50%

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.	40%	40%
2. La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.	100%	100%
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.	100%	100%
Totales	80%	80%

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.	100%	100%
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.	100%	100%
3. Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.	100%	100%
4. El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.	80%	80%
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	97%	97%

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	0%	0%
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.	0%	0%
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.	0%	0%
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.	40%	40%
7. Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	20%	20%
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.	40%	40%
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.	100%	100%
10. Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.	60%	60%
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.	20%	20%
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.	20%	20%
13. Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	40%	40%

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.	80%	80%
Totales	44%	44%

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)	20%	20%
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.	40%	40%
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.	20%	20%
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.	20%	20%
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.	60%	60%
Totales	32%	32%

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	80%	80%
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.	80%	80%
Totales	90%	90%

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.	80%	80%
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.	60%	60%
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).	80%	80%
9. Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.	100%	100%
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	67%	67%
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	67%	67%
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).	100%	100%

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.	60%	60%
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.	60%	60%
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.	80%	80%
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	87%	87%

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).	100%	100%
3. El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.	60%	60%
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.	80%	80%
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)	80%	80%
6. Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.	40%	40%
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.	80%	80%
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	74%	74%

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.	20%	20%
2. Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	40%	40%
3. Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.	0%	0%
4. El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	20%	20%
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.	100%	100%
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.	100%	100%
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.	100%	100%
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.	20%	20%
11. Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	60%	60%
12. Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	80%	80%
13. Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	20%	20%
Totales	58%	58%

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.	100%	100%
2. Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.	60%	60%
3. Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.	100%	100%
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.	40%	40%
Totales	75%	75%

VISTAS EFECTIVAS
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

VISITAS EFECTIVAS TIPO INFRPLANTA [Total de visitas: 1]							
ESTABLECIMIENTO	ID	FECHA VISITA	AGENTE	OBSERVACION	NIVEL DE CUMPL	PARTE ESTIMADO	PARTE VERIFICADO
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600287	2026-02-20	YCM	NINGUNA.	70%	1,911	1,911

NIVELES DE CUMPLIMIENTO POR CATEGORIA
FORMATO: FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 2674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS [202512]

Contrato: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

VARIABLES DE PRIMER NIVEL
FORMATO: FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 2674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Variables / Establecimientos	PLA PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	PRO MEDIO
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS-INFRAESTRUCTURA	70%	70%
Totales	70%	70%

VARIABLES DE SEGUNDO NIVEL
FORMATO: FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 2674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
CATEGORÍA: 1 - INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA

Variables / Establecimientos	PLA PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	PROMEDIO
1. La planta de producción de alimentos está ubicada en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.	100%	100%
2. Sus accesos y alrededores se encuentran limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.	100%	100%
3. La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.	0%	0%
4. La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.	0%	0%
5. Los ambientes de producción están ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada.	0%	0%
6. La edificación está construida de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.	100%	100%
7. Cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.	100%	100%
8. El agua que se utiliza es de calidad potable.	100%	100%
9. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.	100%	100%
10. El tanque de almacenamiento de agua es de fácil acceso para la limpieza y desinfección cada 4 meses (Resolución 4145.0.21.0382 de 2014 Alcaldía de Santiago de Cali).	100%	100%
11. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento se realiza de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.	100%	100%
12. El establecimiento está dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.	100%	100%
13. Disponen de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración.	100%	100%

14. Se dispone de lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas.	0%	0%
15. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos.	100%	100%
16. Los pisos están construidos con materiales resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. El desnivel del piso evita el estancamiento de agua.	100%	100%
17. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes son de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.	100%	100%
18. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, están selladas y tienen forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.	0%	0%
19. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilita la limpieza y el mantenimiento	0%	0%
20. Las ventanas y otras aberturas en las paredes evitan la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilita la limpieza y desinfección.	0%	0%
21. Las puertas tiene superficie lisa, no absorbente, resistentes y de suficiente amplitud; las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	100%	100%
22. El establecimiento tiene una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial.	100%	100%
23. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura	0%	0%
24. Las áreas de elaboración poseen sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no crean condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal.	100%	100%
25. La Planta de Producción de Alimentos cuenta con planta eléctrica para el continuo uso en caso de cortes de energía (propia o arrendada).	100%	100%
26. El contratista cuenta con mínimo con una (1) línea telefónica fija y una (1) línea celular con servicio de telefonía y WhatsApp y correo electrónico, las cuales fueron reportadas a la Secretaría de Seguridad y Justicia y la Policía Nacional.	100%	100%

27. La Planta de producción de alimentos cuenta con las áreas mínimas y se encuentran señalizadas (Numeral 5.1.1.1. AREA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS del Pliego de Condiciones): a. Área de Control de Calidad b. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Seco c. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Frio (cuartos fríos y/o congelación o sistemas de refrigeración y congelación) d. Área de Preparación o elaboración comida caliente e. Área de Preparación de Comida Fría f. Área de Almacenamiento de Fruver. g. Área de Prealistamiento Fruver. h. Área de Prealistamiento de Carnes i. Área de Producto no conforme Fruver j. Área de Lavado de Utensilios k. Área de Alistamiento de dietas l. Área de Empaque m. Área de Canastillas, Cambros, y almacenamiento de Utensilios n. Área de Despacho o. Área de Productos de Aseo p. Área de Vistieres q. Área de Baño r. Área de Deposito Temporal de residuos sólidos.	100%	100%
Totales	70%	70%

VISTAS EFECTIVAS
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

VISITAS EFECTIVAS TIPO NOVEDAD [Total de visitas: 2]							
ESTABLECIMIENTO	ID	FECHA VISITA	AGENTE	OBSERVACION	NIVEL DE CUMPL	PARTE ESTIMADO	PARTE VERIFICADO
ESTACIÓN DE POLICIA SULTANA [-]	2600321	2026-02-25	DVPF		0%	0	0
ESTACION DE POLICIA VALLADO [-]	2600320	2026-02-25	DVPF		0%	0	0

Anexo 3. MATRIZ DE SOLICITUDES DE INTERCAMBIOS DE MENÚ CORTE 30-01-26 - 28-02-26.

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
2/1/2026 13:40:36	seleccionalimentos25@gmail.com	2/02/2026	Yorelis Quintero	12	Desayuno	Bebida caliente	Derivado de cereal	Bebida	Chocolate
2/1/2026 17:57:07	seleccionalimentos25@gmail.com	2/02/2026	Yorelis Quintero	12	Desayuno	Proteico	Proteico	Derivado de cereal	Huevo frito
2/3/2026 9:51:32	seleccionalimentos25@gmail.com	3/02/2026	Yorelis Quintero	14	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa
2/3/2026 17:14:35	seleccionalimentos25@gmail.com	3/02/2026	Yorelis Quintero	13	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa
2/3/2026 17:38:45	seleccionalimentos25@gmail.com	3/02/2026	Yorelis Quintero	13	Cena		Proteico	Derivado de cereal	Pechuga
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
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
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
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
2/9/2026 14:25:30	seleccionalimentos25@gmail.com	10/02/2026	Yorelis Quintero	5	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa
2/11/2026 9:31:03	seleccionalimentos25@gmail.com	11/02/2026	Yorelis Quintero	6	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Zapallo
2/11/2026 9:32:25	seleccionalimentos25@gmail.com	11/02/2026	Yorelis Quintero	6	Desayuno	Proteico	Proteico	Derivado de cereal	Huevos revueltos
2/11/2026 11:33:34	seleccionalimentos25@gmail.com	11/02/2026	Yorelis Quintero	6	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Ahuyama
2/11/2026 13:05:49	seleccionalimentos25@gmail.com	11/02/2026	Yorelis Quintero	6	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Papa
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
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
2/11/2026 22:24:49	seleccionalimentos25@gmail.com	12/02/2026	Yorelis Quintero	7	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Papa
2/12/2026 16:20:41	seleccionalimentos25@gmail.com	13/02/2026	Yorelis Quintero	8	Desayuno	Bebida caliente	Derivado de cereal	Bebida	Chocolate Caliente
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
2/13/2026 9:56:15	seleccionalimentos25@gmail.com	14/02/2026	Yorelis Quintero	9	Almuerzo		Proteico	Derivado de cereal	Carne asada
2/13/2026 9:59:24	seleccionalimentos25@gmail.com	15/02/2026	Yorelis Quintero	10	Almuerzo		Proteico	Derivado de cereal	Cerdo asado
2/13/2026 12:15:55	seleccionalimentos25@gmail.com	14/02/2026	Yorelis Quintero	9	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Alberja
2/13/2026 12:17:33	seleccionalimentos25@gmail.com	14/02/2026	Yorelis Quintero	9	Refrigerio Nocturno			Derivado de cereal	Pan dulce
2/14/2026 15:04:15	seleccionalimentos25@gmail.com	15/02/2026	Yorelis Quintero	10	Desayuno	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Tostada
2/14/2026 15:07:04	seleccionalimentos25@gmail.com	15/02/2026	Yorelis Quintero	10	Refrigerio Nocturno			Derivado de cereal	Mogolla
2/14/2026 15:12:07	seleccionalimentos25@gmail.com	15/02/2026	Yorelis Quintero	10	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Pepino guisado
2/14/2026 15:21:37	seleccionalimentos25@gmail.com	15/02/2026	Yorelis Quintero	10	Almuerzo		Proteico	Derivado de cereal	Carne asada
2/15/2026 14:29:32	seleccionalimentos25@gmail.com	16/02/2026	Yorelis Quintero	11	Almuerzo		Proteico	Derivado de cereal	Carne gulash
2/16/2026 6:18:27	seleccionalimentos25@gmail.com	16/02/2026	Yorelis Quintero	11	Almuerzo		Proteico	Derivado de cereal	Carne gulash
2/16/2026 10:17:28	seleccionalimentos25@gmail.com	16/02/2026	Yorelis Quintero	11	Cena		Proteico	Derivado de cereal	Cerdo asado
2/16/2026 13:17:40	seleccionalimentos25@gmail.com	17/02/2026	Yorelis Quintero	12	Desayuno	Bebida caliente	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Chocolate
2/16/2026 17:56:52	seleccionalimentos25@gmail.com	17/02/2026	Yorelis Quintero	12	Desayuno	Proteico	Proteico	Derivado de cereal	Huevos revueltos
2/17/2026 13:33:15	seleccionalimentos25@gmail.com	17/02/2026	Yorelis Quintero	12	Almuerzo		Proteico	Derivado de cereal	Pescado
2/17/2026 13:35:18	seleccionalimentos25@gmail.com	17/02/2026	Yorelis Quintero	12	Cena		Proteico	Derivado de cereal	Carne encebollada
2/17/2026 14:48:26	seleccionalimentos25@gmail.com	18/02/2026	Yorelis Quintero	13	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa
2/18/2026 9:22:21	seleccionalimentos25@gmail.com	19/02/2026	Yorelis Quintero	14	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Guiso de alverja
2/21/2026 13:01:19	seleccionalimentos25@gmail.com	22/02/2026	Yorelis Quintero	2	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Platano verde cocido
2/21/2026 13:08:36	seleccionalimentos25@gmail.com	22/02/2026	Yorelis Quintero	2	Desayuno	Derivado de cereal	Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa
2/21/2026 13:18:57	seleccionalimentos25@gmail.com	22/02/2026	Yorelis Quintero	2	Almuerzo		Proteico	Derivado de cereal	Carne de res en salsa criolla
2/23/2026 13:36:27	seleccionalimentos25@gmail.com	24/02/2026	Yorelis Quintero	4	Desayuno	Bebida caliente	Derivado de cereal	Bebida	Chocolate caliente
2/23/2026 13:38:46	seleccionalimentos25@gmail.com	24/02/2026	Yorelis Quintero	4	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Alverja Guisada
2/24/2026 20:06:06	seleccionalimentos25@gmail.com	25/02/2026	Yorelis Quintero	5	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa
2/25/2026 19:49:41	seleccionalimentos25@gmail.com	26/02/2026	Yorelis Quintero	6	Desayuno	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Arepa
2/25/2026 19:52:44	seleccionalimentos25@gmail.com	26/02/2026	Yorelis Quintero	6	Almuerzo		Proteico	Derivado de cereal	Carne de res
2/25/2026 19:55:54	seleccionalimentos25@gmail.com	27/02/2026	Yorelis Quintero	7	Cena		Proteico	Derivado de cereal	Pierna de pollo
2/27/2026 15:51:01	seleccionalimentos25@gmail.com	28/02/2026	Yorelis Quintero	8	Desayuno	Bebida caliente	Derivado de cereal	Bebida	Chocolate caliente
2/27/2026 15:54:34	seleccionalimentos25@gmail.com	1/03/2026	Yorelis Quintero	9	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Guiso de alverja

Intercambio solicitado	Justificación del intercambio
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
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
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,
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,
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
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
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
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
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.
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
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
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
Alberja	Hubo un error en el anterior cambio, este es el actualizado.
platano amarillo	Este intercambio aplica solamente para las siguientes estaciones: agua blanca y san nicolas.
Papa	Este intercambio aplica solamente para las siguientes estaciones: agua blanca y san nicolas.
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
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
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
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
Cerdo asado	Intercambiar carne asada por cerdo asado puede ser una excelente opción porque el cerdo asado es más jugoso y tierno, lo que lo hace más sabroso y fácil de
Carne asado	Intercambiar cerdo asado por carne asada puede ser una excelente opción porque la carne asada es más magra y baja en grasa, lo que la hace una elección más
Lenteja	Intercambiar arveja por lentejas en el almuerzo puede ser una excelente opción porque las lentejas son una fuente de proteínas vegetales más completa y rica en
Pan queso	Intercambiar pan dulce por pan con queso en la merienda puede ser una excelente opción porque el pan con queso es más saciante y nutritivo, ya que combina
Pan mantequilla	Se realiza este intercambio porque el pan con mantequilla es más saciante y energético, ya que la mantequilla agrega calorías y grasas saludables que pueden
Galleta punto rojo	Este cambio es una mejor opción porque la galleta punto rojo es más crujiente y satisfactoria, lo que puede ayudar a controlar el antojo de algo dulce antes de
Arverja	Realizar el intercambio pepino guisado por arveja en el almuerzo es una excelente opción porque la arveja es una fuente de proteínas y fibra, lo que puede ayudar a
Carne gulash	Intercambiar carne asada por carne gulash en el almuerzo puede ser una excelente opción porque el gulash es un plato más completo y nutritivo, ya que se
carne asada	la carne asada es una forma de disfrutar del sabor puro de la carne, sin la necesidad de salsas o guisos que pueden agregar calorías.
Carne gulash	Corrección del intercambio pasado, hoy se va a entregar el almuerzo asi como esta establecido en la minuta
Carne asada	Intercambiar cerdo asado por carne asada puede ser una excelente opción porque la carne asada es más magra y baja en grasa, lo que la hace una elección más
Cafe con leche	hacer este intercambio puede contribuir a una alimentación más equilibrada y saludable, ayudando a reducir el consumo de azúcares y grasas no saludables
Huevos cocidos	Intercambiar huevos revueltos por huevos cocidos en el desayuno puede ser una excelente opcion porque los huevos cocidos son más fáciles de digerir y menos
Carne encebollada	Se realiza este intercambio unicamente en la ruta de San nicolas.
Pescado	Este intercambio se realiza unicamente en la estacion de San nicolas
Papa	La papa es una excelente fuente de carbohidratos complejos, fibra, vitaminas y minerales como el potasio, mientras que la arepa, hecha principalmente de maíz,
Lentejas	Las lentejas son una fuente de proteínas vegetales más completa y rica en fibra, lo que ayuda a regular el azúcar en la sangre y a mantener la saciedad. Además, las
Platano maduro cocido	Se realiza este intercambio porque el platano maduro cocido agrega dulzura y suavidad a la cena, ofreciendo un constante interesante en sabor y textura.
Pan	Cambiar arepa por pan en el desayuno puede ser una buena opcion ya que el pan es mas suave y facil de combinar con otros alimentos, mientras que la arepa es
Cerdo en salsa criolla	Cambiar carne de res por cerdo en salsa criolla es una excelente opcion para variar el sabor y la textura, ya que el cerdo suele ser mas suave y jugoso, lo que
Cafe con leche	Hacer un intercambio de chocolate por café con leche en el desayuno puede ser importante porque promueve una alimentación más equilibrada y saludable.
Lentejas	Hacer un intercambio de alverja por lentejas como acompañante en el almuerzo es importante porque ambas leguumbres aportan beneficios nutricionales distintos y
Papa	La papa es una excelente fuente de carbohidratos complejos, fibra, vitaminas y minerales como el potasio, mientras que la arepa, hecha principalmente de maíz,
Pan	Cambiar arepa por pan en el desayuno es una buena opción para variar el desayuno y ofrecer algo más ligero. El pan puede ser más suave y fácil de
Pierna de pollo	Cambiar carne de res por pierna de pollo es una excelente opción para variar el sabor y la textura de las comidas, además de ser una alternativa más económica y
Carne de res	Realizar este intercambio de pierna de pollo por carne de res en la cena es ideal para disfrutar de un plato más contundente y saciante, perfecto para recargar
Cafe con leche	Hacer un intercambio de chocolate por café con leche en el desayuno puede ser importante porque permite reducir el consumo de azúcares añadidos y grasas
Lentejas	Las alverjas son una buena fuente de proteínas, fibra y vitaminas, mientras que las lentejas contienen altos niveles de proteínas vegetales, hierro y fibra, lo que ayuda

Anexo 4. RESUMEN NOTIFICACIÓN DE ESTÁNDARES APLICABLES AL PAGO CORTE 30-01-26 - 28-02-26.

Resumen Establecimientos con Descuento				
Municipio	**Institución/Establecimiento**	**Sede**	**Visitas**	**Descuento Total**
SANTIAGO DE CALI	CAT SAN NICOLÁS		1	1,408,000.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ		2	226,050.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO		1	266,750.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN		3	695,200.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL		1	302,500.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN		2	442,200.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA		1	299,750.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL		2	272,800.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).		1	162,250.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO		1	200,750.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO		2	234,300.00
SANTIAGO DE CALI	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR		1	5,282,750.00
TOTAL DESCONTABLE				**9,793,300.00**

CAT SAN NICOLÁS:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600164	2026-02-03	CDTD	512	1,408,000.00

2600164 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	1,408,000.00

ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600170	2026-02-04	CDTD	47	129,250.00
2600241	2026-02-12	CDTD	44	96,800.00

2600170 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MENU ESTANDAR	129,250.00

2600241 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	96,800.00

ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600229	2026-02-11	CDTD	97	266,750.00

2600229 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	266,750.00

ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600152	2026-02-02	CDTD	31	170,500.00
2600235	2026-02-12	CDTD	106	233,200.00
2600244	2026-02-12	CDTD	106	291,500.00

2600152 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MENU ESTANDAR	85,250.00
MINUTA PATRON	85,250.00

2600235 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	233,200.00

2600244 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	291,500.00

ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600227	2026-02-11	CDTD	110	302,500.00

2600227 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MINUTA PATRON	302,500.00

ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600153	2026-02-02	CDTD	58	319,000.00
2600236	2026-02-12	CDTD	56	123,200.00

2600153 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MENU ESTANDAR	159,500.00
MINUTA PATRON	159,500.00

2600236 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MINUTA PATRON	123,200.00

ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600222	2026-02-10	CDTD	109	299,750.00

2600222 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MENU ESTANDAR	299,750.00

ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600171	2026-02-04	CDTD	56	154,000.00
2600242	2026-02-12	CDTD	54	118,800.00

2600171 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MENU ESTANDAR	154,000.00

2600242 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MINUTA PATRON	118,800.00

ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600169	2026-02-04	CDTD	59	162,250.00

2600169 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MENU ESTANDAR	162,250.00

ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600224	2026-02-10	CDTD	73	200,750.00

2600224 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MENU ESTANDAR	200,750.00

ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600151	2026-02-02	CDTD	31	170,500.00
2600234	2026-02-12	CDTD	29	63,800.00

2600151 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MENU ESTANDAR	85,250.00
MINUTA PATRON	85,250.00

2600234 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	63,800.00

PLANTA ALIMENTOS OPERADOR:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600230	2026-02-11	ETPLANTA	1,921	5,282,750.00

2600230 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	5,282,750.00

Resumen Establecimientos con Descuento				
Municipio	**Institución/Establecimiento**	**Sede**	**Visitas**	**Descuento Total**
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ		1	121,000.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ		1	242,000.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA		1	425,313.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN		1	231,000.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN		1	123,200.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA		1	308,000.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS		1	431,750.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL		1	145,750.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO		1	68,200.00
SANTIAGO DE CALI	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR		4	19,913,300.00
TOTAL DESCONTABLE				**22,009,513.00**

ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600263	2026-02-15	CDTD	44	121,000.00

2600263 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
HORARIO DE ENTREGA - A	121,000.00

ESTACION DE POLICIA DESEPAZ:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600255	2026-02-15	CDTD	88	242,000.00

2600255 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	242,000.00

ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600267	2026-02-17	CDTD	105	425,313.00

2600267 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MINUTA PATRON	425,313.00

ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600269	2026-02-17	CDTD	105	231,000.00

2600269 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MINUTA PATRON	231,000.00

ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600270	2026-02-17	CDTD	56	123,200.00

2600270 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MINUTA PATRON	123,200.00

ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600272	2026-02-18	CDTD	112	308,000.00

2600272 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA

Causal Descuento	Descuento Total
MINUTA PATRON	308,000.00

ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600254	2026-02-15	CDTD	157	431,750.00

2600254 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MINUTA PATRON	431,750.00

ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600265	2026-02-17	CDTD	53	145,750.00

2600265 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MINUTA PATRON	145,750.00

ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600268	2026-02-17	CDTD	31	68,200.00

2600268 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MINUTA PATRON	68,200.00

PLANTA ALIMENTOS OPERADOR:

Resumen Descuentos aplicables por Visita para esta Locación				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600123	2026-01-20	MPPLANTA	1,898	5,219,500.00
2600131	2026-01-26	MPPLANTA	1,916	5,269,000.00
2600249	2026-02-13	MPPLANTA	1,904	5,236,000.00
2600271	2026-02-18	MPPLANTA	1,904	4,188,800.00

2600123 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	5,219,500.00

2600131 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	5,269,000.00

2600249 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	5,236,000.00

2600271 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	4,188,800.00

Anexo 5. RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS FEBRERO DE 2026.

INFORME DE RESULTADOS: OT-18334

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	ESTACION DE POLICIA AGUA BLANCA
FECHA	2026-02-16
HORA	01:31:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KEVIN VELEZ
TEMPERATURA (°C)	34.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CARNE DE RES ENCEBOLLADA
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	60	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	140	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	20	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18335

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	ESTACION DE POLICIA AGUA BLANCA
FECHA	2026-02-16
HORA	01:31:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KEVIN VELEZ
TEMPERATURA (°C)	33.6
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BLANCO
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	1500	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	580	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	1270	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18336

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	ESTACION DE POLICIA AGUA BLANCA
FECHA	2026-02-16
HORA	01:31:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KEVIN VELEZ
TEMPERATURA (°C)	32.7
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ESPAGUETIS CON VERDURAS
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	8600	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	4800	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	2500	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18337

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	ESTACION DE POLICIA AGUA BLANCA
FECHA	2026-02-16
HORA	01:31:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KEVIN VELEZ
TEMPERATURA (°C)	30.6
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA AMARILLA
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	3100	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	5400	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	2700	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18338

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	ESTACION DE POLICIA AGUA BLANCA
FECHA	2026-02-16
HORA	01:31:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KEVIN VELEZ
TEMPERATURA (°C)	22.4
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	1420	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	8200	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	850	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-18339

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	ESTACION DE POLICIA SAN NICOLAS
FECHA	2026-02-16
HORA	12:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KEVIN VELEZ
TEMPERATURA (°C)	33.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CARNE DE RES ENCEBOLLADA
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	14600	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	7800	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	20	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18340

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	ESTACION DE POLICIA SAN NICOLAS
FECHA	2026-02-16
HORA	12:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KEVIN VELEZ
TEMPERATURA (°C)	27.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BLANCO
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	80	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	80	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	20	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18341

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	ESTACION DE POLICIA SAN NICOLAS
FECHA	2026-02-16
HORA	12:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KEVIN VELEZ
TEMPERATURA (°C)	32.9
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ESPAGUETI CON VERDUTAS
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	4800	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	6500	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	2300	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18342

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	ESTACION DE POLICIA SAN NICOLAS
FECHA	2026-02-16
HORA	12:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KEVIN VELEZ
TEMPERATURA (°C)	34.3
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA AMARILLA
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	7400	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	4600	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	4300	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18343

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	ESTACION DE POLICIA SAN NICOLAS
FECHA	2026-02-16
HORA	12:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KEVIN VELEZ
TEMPERATURA (°C)	24.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	5400	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	6500	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	3300	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-18329

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	ESTACION DE POLICIA EL GUABAL
FECHA	2026-02-16
HORA	11:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	30.3
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CARNE DE RES ENCEBOLLADA
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	60	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	70	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18330

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	ESTACION DE POLICIA EL GUABAL
FECHA	2026-02-16
HORA	11:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	35.7
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BLANCO
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	570	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	5200	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18331

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	ESTACION DE POLICIA EL GUABAL
FECHA	2026-02-16
HORA	11:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	30.1
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ESPAGUETI CON VERDURAS
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	4500	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	5600	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	3400	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18332

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	ESTACION DE POLICIA EL GUABAL
FECHA	2026-02-16
HORA	11:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	33.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA AMARILLA
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	220	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	280	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	180	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18333

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	ESTACION DE POLICIA EL GUABAL
FECHA	2026-02-16
HORA	11:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	24.3
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	5900	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	9400	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	2500	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-18303

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	ESTACION DE POLICIA LA FLORA
FECHA	2026-02-16
HORA	12:39:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KYLLIE VAN ARCKEN
TEMPERATURA (°C)	52
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CARNE DE RES ENCEBOLLADA
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	1600	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	1160	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	250	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18304

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	ESTACION DE POLICIA LA FLORA
FECHA	2026-02-16
HORA	12:39:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KYLLIE VAN ARCKEN
TEMPERATURA (°C)	43.9
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BLANCO
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

NORMA DE REFERENCIA	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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	1500	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	8400	<3000	UFC/g	N.I	N.C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	760	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18305

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	ESTACION DE POLICIA LA FLORA
FECHA	2026-02-16
HORA	12:39:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KYLLIE VAN ARCKEN
TEMPERATURA (°C)	43.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ESPAGUETIS CON VERDURAS
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	14700	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	2800	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	1100	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18306

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	ESTACION DE POLICIA LA FLORA
FECHA	2026-02-16
HORA	12:39:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KYLLIE VAN ARCKEN
TEMPERATURA (°C)	35.1
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA AMARILLA
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	760	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	9400	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	700	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18307

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	ESTACION DE POLICIA LA FLORA
FECHA	2026-02-16
HORA	12:39:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KYLLIE VAN ARCKEN
TEMPERATURA (°C)	29.1
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	1900	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	2200	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	1200	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-18324

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	ESTACION DE POLICIA MELEDEZ
FECHA	2026-02-16
HORA	12:50:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	N.R
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CARNE DE RES ENCEBOLLADA
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	4900	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	8400	<3000	UFC/g	N.I	N.C
Recuento de Coliformes totales**	NTC 4458:2018	1500	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18325

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	ESTACION DE POLICIA MELEDEZ
FECHA	2026-02-16
HORA	12:50:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	N.R
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BLANCO
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	380	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	250	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales**	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18326

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	ESTACION DE POLICIA MELEDEZ
FECHA	2026-02-16
HORA	12:50:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	N.R
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ESPAGUETI CON VERDURAS
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	14200	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	2500	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales**	NTC 4458:2018	810	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18327

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	ESTACION DE POLICIA MELEDEZ
FECHA	2026-02-16
HORA	12:50:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	32.3
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA AMARILLA
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	1200	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	1480	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	230	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18328

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	ESTACION DE POLICIA MELEDEZ
FECHA	2026-02-16
HORA	12:50:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	24.9
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	20100	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	3100	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales**	NTC 4458:2018	18200	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/ml	1 UFC/g	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-18308

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	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
FECHA	2026-02-16
HORA	12:51:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KYLLIE VAN ARCKEN
TEMPERATURA (°C)	36.4
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CARNE ENCEBOLLADA
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	670	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	260	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	340	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18309

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	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
FECHA	2026-02-16
HORA	12:51:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KYLLIE VAN ARCKEN
TEMPERATURA (°C)	37.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BLANCO
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	5800	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	2400	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	3100	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18310

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	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
FECHA	2026-02-16
HORA	12:51:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KYLLIE VAN ARCKEN
TEMPERATURA (°C)	34.1
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ESPAGUETIS CON VERDURA
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	12600	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	1200	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	1100	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18311

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	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
FECHA	2026-02-16
HORA	12:51:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KYLLIE VAN ARCKEN
TEMPERATURA (°C)	36.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA AMARILLA
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	4100	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	7800	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	1100	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18312

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	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
FECHA	2026-02-16
HORA	12:51:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KYLLIE VAN ARCKEN
TEMPERATURA (°C)	26.7
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-21

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	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	420	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	970	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	30	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-18339

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	ESTACION DE POLICIA SAN NICOLAS
FECHA	2026-02-16
HORA	12:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KEVIN VELEZ
TEMPERATURA (°C)	33.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CARNE DE RES ENCEBOLLADA
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	14600	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	7800	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	20	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18340

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	ESTACION DE POLICIA SAN NICOLAS
FECHA	2026-02-16
HORA	12:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KEVIN VELEZ
TEMPERATURA (°C)	27.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BLANCO
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	80	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	80	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	20	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18341

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	ESTACION DE POLICIA SAN NICOLAS
FECHA	2026-02-16
HORA	12:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KEVIN VELEZ
TEMPERATURA (°C)	32.9
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ESPAGUETI CON VERDUTAS
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	4800	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	6500	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	2300	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18342

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	ESTACION DE POLICIA SAN NICOLAS
FECHA	2026-02-16
HORA	12:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KEVIN VELEZ
TEMPERATURA (°C)	34.3
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA AMARILLA
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	7400	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	4600	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	4300	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18343

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	ESTACION DE POLICIA SAN NICOLAS
FECHA	2026-02-16
HORA	12:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KEVIN VELEZ
TEMPERATURA (°C)	24.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	5400	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	6500	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	3300	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-18313

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	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
FECHA	2026-02-16
HORA	10:08:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KYLLIE VAN ARCKEN
TEMPERATURA (°C)	53.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CARNE DE RES ENCEBOLLADA
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	30	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	40	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	20	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18314

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	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
FECHA	2026-02-16
HORA	10:08:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KYLLIE VAN ARCKEN
TEMPERATURA (°C)	54.1
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BLANCO
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	240	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	40	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18315

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	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
FECHA	2026-02-16
HORA	10:08:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KYLLIE VAN ARCKEN
TEMPERATURA (°C)	43.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ESPAGUETIS CON VERDURAS
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-21

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	5400	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	2800	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	840	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18316

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	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
FECHA	2026-02-16
HORA	10:08:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KYLLIE VAN ARCKEN
TEMPERATURA (°C)	45.7
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA AMARILLA
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

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	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Bacillus cereus**	NTC 4679:2006	<100	<100	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	3500	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	70	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Avenida 6N #37 B - 100, 2° Piso, La Flora, Santiago de Cali, Valle del Cauca
Teléfonos: 316 4800380 - 316 9467878 contacto@microbioxa.com

INFORME DE RESULTADOS: OT-18317

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	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
FECHA	2026-02-16
HORA	10:08:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KYLLIE VAN ARCKEN
TEMPERATURA (°C)	37.7
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
LOTE	2026-02-16
PROVEEDOR	undefined
FECHA FABRICACIÓN	2026-02-16
FECHA VENCIMIENTO	2026-02-16
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-20

NORMA DE REFERENCIA	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	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	6200	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	7500	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	630	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-18318

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	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
FECHA	2026-02-16
HORA	10:08:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: KYLLIE VAN ARCKEN
TEMPERATURA (°C)	33.7
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	COCADA X15G
LOTE	2826
PROVEEDOR	KARLA BOCADILLO
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	N.R
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-02-16	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-02-16	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-02-24

NORMA DE REFERENCIA	PRODUCTOS DE PANADERIA DULCE, GALLETAS BIZCOCHOS - RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	<10	<500	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<200	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A

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
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-02-24

-- FIN DEL INFORME --

Anexo 6. REPORTE DE AGOTAMIENTO PRESUPUESTAL

CRONOGRAMA DE PRESUPUESTO DEL PAC

Tipo de gasto (Presupuestario)	% Mínimo (Presupuestario)	Monto (Presupuestario)
Total		

Proyecto	Área	Tipo de Gasto (Presupuestario)	Fuente de Financiamiento	Rubro Padre	Clasificación	Unidad	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Enero	Costo Unitario	Febrero	Costo Unitario	Marzo	Costo Unitario	Abril	Costo Unitario	Mayo	Costo Unitario	Junio	Costo Unitario	Julio	Costo Unitario	Agosto	Costo Unitario	Septiembre	Costo Unitario	Octubre	Costo Unitario	Noviembre	Costo Unitario	Diciembre	Costo Unitario	Total Enero	Total Febrero	Total Marzo	Total Abril	Total Mayo	Total Junio	Total Julio	Total Agosto	Total Septiembre	Total Octubre	Total Noviembre	Total Diciembre	Total $ Anual