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	2500430	FECHA	2025-03-17	CONTRATO	4101.010.20.1.1586.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T Alimentación integral	Jefe cocina	Adriana M
Atendió				
Acompañó	Wilson Bejarano	Ch. Alimentación Integral	Conductor	
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoria	Sup. de Campo	

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN 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:	4102.0[illegible].26.1.1540.2025	
ID Visita:		Fecha: 17/12/26	Nombre contratista/operador:	E.P. Desayuno	
Punto del día:	91	Menú verificado:	10	Tiempo de consumo evaluado:	Desayuno
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZOS:	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	44	1	MUESTRA 10			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	44	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	40	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	43	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	40	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	41	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	47	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	42	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.

OTRAS LEGIBLES Y/O OBSERVACIONES:

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Muñoz	U.T Alimentación Integral	Jefe cocina	Adriana Muñoz
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Alba Bejarano	U.T. Alimentación Integral	Conductora	Alba Bejarano
ACOMPAÑÓ:				
AVALÓ:	Yair Castaño	FUV	Auxiliar de campo	

El día de visita hubo acompañamiento de un ente de control / JEC / ETI / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA (¿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	2600431	FECHA	2026-03-18	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:**	02:44:00	**Hora Fin:**	03:56:00
Raciones Programadas:	118	**Raciones Entregadas:**	118	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de cerdo asado poteca de ahuyama jugo de fruta panela con limón pan rollo		arroz blanco papa salada REFRIGERIO:			**No. Menú Verificado:**	M11
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	03:56:00	SI	26.50	No cumple con la temperatura del jugo de la cena.
Refrigerio	SI	03:56:00	SI		

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 y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua. [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 y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia equipos o elementos para conservacion de alimentos calientes [Persiste]: 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. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-13] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-13] [2026-03-15 22:07:29] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	10 El vehículo transportador se encuentra en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	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 E VIDENCIA 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] 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. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo sin embargo no cumple con la temperatura adecuada.
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. [2026-03-13] [2026-03-15 22:07:29] 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.

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. [2026-03-05] [2026-03-08 22:09:48] Operador cumple gramaje de fruta y derivado de cereal; sin embargo, al pesar 8 muestras de queso (de forma aleatoria) ninguna cumple peso requerido que son 35 gramos. Operador envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 112 PPL. (Volumen requerido 26.88 Litros) [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-03-13] [2026-03-15 22:07:29] Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros) [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	28	**PORCENTAJE %:**	88

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600431_2001002_1_1773885195174.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_2600431_2001002_2_1773885195175.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_2600431_2001002_3_1773885195175.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg



ITV_2600431_2002001_1_1773885329125.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600431_2002003_1_1773885386055.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
5.jpeg



ITV_2600431_2002005_1_1773885437484.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6.jpeg



ITV_2600431_2002006_1_1773885491656.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
7.jpeg



ITV_2600431_2002007_1_1773885611031.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
8.jpeg



ITV_2600431_2002008_1_1773885757076.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.
9.jpeg



ITV_2600431_2002010_1_1773885858057.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
11.jpeg



ITV_2600431_2003001_1_1773886016647.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
14.jpeg



ITV_2600431_2003003_1_1773886087838.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
14.jpeg



ITV_2600431_2003003_2_1773886087838.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
15.jpeg



ITV_2600431_2003005_1_1773886162450.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
15.jpeg



ITV_2600431_2003005_2_1773886162450.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg



ITV_2600431_2003006_1_1773886389682.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
17.jpeg



ITV_2600431_2003008_1_1773886450725.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
18.jpeg



ITV_2600431_2003009_1_1773886671657.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600431_2003009_2_1773886671657.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600431_2003009_3_1773886671657.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600431_2003009_4_1773886671657.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600431_2003009_5_1773886671657.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600431_2003009_6_1773886671658.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600431_2003009_7_1773886671658.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600431_2003009_8_1773886671658.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg



ITV_2600431_2003010_1_1773886808498.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.
12.jpeg



ITV_2600431_2004001_1_1773886858332.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
15.jpeg



ITV_2600431_2004002_1_1773886891059.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).
15.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2222_1_1773885226976.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
Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.



IRS_2222_2_1773885226976.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
Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.



IRS_2222_3_1773885226976.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg
Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.



IRS_2242_1_1773886704875.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
19.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2242_2_1773886704875.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2242_3_1773886704875.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2242_4_1773886704875.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2242_5_1773886704875.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2242_6_1773886704875.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2242_7_1773886704875.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2242_8_1773886704876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2243_1_1773886733275.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
19.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2243_2_1773886733275.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2243_3_1773886733276.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2243_4_1773886733276.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2243_5_1773886733276.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2243_6_1773886733276.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2243_7_1773886733276.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2243_8_1773886733276.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600431	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600431_1_1773976718402.pdf	Acta EP La Flora 18032026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA** **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600431	**FECHA**	2026-03-18	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Avenida 3A Norte #23, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	02:44:00	**Hora Fin:**	03:56:00	
Raciones Programadas:	118	**Raciones Entregadas:**	118	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de cerdo asado poteca de ahuyama jugo de fruta panela con limón pan rollo arroz blanco papa salada REFRIGERIO:					**No. Menú Verificado:**		M11	
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		JEFE DE COCINA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE									
	ID VISITA	2600431	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600431	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600431_2001002_1_1773885195174.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_2600431_2001002_2_1773885195175.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_2600431_2001002_3_1773885195175.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg



ITV_2600431_2002001_1_1773885329125.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600431_2002003_1_1773885386055.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
5.jpeg



ITV_2600431_2002005_1_1773885437484.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6.jpeg



ITV_2600431_2002006_1_1773885491656.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
7.jpeg



ITV_2600431_2002007_1_1773885611031.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
8.jpeg



ITV_2600431_2002008_1_1773885757076.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.
9.jpeg



ITV_2600431_2002010_1_1773885858057.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
11.jpeg



ITV_2600431_2003001_1_1773886016647.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
14.jpeg



ITV_2600431_2003003_1_1773886087838.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
14.jpeg



ITV_2600431_2003003_2_1773886087838.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
15.jpeg



ITV_2600431_2003005_1_1773886162450.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
15.jpeg



ITV_2600431_2003005_2_1773886162450.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg



ITV_2600431_2003006_1_1773886389682.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
17.jpeg



ITV_2600431_2003008_1_1773886450725.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
18.jpeg



ITV_2600431_2003009_1_1773886671657.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600431_2003009_2_1773886671657.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600431_2003009_3_1773886671657.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600431_2003009_4_1773886671657.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600431_2003009_5_1773886671657.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600431_2003009_6_1773886671658.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600431_2003009_7_1773886671658.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600431_2003009_8_1773886671658.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg



ITV_2600431_2003010_1_1773886808498.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.
12.jpeg



ITV_2600431_2004001_1_1773886858332.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
15.jpeg



ITV_2600431_2004002_1_1773886891059.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).
15.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2222_1_1773885226976.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
Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.



IRS_2222_2_1773885226976.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
Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.



IRS_2222_3_1773885226976.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg
Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.



IRS_2242_1_1773886704875.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
19.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2242_2_1773886704875.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2242_3_1773886704875.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2242_4_1773886704875.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2242_5_1773886704875.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2242_6_1773886704875.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2242_7_1773886704875.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2242_8_1773886704876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2243_1_1773886733275.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
19.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2243_2_1773886733275.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2243_3_1773886733276.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2243_4_1773886733276.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2243_5_1773886733276.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2243_6_1773886733276.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2243_7_1773886733276.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2243_8_1773886733276.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600431_1_1773976718402.pdf	Acta EP La Flora 18032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600431	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2606431	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	NUMERO	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:**	2:44	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	118	**Raciones Entregadas:**	118	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de Cerdo Asado, Arroz blanco, Ensalada de Lechuga, Papa Salteada y Jugo de Fruta. Refrigerio: Ponqué con limón y Pan Bollo					**No. Menú Verificado:**	11
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Mucas					**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe de Cocina

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	3:56	26,5°C	X	C	NC	Jugo de Fruta
REFRIGERIO NOCTURNO	3:56		X	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:	2:20	Hora finalización de la entrega:	3:56		
Fecha SOAT:	11 Sep 25	Fecha Tecno-Mecánica:	10 Sep 25				
Fecha inspección:		No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100		
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Diego Olike				
Fecha certificado médico:	02 Feb 26	Fecha asistencia a capacitación:	01 Feb 26	Vigencia licencia de conducción:	19 Jul 26
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-18 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	2600431	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	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: 2025-12-21] [Notificado: 2026-01-02] [Nuevo Seguimiento: 2026-03-14] El conductor del vehículo JFG415 no porta la licencia de conducción física. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / 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	

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	2600431	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	N A	N O

[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 [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
Compromiso: [Se garantizara la temperatura diurniegyendo los tiempos de despacho

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-12] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.
Compromiso: De garantizare las temperaturas con los tiempos de despacho

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-13] [Notificado: 2026-03-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos.
[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: 2025-12-20] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medicion calibrados
[Sin Compromiso]

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-28] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medicion calibrados
[Sin Compromiso]

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-03] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehiculo no cuenta con termometro ni gramera calibrada.
Compromiso: [Enviar instrumentos de medición a entidad especializada

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-12] Se evidencia termometro con correspectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
Compromiso: [Se enviara gramera a entidad especializada

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-13] [Notificado: 2026-03-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] El vehiculo cuenta con termometro calibrado y con certificado vigente, sin embargo, no dispone de gramera
[Sin Compromiso]

*** 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
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

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) NA NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0 (1) NA NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0 (1) NA NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0 (1) NA NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-01-08] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en cadena. Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mantener la división termal plástica para alimentos calientes y termos con tela 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: 2026-01-08] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] 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, mantener la división termal plástica para alimentos calientes y termos con tela para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables]. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] NO SE E VIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA Compromiso: Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observacion en Campo: [Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] SIGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos. CM 7 de caja. Se evidencias las mismas condiciones iniciales. Compromiso: Se garantiza la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-24] [Notificado: 2026-03-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-17] Se evidencia mecanismos (plumillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. Compromiso: Se realizara capacitación para el correcto diligenciamiento de formatos *** Persiste [X] / 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	
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	N A	N O	[Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia que los alimentos se entregan a la intemperie sin techo o carpa Compromiso: Disponer carpa para la estación en mención o reubicar las mesas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-18] 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 [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas o 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 [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-18] [Notificado: 2026-02-21] Plazo Seguimiento: 2026-03-03] 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. Compromiso: Se solicitara que se reubiquen las mesas y de ser necesario se implementara carpa +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-13] [Notificado: 2026-03-15] Plazo Seguimiento: 2026-03-25] El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas o objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / 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	N A	N O	[Reportado: 2026-03-03] [Notificado: 2026-03-05] Plazo Seguimiento: 2026-03-18] Operador cumple gramaje de fruta y cereado de cereal; sin embargo, al pesar 8 muestras de queso (de forma aleatoria) ninguna cumple peso requerido que son 35 gramos. Operador envía bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un perfil de 112 PPL. (Volumen requerido 20,80 Litros) Compromiso: [Se adquirirán los termos necesarios +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-13] [Notificado: 2026-03-15] Plazo Seguimiento: 2026-03-25] Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteína; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un perfil de 118 PPL. (Volumen requerido 20,32 Litros) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	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	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	N A	N O	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	N A	N O	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600431	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202513

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: Cena — COMPONENTE: Cereal

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA: Cena — COMPONENTE: Proteico

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA: Cena — COMPONENTE: Raíz o tubérculo o plátano

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

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

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 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600431	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1585.2025	VERSIÓN	2025/12

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana MOeses	Alt. alimentos para interno.	Jefe cocinas	Adriana Moeses
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Diego Uribe	Alt. Alimentos para internos.	Conductor.	Diego Uribe

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: ___

FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-18

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	2500431	FECHA	2025-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	**Interventoría**	Sup. 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 NOMINAL

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

		Fecha: 18/11/26			E.P. Jefatura		
	118		11		Cone y Refrigerio.		
		1		8		3	

No. Muestra	Peso	✓ CUMPLE / NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	✓ CUMPLE / NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	✓ CUMPLE / NO CUMPLE
MUESTRA 1	467	✓	MUESTRA 20					
MUESTRA 2	491	✓						
MUESTRA 3	486	✓						
MUESTRA 4	511	✓						
MUESTRA 5	509	✓						
MUESTRA 6	483	✓						
MUESTRA 7	469	✓						
MUESTRA 8	485	✓						
MUESTRA 9								
MUESTRA 10								
MUESTRA 11								
MUESTRA 12								
MUESTRA 13								
MUESTRA 14								
MUESTRA 15								
MUESTRA 16								
MUESTRA 17								
MUESTRA 18								
MUESTRA 19								

TOTAL ACEPTADOS	8	TOTAL RECHAZADOS	0	OBSERVACIÓN CUMPLIMIENTO	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
APROBÓ	Adriana Mena	Ut. Diagnóstico Integral	Jefe cocina	Adriana Mena
REVISÓ				
ACOMPAÑÓ	Diego Ulloa	Ut. Diagnóstico Integral	Grabador	Diego Ulloa
ACOMPAÑÓ				
REALIZÓ	Yair Castaño	FUV	Auxiliar	

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	2600432	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERMINAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Vías Internas Terminal, Bueno Madrid, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	02:44:00	**Hora Fin:**	03:38:00
Raciones Programadas:	2	**Raciones Entregadas:**	2	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de cerdo asado poteca de ahuyama jugo de fruta panela con limón pan rollo			arroz blanco papa salada REFRIGERIO:		**No. Menú Verificado:**	M11
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	03:38:00	SI	37.10	No cumple la temperatura en caliente para los componentes del menú.
Refrigerio	SI	03:38:00	SI		

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**	2025-09-11
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia Soat con fecha de vencimiento el 10 de septiembre 2026 y tecnicomecanica con fecha de vencimiento el 10 de sepiembre de 2026.
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-03] [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. [2026-03-13] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-13] [2026-03-15 22:07:29] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	El vehículo transportador se encuentra en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia planilla para registro de temperaturas. [Subsana]: Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	El contratista realiza la entrega total de las raciones solicitadas según el parte del día.
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	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.

6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	La bebida se entrega 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 están libres de algún tipo de contaminación y su empaque primario cumple con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado.

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	29	**PORCENTAJE %:**	91

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600432_2001001_1_1773887442961.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
14.jpeg



ITV_2600432_2001002_1_1773887490798.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_2600432_2001002_2_1773887490798.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_2600432_2001002_3_1773887490798.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg



ITV_2600432_2002001_1_1773888144961.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600432_2002002_1_1773887554037.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).
15.jpeg



ITV_2600432_2002004_1_1773887704871.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
16.jpeg



ITV_2600432_2002006_1_1773887763855.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
7.jpeg



ITV_2600432_2002007_1_1773887834226.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
8.jpeg



ITV_2600432_2002008_1_1773887934861.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.
9.jpeg



ITV_2600432_2002010_1_1773888194045.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
11.jpeg



ITV_2600432_2002011_1_1773888041486.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).
17.jpeg



ITV_2600432_2003001_1_1773888258634.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.
18.jpeg



ITV_2600432_2003002_1_1773888300116.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
12.jpeg



ITV_2600432_2003004_1_1773888737584.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
17.jpeg



ITV_2600432_2003004_2_1773888737585.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
18.jpeg



ITV_2600432_2003005_1_1773888371332.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
19.jpeg



ITV_2600432_2003005_1_1773888402911.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600432_2003006_1_1773888497108.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
18.jpeg



ITV_2600432_2003009_1_1773888570150.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600432_2003009_2_1773888570150.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600432_2003010_1_1773888628306.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.
12.jpeg



ITV_2600432_2003011_1_1773888670772.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
13.jpeg



ITV_2600432_2004002_1_1773888831806.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).
17.jpeg



ITV_2600432_2004004_1_1773888794119.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
12.jpeg



ITV_2600432_2004004_2_1773888794119.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
13.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2250_1_1773888088452.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).
17.jpeg
Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada.

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600432	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600432_1_1773976849059.pdf	Acta EP Terminal 18032026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600432	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26							
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERMINAL				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Vías Internas Terminal, Bueno Madrid, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	02:44:00	**Hora Fin:**	03:38:00
Raciones Programadas:	2	**Raciones Entregadas:**	2	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	carne de cerdo asado poteca de ahuyama jugo de fruta panela con limón pan rollo			arroz blanco papa salada REFRIGERIO:		**No. Menú Verificado:**		M11
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		JEFE DE COCINA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE									
	ID VISITA	2600432	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600432	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600432_2001001_1_1773887442961.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
14.jpeg



ITV_2600432_2001002_1_1773887490798.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_2600432_2001002_2_1773887490798.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_2600432_2001002_3_1773887490798.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg



ITV_2600432_2002001_1_1773888144961.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600432_2002002_1_1773887554037.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).
15.jpeg



ITV_2600432_2002004_1_1773887704871.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
16.jpeg



ITV_2600432_2002006_1_1773887763855.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
7.jpeg



ITV_2600432_2002007_1_1773887834226.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
8.jpeg



ITV_2600432_2002008_1_1773887934861.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.
9.jpeg



ITV_2600432_2002010_1_1773888194045.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
11.jpeg



ITV_2600432_2002011_1_1773888041486.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).
17.jpeg



ITV_2600432_2003001_1_1773888258634.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.
18.jpeg



ITV_2600432_2003002_1_1773888300116.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
12.jpeg



ITV_2600432_2003004_1_1773888737584.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
17.jpeg



ITV_2600432_2003004_2_1773888737585.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
18.jpeg



ITV_2600432_2003005_1_1773888371332.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
19.jpeg



ITV_2600432_2003005_1_1773888402911.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600432_2003006_1_1773888497108.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
18.jpeg



ITV_2600432_2003009_1_1773888570150.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600432_2003009_2_1773888570150.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600432_2003010_1_1773888628306.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.
12.jpeg



ITV_2600432_2003011_1_1773888670772.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
13.jpeg



ITV_2600432_2004002_1_1773888831806.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).
17.jpeg



ITV_2600432_2004004_1_1773888794119.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
12.jpeg



ITV_2600432_2004004_2_1773888794119.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
13.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2250_1_1773888088452.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).
17.jpeg
Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600432_1_1773976849059.pdf	Acta EP Terminal 18032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600432	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2606432	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERMINAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Vias Internas Terminal, Bueno Madrid, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	2:44	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	2	**Raciones Entregadas:**	2	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de Cerdo Asado Arroz blanco, Ajiaco de Ahuyama, Ensalada y Jugo de fruta. Refrigerio: Pan con limón y Pan Blb					**No. Menú Verificado:**	11
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Muñoz.					**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe de cocina

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	3:38	37,1°C	X	C	NC	1° Componente Cena.
REFRIGERIO NOCTURNO	3:38		X	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:	2:20	Hora finalización de la entrega:	3:38		
Fecha SOAT:	11Sep25	Fecha Tecno-Mecánica:	10 Sep 25				
Fecha inspección:		No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100		
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2020632	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo catalogue como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0 (1) NA NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2025-02-21] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El conductor del vehículo JPO415 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 (gorra, mascarilla, uniforme de color blanca 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 mínima 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: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-20] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos para conservación de los temperaturas en caliente. Compromiso: Garantizar mecanismos para conservar las temperaturas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-13] [Notificado: 2026-03-19] Plazo Seguimiento: 2026-03-25] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600432	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA / NO	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencio 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 evidencio 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 termómetro ni gramera calibrada. Compromiso: Llevar instrumentos a entidad especializada para calibrar +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-15] [Plazo Seguimiento: 2026-03-25] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente, sin embargo, no dispone de gramera [Sin Compromiso] +++ 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	
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: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia planilla para registro de temperaturas. Compromiso: Implementar formato de entrega diaria de raciones con item de temperatura +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	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 cumple el producto purificado del refrigerio nocturno, debe entregar gen mantequilla y entregan bebida. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con el cielo de menú, el menú #8 programado derivado de carnaval 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	

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 18/MAR/26 FOLIO: 1

Powered by CamScanner

#					
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0 (1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0) 1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-06] [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 dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con tarro 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:
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0 (1)	NA	NO	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0 (1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0 (1)	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0 (1)	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0 (1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0 (1)	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 10 PORCENTAJE % 90,9

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0 (1)	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0 (1)	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0 (1)	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0 (1)	NA	NO	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA	2000432	FECHA	2025-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA (NO)
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA (NO)
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA) NO

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7) 4 PUNTAJE OBTENIDO 4 PORCENTAJE % 100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE: 29 PUNTAJE OBTENIDO: 26 PORCENTAJE %: 89,65

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — TIEMPO COMIDA: Cena — COMPONENTE: Cereal

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — TIEMPO COMIDA: Cena — COMPONENTE: Proteico

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — TIEMPO COMIDA: Cena — COMPONENTE: Raiz o tubérculo o plátano

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

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

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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2930432	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1598.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Muñoz		Jefe cocina	Adriana Muñoz
Atendió				
Acompañó	Diego Uribe	Cdl. Alimentación Integral	Conductor.	Diego Uribe
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de campo	

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

[SI] | [NO] Cual / Nombre:

Powered by CamScanner

	ANEXO 3. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN 10/01/2026
ALIMENTACIÓN ESCOLAR UNIPAILE	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4241.010.26-1.1008.3675	
ID Visita:		Fecha: 10/11/26	Nombre establecimiento:		F. P. Trinidad.		
Ficha del día:	2	Edad medición:	11	Tiempo de consumo evaluado:		Cena y Refrigerio	
NIVEL DE INSPECCIÓN:		A	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		2	No. MUESTRAS RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MUESTRA 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	480	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	477	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3			MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4			MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5			MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL ACEPTADOS:	2	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES:

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATIENDE:	Adriana Muñoz	U.E. Almirante Padilla	Jefe Cocina	Adriana Muñoz
ATIENDE:				
ACOMPAÑA:	Diego Uribe	U.E. Almirante Padilla	Conductor	Diego Uribe
ACOMPAÑA:				
REALIZA:	Yair Castaño	FUV	Auxiliar de Campo	

El día de visita presenta/manifiesta alguna situación de: SEC / ETS / PEDOFILIA / EXPLOTACIÓN / CONTRABANDO O CONSUMO: 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	2600433	FECHA	2026-03-18	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:**	02:44:00	**Hora Fin:**	03:22:00
Raciones Programadas:	74	**Raciones Entregadas:**	74	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de cerdo asado poteca de ahuyama jugo de fruta panela con limón pan rollo		arroz blanco papa salada REFRIGERIO:			**No. Menú Verificado:**	M11
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	03:22:00	SI	26.90	No cumple con la temperatura del jugo de la cena.
Refrigerio	SI	03:22:00	SI		

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**	2025-09-11
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-03] [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. [2026-03-13] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-13] [2026-03-15 22:07:29] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	Se evidencia estibas dentro del vehículo para evitar que los alimentos estén directamente sobre el piso del medio de transporte.
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada.
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia 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.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	La distribución y entrega se realiza en condiciones higiénicas evitando la contaminación del alimento.

8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-03-05] [2026-03-08 22:09:48] Operador cumple gramaje de fruta y derivado de cereal; sin embargo, al pesar 5 muestras de queso (de forma aleatoria) ninguna cumple peso requerido que son 35 gramos. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	Se evidencia que los alimentos suministrados están libres de algún tipo de contaminación y su empaque primario cumple con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado.

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	29	**PORCENTAJE %:**	91

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600433_2001001_1_1773889370232.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
14.jpeg



ITV_2600433_2001002_1_1773889421038.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_2600433_2001002_2_1773889421038.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_2600433_2001002_3_1773889421038.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg



ITV_2600433_2001003_1_1773889488145.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).
17.jpeg



ITV_2600433_2002001_1_1773889550092.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600433_2002003_1_1773889602732.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
5.jpeg



ITV_2600433_2002005_1_1773889641236.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6.jpeg



ITV_2600433_2002006_1_1773889703698.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
7.jpeg



ITV_2600433_2002007_1_1773889776328.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
8.jpeg



ITV_2600433_2002009_1_1773889887044.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
10.jpeg



ITV_2600433_2002011_1_1773889996919.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).
18.jpeg



ITV_2600433_2003001_1_1773890095044.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.
19.jpeg



ITV_2600433_2003002_1_1773890140392.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
12.jpeg



ITV_2600433_2003003_1_1773890306972.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
12.jpeg



ITV_2600433_2003005_1_1773890383919.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.1.jpeg



ITV_2600433_2003005_2_1773890383919.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg



ITV_2600433_2003007_1_1773890491263.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).
19.jpeg



ITV_2600433_2003009_1_1773890618752.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600433_2003009_2_1773890618752.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600433_2003009_3_1773890618753.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600433_2003009_4_1773890618753.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600433_2003009_5_1773890618753.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600433_2003010_1_1773890720181.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.
12.jpeg



ITV_2600433_2003011_1_1773890757370.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
13.jpeg



ITV_2600433_2004001_1_1773890821762.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
18.jpeg



ITV_2600433_2004004_1_1773890861004.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
12.jpeg



ITV_2600433_2004004_2_1773890861004.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
13.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2253_1_1773889454056.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
Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.



IRS_2253_2_1773889454056.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
Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.



IRS_2253_3_1773889454056.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg
Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.



IRS_2260_1_1773890199736.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.
19.jpeg
Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.



IRS_2270_1_1773890653246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2270_2_1773890653246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2270_3_1773890653246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2270_4_1773890653246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.

	
IRS_2270_5_1773890653246.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). 24.jpeg Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.	

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600433	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600433_1_1773977039906.pdf	Acta EP San Francisco 18032026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600433	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cra. 1 Nte. #33N-00, COMUNA 4, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	02:44:00	**Hora Fin:**	03:22:00	
Raciones Programadas:	74	**Raciones Entregadas:**	74	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de cerdo asado poteca de ahuyama jugo de fruta panela con limón pan rollo arroz blanco papa salada REFRIGERIO:					**No. Menú Verificado:**		M11	
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		JEFE DE COCINA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE									
	ID VISITA	2600433	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600433	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600433_2001001_1_1773889370232.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
14.jpeg



ITV_2600433_2001002_1_1773889421038.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_2600433_2001002_2_1773889421038.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_2600433_2001002_3_1773889421038.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg



ITV_2600433_2001003_1_1773889488145.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).
17.jpeg



ITV_2600433_2002001_1_1773889550092.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600433_2002003_1_1773889602732.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
5.jpeg



ITV_2600433_2002005_1_1773889641236.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600433	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600433_2002006_1_1773889703698.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
7.jpeg



ITV_2600433_2002007_1_1773889776328.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
8.jpeg



ITV_2600433_2002009_1_1773889887044.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
10.jpeg



ITV_2600433_2002011_1_1773889996919.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).
18.jpeg



ITV_2600433_2003001_1_1773890095044.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.
19.jpeg



ITV_2600433_2003002_1_1773890140392.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
12.jpeg



ITV_2600433_2003003_1_1773890306972.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
12.jpeg



ITV_2600433_2003005_1_1773890383919.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.1.jpeg



ITV_2600433_2003005_2_1773890383919.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg



ITV_2600433_2003007_1_1773890491263.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).
19.jpeg



ITV_2600433_2003009_1_1773890618752.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600433_2003009_2_1773890618752.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600433_2003009_3_1773890618753.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600433_2003009_4_1773890618753.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600433_2003009_5_1773890618753.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600433_2003010_1_1773890720181.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.
12.jpeg



ITV_2600433_2003011_1_1773890757370.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
13.jpeg



ITV_2600433_2004001_1_1773890821762.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
18.jpeg



ITV_2600433_2004004_1_1773890861004.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
12.jpeg



ITV_2600433_2004004_2_1773890861004.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
13.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600433	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_2253_1_1773889454056.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
Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.



IRS_2253_2_1773889454056.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
Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.



IRS_2253_3_1773889454056.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg
Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.



IRS_2260_1_1773890199736.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.
19.jpeg
Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.



IRS_2270_1_1773890653246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2270_2_1773890653246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2270_3_1773890653246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2270_4_1773890653246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_2270_5_1773890653246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600433_1_1773977039906.pdf	Acta EP San Francisco 18032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600433	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

EVISTA	2030433	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4151.010.25.1.1560.2025	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-60, COMUNA 4, Cali, Valle del Cauca	**Hora Inicio:**	2:44	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	74 **Raciones Entregadas:** 74	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Cine de cerdo Asado / Arroz blanco, Papa de Ahuyama, Papa Salada y Jugo de fruta. Refrigerio: Perala con Jamón y Pan Bolo			**No. Menú Verificado:**	11
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Mazas			**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe de Cocina.

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	3:22	26,9°C	X	C	NC	Jugo de fruta
REFRIGERIO NOCTURNO	3:22		X	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:	2:20	Hora finalización de la entrega:	3:22
Fecha SOAT:	11 Sep 25	Fecha Tecno-Mecánica:	10 Sep 25		
Fecha inspección:		No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					
CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	X	Favorable con Requerimiento	No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2930433	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El conductor del vehículo JPO415 no porta la licencia de conducción física. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con dispositivos para conservación de las temperaturas en caliente. Compromiso: Instalar mecanismos que garanticen la temperatura caliente [X] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-13] [Notificado: 2026-03-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-31] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Sin Compromiso] [X] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2630433	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1586.2025	VERSION	202512

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Comprensión] ××× 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 Comprensión] ××× Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-03] [Notificado: 2026-01-20] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. Comprender: [Cotizar instrumentos de medicion a entidad especializada ××× Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-13] [Notificado: 2026-03-18] [Plazo Seguimiento: 2026-03-23] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera [Sin Comprensión] ××× 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	

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	[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 Comprensión] ××× Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	Se evidencian mecanismos (planillas de registro de temperatura) pero no diligencian la conservación 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	1	NA	NO	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	2600433	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1589.2025	VERSION	202512

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1 NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1 NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1 NA	NO	[Reportado: 2026-03-05] [Modificado: 2026-03-06][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] Operador sumple gramaje de fruta y derivado de queso(sin embargo, al pesar 3 muestras de queso (de forma aleatoria) ninguna cumple para reportarlo que son 33 gramos. Compromiso: [Se garantizara el gramaje adecuado del queso. *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1 NA	NO	[Reportado: 2026-03-26] [Modificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] El contratista entrega de bebida "Jugo de Piña", Dentro la pina uno de los alimentos prohibidos para las preparaciones consignados en el Anexo Técnico ITEM N°007. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1 NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90,9

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	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	89,65

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600433	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Refrigerio			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3

Powered by CamScanner

		Temperatura				Color				
		Peso Establecido				Sabor				
		Peso Muestreado				Textura				
		% Adecuación				Apariencia				

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Refrigerio **COMPONENTE** Derivado de Cereal

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Nº VISITA	2930433	FECHA	2026-03-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Moses	U.T. Alimentación Integral	Jefe Cocina	Adriana Moses
Atendió				
Acompañó	Diego Uribe	U.T. Alimentación Integral	Cabeza	Diego Uribe
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de Campo	

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

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 16/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4181.010.26.1.1348.2025	
ID Visita:		Fecha: 18/11/2026	Nombre establecimiento:	F.P. San Francisco	
Parte del día:	Tarde	Edad evaluada: 7 a 11	Tiempo de servicio evaluado:	Cena y Refrigerio.	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PLÁSTICA)

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	515	1	MUESTRA 21			MUESTRA 41		
MUESTRA 2	490	1	MUESTRA 22			MUESTRA 42		
MUESTRA 3	496	1	MUESTRA 23			MUESTRA 43		
MUESTRA 4	482	1	MUESTRA 24			MUESTRA 44		
MUESTRA 5	516	1	MUESTRA 25			MUESTRA 45		
MUESTRA 6			MUESTRA 26			MUESTRA 46		
MUESTRA 7			MUESTRA 27			MUESTRA 47		
MUESTRA 8			MUESTRA 28			MUESTRA 48		
MUESTRA 9			MUESTRA 29			MUESTRA 49		
MUESTRA 10			MUESTRA 30			MUESTRA 50		
MUESTRA 11			MUESTRA 31					
MUESTRA 12			MUESTRA 32					
MUESTRA 13			MUESTRA 33					
MUESTRA 14			MUESTRA 34					
MUESTRA 15			MUESTRA 35					
MUESTRA 16			MUESTRA 36					
MUESTRA 17			MUESTRA 37					
MUESTRA 18			MUESTRA 38					
MUESTRA 19			MUESTRA 39					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PLÁSTICA)

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

CONSIDERACIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Muñoz	CPF Institución Educativa	Jefe cocina	Adriana Muñoz
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Diego Uribe	CPF Nutrición	Graduado	Diego Uribe
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yuri Castaño	FUV	Auxiliar de campo	

El día de visita tuvo seguimiento de un ente de control? SIC / ICBF / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA O ÓRGANO DE CONTROL? 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	2600434	FECHA	2026-03-19	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:**	04:08:00	**Hora Fin:**	04:57:00
Raciones Programadas:	92	**Raciones Entregadas:**	92	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de res encebollada guisada arroz blanco plátano maduro melao lenteja jugo de fruta REFRIGERIO: aguapanela pan mantequilla					**No. Menú Verificado:**	M12
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	04:57:00	SI	29.20	No cumple con la temperatura del jugo de la cena.
Refrigerio	SI	04:57:00	SI		

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

PLACA	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2027-03-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-11-02
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 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	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia 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 para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada. [2026-03-07] [2026-03-08 22:09:48] Operador envía la planilla de registro de temperatura sin diligenciar. [Subsana]: Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia 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	El contratista realiza la entrega total de las raciones solicitadas según el parte del día.

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	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. [2026-02-22] [2026-02-26 21:31:25] El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos. Pero no se encuentra diligenciada. [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	La distribución y entrega se realiza en condiciones higiénicas evitando la contaminación del alimento.
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	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. [2026-03-03] [2026-03-08 22:09:48] 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. [2026-03-07] [2026-03-08 22:09:48] El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie [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.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	Se evidencia formato de entrega a satisfacción en la estación de policía.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú son adecuadas en cuanto a presentación y apariencia.

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	29	**PORCENTAJE %:**	91

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600434_2001001_1_1774025191744.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600434_2001003_1_1774025314228.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).
3.jpeg



ITV_2600434_2002001_1_1774025411616.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600434_2002002_1_1774025594805.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600434_2002006_1_1774025839114.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
9.jpeg



ITV_2600434_2002007_1_1774025954895.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600434_2002008_1_1774026069099.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
11.jpeg



ITV_2600434_2002011_1_1774026364161.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).
15.jpeg



ITV_2600434_2003001_1_1774026508311.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.
16.jpeg



ITV_2600434_2003002_1_1774026550838.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg



ITV_2600434_2003004_1_1774026630104.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
15.jpeg



ITV_2600434_2003004_2_1774026630104.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
16.jpeg



ITV_2600434_2003005_1_1774026752742.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600434_2003007_1_1774026836028.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).
16.jpeg



ITV_2600434_2003008_1_1774026879667.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).
16.jpeg



ITV_2600434_2003009_1_1774027074956.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600434_2003009_2_1774027074956.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600434_2003009_3_1774027074956.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600434_2003009_4_1774027074956.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600434_2003009_5_1774027074957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600434_2003009_6_1774027074957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600434_2003009_7_1774027074957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600434_2003009_8_1774027074957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600434_2004001_1_1774027230265.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
15.jpeg



ITV_2600434_2004004_1_1774027193948.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
13.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2348_1_1774025781361.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_2357_1_1774026097684.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
11.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_2358_1_1774026129414.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
11.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_2359_1_1774026425781.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).
15.jpeg
Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada.



IRS_2360_1_1774026578092.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_2363_1_1774026905751.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).
16.jpeg
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.



IRS_2364_1_1774026939162.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).
16.jpeg
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.

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600434	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600434_1_1774027332309.pdf	Acta EP Limonar 19032026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600434	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cl. 13b, Comuna 17, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	04:08:00	**Hora Fin:**	04:57:00	
Raciones Programadas:	92	**Raciones Entregadas:**	92	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de res encebollada guisada arroz blanco lenteja plátano maduro melao jugo de fruta REFRIGERIO: aguapanela pan mantequilla						**No. Menú Verificado:**		M12
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES						**Cargo de quién atiende la visita:**		JEFE DE COCINA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600434	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600434	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600434_2001001_1_1774025191744.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600434_2001003_1_1774025314228.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).
3.jpeg



ITV_2600434_2002001_1_1774025411616.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600434_2002002_1_1774025594805.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600434_2002006_1_1774025839114.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
9.jpeg



ITV_2600434_2002007_1_1774025954895.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600434_2002008_1_1774026069099.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
11.jpeg



ITV_2600434_2002011_1_1774026364161.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).
15.jpeg



ITV_2600434_2003001_1_1774026508311.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.
16.jpeg



ITV_2600434_2003002_1_1774026550838.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg



ITV_2600434_2003004_1_1774026630104.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
15.jpeg



ITV_2600434_2003004_2_1774026630104.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
16.jpeg



ITV_2600434_2003005_1_1774026752742.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600434_2003007_1_1774026836028.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).
16.jpeg



ITV_2600434_2003008_1_1774026879667.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).
16.jpeg



ITV_2600434_2003009_1_1774027074956.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600434_2003009_2_1774027074956.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600434_2003009_3_1774027074956.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600434_2003009_4_1774027074956.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600434_2003009_5_1774027074957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600434_2003009_6_1774027074957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600434_2003009_7_1774027074957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600434_2003009_8_1774027074957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600434_2004001_1_1774027230265.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
15.jpeg



ITV_2600434_2004004_1_1774027193948.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
13.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2348_1_1774025781361.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_2357_1_1774026097684.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
11.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600434	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_2358_1_1774026129414.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
11.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_2359_1_1774026425781.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).
15.jpeg
Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada.



IRS_2360_1_1774026578092.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_2363_1_1774026905751.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).
16.jpeg
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.



IRS_2364_1_1774026939162.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).
16.jpeg
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.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600434_1_1774027332309.pdf	Acta EP Limonar 19032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600434	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

Nº VISITA	2030434	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	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:**	4:08	**Hora Fin:**			
Raciones Programadas:	92	**Raciones Entregadas:**	92	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Cena: Arroz blanco, lenteja guisada, Pietzo molido Mixto y Jugo de fruta. Refrigerio: Jugo Natural, Pan Mantequilla.					**No. Menú Verificado:**	12
Nombre de quién atiende la visita:	Diana Reyes					**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe de Cocina.

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	4:57	29,2	X	C	NC	T° Jugo de fruta
REFRIGERIO NOCTURNO	4:57		X	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:	2:50	Hora finalización de la entrega:	4:57
Fecha SOAT:	03Nov27	Fecha Tecno-Mecánica:	02Nov26		
Fecha inspección:	16Oct25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	Favorable con Requerimiento	No Recibido
			X	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Santiago Reyes				
Fecha certificado médico:	17Oct25	Fecha asistencia a capacitación:	17Oct25	Vigencia licencia de conducción:	22/10/27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

FIRMA(S) DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-19 PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600434	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1566.2025	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 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: 2026-12-23] [ReAfirmado: 2026-01-07][Nuevo Seguimiento: 2026-02-14] En evidencia que el vehículo con placa TQT595 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Sin Compromiso] *** Periodo [ ] / Subsanar [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	

Powered by CamScanner

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. Compromiso: ¡Adquirir e implementar equipos y recipientes 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, personalizado; 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: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES TERMICOS PARA LA CONSERVACION DE LA COMIDA Compromiso: [Se son adecuar termos para los bebidas y retirar los tiempos de despacho para la conservacion de los alimentos +++ Persiste [ ] / 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 no clarifican los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / 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 las mismas condiciones iniciales. Compromiso: [Se aclara que el operador dispone de un parque automotor compuesto por siete (7) vehículos, de los cuales el pliego de condiciones exige un número de cinco (5) unidades, requisito que se cumple actualmente +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2025-12-22] [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: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. Compromiso: [Enviar instrumentos a entidad especializada para calibrar +++ Persiste [ ] / 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 vehiculo Compromiso: [Se entregaran los equipos en mención +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrio, Gafss de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2025-12-29] [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 [ ] / 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 [ ] / 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	

Powered by CamScanner

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
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: 2026-03-07] [Notificado: 2026-03-08][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] Operador envía la planilla de registro de temperatura sin diligenciar. Compromiso: [SE hara nueva relación acerca del correcto diligenciamiento +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0 (1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2023-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con el ciclo de menú; el menú 88 programado domado de cereal FAN 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: 2026-01-06] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con elementos (que garanticen) las temperaturas de los alimentos calientes. Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de su entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-22] [Notificado: 2026-02-26][Plazo Seguimiento: 2026-03-06] El contratista implementó planillas de registro de temperaturas como mecanismo para garantizar la conservación de los alimentos. Pero no se encuentra diligenciada. Compromiso: [Se realizara capacitación para diligenciar los formatos adecuadamente +++ Persiste [X] / 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	
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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Nº VISITA	2930434	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1 / NA	NO	[Reportado: 2026-03-03] [Notificado: 2026-03-06][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos Compromiso: [Se solicitara la instalación de las mesas de alimentos al CDT y de ser necesario se adquiera una carpa +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-17] [Notificado: 2026-03-06][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie Compromiso: [Se solicitara la instalación de las mesas y de ser necesario se adquira carpa +++ 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	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1 / NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1 / NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90,9

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	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	10

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	89,65

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3

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	2930434	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1566.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses		Jefe cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó	Santiago Goyes	U1. Alimentación Integral	Conductor	
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de Campo	

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

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

RACIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

Powered by CamScanner

	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN 18/03/2026
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ADMINISTRACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		ADELANTE DE 1 ENERO 2025	
ID Visita:		Fecha: 19/1/26	Nombre evaluador(es):	F. P. Jimenez			
Parte del día:	92	Hora verificación:	12	Tiempo de servicio evaluado:		Carne y Refrigerio	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZOS		3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MANUTA PESCIÓN)

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	489	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	481	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	491	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	492	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	490	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	460	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	463	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 ACEPTADOS:	8	TOTAL RECHAZADOS:	0	EXCEPCIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
REVISÓ:	Adriana Muñoz		Jefe Comisa	Adriana Muñoz
REVISÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Santiago Goyes	Ud. Almacenamiento Integral.	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Auxiliar de Campo	

El día de visita hubo novedades de no cumplimiento de un ítem de control / SEC / ETS / INCONFORMIDAD / EXTEMPORÁNEA / CONTRATACIÓN U OTROS 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	2600435	FECHA	2026-03-19	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:**	04:08:00	**Hora Fin:**	04:17:00
Raciones Programadas:	64	**Raciones Entregadas:**	64	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de res encebollada guisada arroz blanco plátano maduro melao lenteja jugo de fruta REFRIGERIO: aguapanela pan mantequilla					**No. Menú Verificado:**	M12
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	04:17:00	SI		
Refrigerio	SI	04:17:00	SI	29.40	No cumple con la temperatura del refrigerio.

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

PLACA	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2027-03-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-11-02
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 y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia Soat con fecha de vencimiento el 03 de marzo 2027 y tecnicomecanica con fecha de vencimiento el d20e noviembre de 2026.
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia 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. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia mecanismos para conservar 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. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termometro y granera dentro del vehiculo , la gramera sin certificado de calibracion [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	Se evidencia estibas dentro del vehículo para evitar que los alimentos estén directamente sobre el piso del medio de transporte.
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	El vehículo transportador se encuentra en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía. [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	Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo sin embargo no cumple con la temperatura adecuada.
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	
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 están libres de algún tipo de contaminación y su empaque primario cumple con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado.

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	29	**PORCENTAJE %:**	91

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600435_2001002_1_1774027568846.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_2600435_2002002_1_1774027654934.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600435_2002004_1_1774027729003.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
7.jpeg



ITV_2600435_2002006_1_1774027785035.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
9.jpeg



ITV_2600435_2002007_1_1774027893162.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600435_2002008_1_1774027989645.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
11.jpeg



ITV_2600435_2002009_1_1774028113743.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
12.jpeg



ITV_2600435_2002010_1_1774028158310.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
4.jpeg



ITV_2600435_2003001_1_1774028285478.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
15.jpeg



ITV_2600435_2003002_1_1774028377414.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg



ITV_2600435_2003003_1_1774028480785.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
15.jpeg



ITV_2600435_2003003_2_1774028480786.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
16.jpeg



ITV_2600435_2003005_1_1774028548751.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg



ITV_2600435_2003005_2_1774028548751.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600435_2003006_1_1774028671361.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
18.jpeg



ITV_2600435_2003009_1_1774028778819.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600435_2003009_2_1774028778819.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600435_2003009_3_1774028778820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600435_2003009_4_1774028778820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600435_2003009_5_1774028778820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600435_2003011_1_1774028824492.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
14.jpeg



ITV_2600435_2004001_1_1774028883126.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
16.jpeg



ITV_2600435_2004002_1_1774028919147.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).
16.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS

	
IRS_2378_1_1774028411902.jpeg 3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado. 13.jpeg Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.	

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600435	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600435_1_1774029002797.pdf	Acta EP Diamante 19032023.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600435	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cl 41, Cra 32A, Cali, Valle del Cauca mecal.ediam-ana@policia.gov.co				**Hora Inicio:**	04:08:00	**Hora Fin:**	04:17:00	
Raciones Programadas:	64	**Raciones Entregadas:**	64	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de res encebollada guisada arroz blanco plátano maduro melao lenteja jugo de fruta REFRIGERIO: aguapanela pan mantequilla						**No. Menú Verificado:**		M12
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES						**Cargo de quién atiende la visita:**		JEFE DE COCINA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE									
	ID VISITA	2600435	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600435	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600435_2001002_1_1774027568846.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_2600435_2002002_1_1774027654934.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600435_2002004_1_1774027729003.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
7.jpeg



ITV_2600435_2002006_1_1774027785035.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
9.jpeg



ITV_2600435_2002007_1_1774027893162.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600435_2002008_1_1774027989645.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
11.jpeg



ITV_2600435_2002009_1_1774028113743.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
12.jpeg



ITV_2600435_2002010_1_1774028158310.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
4.jpeg



ITV_2600435_2003001_1_1774028285478.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
15.jpeg



ITV_2600435_2003002_1_1774028377414.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg



ITV_2600435_2003003_1_1774028480785.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
15.jpeg



ITV_2600435_2003003_2_1774028480786.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
16.jpeg



ITV_2600435_2003005_1_1774028548751.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg



ITV_2600435_2003005_2_1774028548751.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600435_2003006_1_1774028671361.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
18.jpeg



ITV_2600435_2003009_1_1774028778819.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600435_2003009_2_1774028778819.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600435_2003009_3_1774028778820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600435_2003009_4_1774028778820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600435_2003009_5_1774028778820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600435_2003011_1_1774028824492.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
14.jpeg



ITV_2600435_2004001_1_1774028883126.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
16.jpeg



ITV_2600435_2004002_1_1774028919147.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).
16.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2378_1_1774028411902.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600435_1_1774029002797.pdf	Acta EP Diamante 19032023.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600435	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2600435 FECHA 2026-03-19 CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025 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.edam-ana@policia.gov.co	**Hora Inicio:**	4:08	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	64 **Raciones Entregadas:** 64	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Entrada: res enchollada, Arroz blanco, lenteja guisada, Pikito mixto Mako y Jugo de fruta Refrigerio: Jugo Natural, Pan Multigrano y Jugo Postre (Intercambio)			**No. Menú Verificado:**	12
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Mieses			**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe de Cocina.

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	4:17		X	C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO	4:17	29,4°C	X	C	NC	T° bebida Refrigerio

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:	2:50
Fecha SOAT:	03Mar27	Fecha Tecno-Mecánica:	02 Nov 26
Fecha inspección:	16 Oct 25	No. acta de inspección:	
Subred integrada de salud:			

Hora finalización de la entrega: 4:17

% Cumplimiento: 100

CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	Favorable con Requerimiento	No Recibido
		X		

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Santiago Gomes				
Fecha certificado médico:	17 Oct 25	Fecha asistencia a capacitación:	17 Oct 25	Vigencia licencia de conducción:	22 Jul 27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA 2600435 FECHA 2026-03-19 CONTRATO 4181.010.26.1.1508.2025 VERSION 202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	[Reportado: 2025-02-20] [Notificado: 2025-01-02] [Fecha Seguimiento: 2025-02-14] Se evidencia que el vehículo con placa SGT498 cumple con el requisito establecido en las especificaciones (2014). [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsanado [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: X
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 encuentre identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-19 PÁGINA 2

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	NA	NO	[Reportado: 2025-01-15] [Notificado: 2025-02-03] Plazo Seguimiento: 2025-02-18] 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 filtro para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-01-21] [Notificado: 2025-02-03] Plazo Seguimiento: 2025-02-18] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA LA CONSERVACION DE LA COMIDA. Compromiso: [Se utilizan termos para la conservación de las bebidas frias y se disminuyen los tiempos de despacho *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-01-23] [Notificado: 2025-02-03] Plazo Seguimiento: 2025-02-18] El vehículo no cuenta con recipientes para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: [Se va a garantizar las temperatura disminuyendo los tiempos en despacho y entrega y con termos para las bebidas *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-19] Plazo Seguimiento: 2026-03-25] No se evidencia recipientes para mantener la temperatura de los alimentos calientes [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	NA	NO	[Reportado: 2025-12-23] [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: [Se envia instrumentos a entidad especializada *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-14] [Notificado: 2026-02-21] Plazo Seguimiento: 2026-03-03] El vehiculo no cuenta con termometro y gramera Compromiso: [Se entregarian los equipos necesarios *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-19] Plazo Seguimiento: 2026-03-25] Se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo , la gramera sin certificado de calibracion [Sin Compromiso] *** 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: 2025-12-23] [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 termometro (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:

Powered by CamScanner

9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0 (1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0 (1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0 (1)	NA	NO	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2025-12-29] [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:
					[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-14] No se cumple con el horario de entrega del D [hora de entrega 8:30 am]. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-14] No se cumple con el ciclo de menú: el menú 80 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: 2025-03-11] [Notificado: 2026-03-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / 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	
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	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2600435	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VIGENCIA	202512

10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0 (1)	NA	NO
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0 (1)	NA	NO

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 10 PORCENTAJE % 90,9

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	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7) 4 PUNTAJE OBTENIDO 4 PORCENTAJE % 100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE: 29 **PUNTAJE OBTENIDO:** 26 **PORCENTAJE %:** 89,65

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — **TIEMPO COMIDA:** Cena — **COMPONENTE:** Cereal

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — **TIEMPO COMIDA:** Cena — **COMPONENTE:** Proteico

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600435	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1566.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses.		Jefe Cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó	Santiago Goyes	Alimentación Integral	Conductor	
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de Campo	

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

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

Powered by CamScanner

FUNDACION UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 23-26		No. Contrato:	4241.010.26.1.1348.2025	
ID Visita:	Fecha: 19/12/26	Nombre establecimiento:	F. Dirigida de Cena y Refugio		
Parte del día:	6A	Menú verificado:	12	Tiempo de comida evaluado:	
NIVEL DE INSPECCIÓN k:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (RAÇÃO DE REFEIÇÃO)

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	464	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	495	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	467	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	466	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	479	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 (RAÇÃO DE REFEIÇÃO)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Ulloa		Jefe cocina	Adriana Ulloa
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Santiago Goyes	U.T. Alimentación Escolar	Orientador.	
ACOMPAÑÓ:				
AVALÚO:	Yair Castaño	FUV	Auxiliar de campo	

El día de visita hubo incumplimiento de un punto de control / SEL / CTI / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600436	FECHA	2026-03-19	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:**	04:08:00	**Hora Fin:**	04:38:00
Raciones Programadas:	94	**Raciones Entregadas:**	94	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de res encebollada guisada arroz blanco plátano maduro melao lenteja jugo de fruta REFRIGERIO: aguapanela pan mantequilla					**No. Menú Verificado:**	M12
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	04:38:00	SI		
Refrigerio	SI	04:38:00	SI	27.80	No cumple con la temperatura del refrigerio.

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

PLACA	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2027-03-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-11-02
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 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	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] 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. [2026-02-25] [2026-03-02 22:39:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia mecanismos para conservar 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. [2026-02-25] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se 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	El vehículo transportador se encuentra en adecuadas condiciones físicas y de higiene.

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

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia 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	Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-01-05] [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. [2026-02-22] [2026-02-26 21:31:25] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura 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.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo sin embargo no cumple con la temperatura adecuada.
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. [2026-01-19] [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. [2026-03-03] [2026-03-08 22:09:48] 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. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] 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.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	Se evidencia formato de entrega a satisfacción en la estación de policía.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú son adecuadas en cuanto a presentación y apariencia.

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

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

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600436_2001001_1_1774029267027.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600436_2001003_1_1774029307384.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).
3.jpeg



ITV_2600436_2002001_1_1774029373624.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600436_2002002_1_1774029421319.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600436_2002003_1_1774029500049.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600436_2002005_1_1774029539463.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
8.jpeg



ITV_2600436_2002006_1_1774029596827.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
9.jpeg



ITV_2600436_2002007_1_1774029715096.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600436_2002008_1_1774029826622.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
11.jpeg



ITV_2600436_2002010_1_1774029894020.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
8.jpeg



ITV_2600436_2002011_1_1774030038649.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).
15.jpeg



ITV_2600436_2003001_1_1774030105258.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.
16.jpeg



ITV_2600436_2003002_1_1774030143278.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg



ITV_2600436_2003003_1_1774030211445.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
15.jpeg



ITV_2600436_2003003_2_1774030211445.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
16.jpeg



ITV_2600436_2003005_1_1774030293200.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
15.1.jpeg



ITV_2600436_2003005_2_1774030293200.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
15.jpeg



ITV_2600436_2003006_1_1774030470939.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
17.jpeg



ITV_2600436_2003008_1_1774030529905.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
18.jpeg



ITV_2600436_2003009_1_1774030798246.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600436_2003009_2_1774030798246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600436_2003009_3_1774030798246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600436_2003009_4_1774030798246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600436_2003009_5_1774030798246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600436_2003009_6_1774030798246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600436_2003009_7_1774030798247.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600436_2003009_8_1774030798247.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg



ITV_2600436_2003010_1_1774030861801.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
13.jpeg



ITV_2600436_2004001_1_1774030930980.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
15.jpeg



ITV_2600436_2004004_1_1774030960190.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
13.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2379_1_1774029446666.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_2392_1_1774030168230.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600436	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600436_1_1774031016129.pdf	Acta EP Mariano Ramos.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600436	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cra. 48 #45-62, Mariano Ramos, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	04:08:00	**Hora Fin:**	04:38:00	
Raciones Programadas:	94	**Raciones Entregadas:**	94	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de res encebollada arroz blanco lenteja guisada plátano maduro melao jugo de fruta REFRIGERIO: aguapanela pan mantequilla					**No. Menú Verificado:**		M12	
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		JEFE DE COCINA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600436	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600436	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600436_2001001_1_1774029267027.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600436_2001003_1_1774029307384.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).
3.jpeg



ITV_2600436_2002001_1_1774029373624.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600436_2002002_1_1774029421319.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600436_2002003_1_1774029500049.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600436_2002005_1_1774029539463.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
8.jpeg



ITV_2600436_2002006_1_1774029596827.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
9.jpeg



ITV_2600436_2002007_1_1774029715096.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600436_2002008_1_1774029826622.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
11.jpeg



ITV_2600436_2002010_1_1774029894020.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
8.jpeg



ITV_2600436_2002011_1_1774030038649.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).
15.jpeg



ITV_2600436_2003001_1_1774030105258.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.
16.jpeg



ITV_2600436_2003002_1_1774030143278.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg



ITV_2600436_2003003_1_1774030211445.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
15.jpeg



ITV_2600436_2003003_2_1774030211445.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
16.jpeg



ITV_2600436_2003005_1_1774030293200.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
15.1.jpeg



ITV_2600436_2003005_2_1774030293200.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
15.jpeg



ITV_2600436_2003006_1_1774030470939.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
17.jpeg



ITV_2600436_2003008_1_1774030529905.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
18.jpeg



ITV_2600436_2003009_1_1774030798246.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600436_2003009_2_1774030798246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600436_2003009_3_1774030798246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



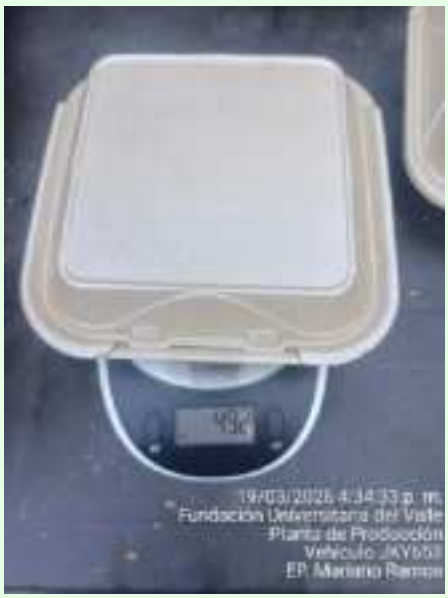
ITV_2600436_2003009_4_1774030798246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600436_2003009_5_1774030798246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600436_2003009_6_1774030798246.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600436_2003009_7_1774030798247.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600436_2003009_8_1774030798247.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg



ITV_2600436_2003010_1_1774030861801.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
13.jpeg



ITV_2600436_2004001_1_1774030930980.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
15.jpeg



ITV_2600436_2004004_1_1774030960190.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
13.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2379_1_1774029446666.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_2392_1_1774030168230.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600436_1_1774031016129.pdf	Acta EP Mariano Ramos.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600436	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA	2500436	FECHA	2026-03-19	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. 48 845-62, Mariano Ramos, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	4:08	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	94	**Raciones Entregadas:**	94	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de res enabollada, Arroz blanco, Lenteja guisada, Platano maduro cocido, Jugo de fruta. Refrigerio: Jugo Natural, Pan multigrano, Jugo papaya (intercambio).					**No. Menú Verificado:**	12
Nombre de quién atiende la visita:	Dilenis Mueses					**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe de Cocina

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	4:38		X	C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO	4:38	27,8	X	C	NC	T° bebida Refrigerio

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:**	2:50	**Hora finalización de la entrega:**	4:38
Fecha SOAT:	03 Nov 27	**Fecha Tecno-Mecánica:**	02 Nov 26		
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:	Santiago Goyes				
Fecha certificado médico:	17 Oct 25	**Fecha asistencia a capacitación:**	17 Oct 25	**Vigencia licencia de conducción:**	22 Jul 27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		**Fecha asistencia a capacitación:**			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-19

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	2600436	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	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 catalogue como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0 (1) NA NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0 (1) NA NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0 (1) NA NO	

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: 2025-12-22] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que el vehículo con placa TGT988 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: X
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y 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 PARA LA CONSERVACION DE LA TEMPERATURA Compromiso: [Para conservar la temperatura se disminuirá los tiempos de desgacho y transporte de los alimentos] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-22] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] 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: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SATISFACTORIO. El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-25] [Notificado: 2026-03-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-12] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. Compromiso: [Se garantizara la temperatura con tupo tiempos de despacho y se utilizaran canastillas para isotermos de caja en caso de ser necesario +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-11][Plazo Seguimiento: 2026-03-26] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [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: 2025-12-23] [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 instrumento de medicion a entidad especializada para calibrar +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-03-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-12] Se evidencia termometro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. Compromiso: [Se enviara gramera a entidad especializada +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

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: 2026-03-14] 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: 2026-03-14] 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	

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: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-03-14] No se cumple con el ciclo de menú: el menú 89 programado derivado de menú 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	

Powered by CamScanner

6	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0 (1)	N A	N O	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con filete 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: 2026-01-22] [Notificado: 2026-02-25][Plazo Seguimiento: 2026-03-09] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los alimentos. Compromiso: [Se garantizaran la temperatura con los tiempos de despacho ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-24] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [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)	N A	N O	
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	

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	[Reportado: 2026-01-15] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas que queden a la intemperie. Compromiso: Realizar reubicación de las mesas o adquirir la carpa ••• Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] 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 [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] 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 [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-08] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas o objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos. Compromiso: [SeguActora la reubicación y de ser necesario se implementara carpa ••• Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] No se evidencia carpas o objetos similares que garanticen la protección de los alimentos. Compromiso: [Se solicitara a la estación la reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se colocaran carpas ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-03] [Notificado: 2026-03-06][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas contiguo a la intemperie Compromiso: [Se solicitara la reubicación de las mesas al CDT y de ser necesario se colocara una carpa ••• Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas contiguo a la intemperie. [Sin Compromiso] ••• Persiste [X] / 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	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0 (1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0 (1)	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0 (1)	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0 (1)	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0 (1)	NA	NO	

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	2000436	FECHA	2026-03-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	10

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	25	PORCENTAJE %:	86,2

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA	Cena	COMPONENTE	Cereal

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA	Cena	COMPONENTE	Proteico

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA	Cena	COMPONENTE	Raiz o tubérculo o plátano

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA	Cena	COMPONENTE	Verdura

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			

Powered by CamScanner

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	2600438	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mures		Jefe cocina	Adriana Mures
Atendió				
Acompañó	Santiago Gayes	Ut. Alimentum Conducta.		
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

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:	E.P. M	AÑO ESCOLAR:	2025
ID Visita:		Fecha: 19/11/26	Nombre establecimiento:			Tiempo de consumo evaluado:	Cena y Refrigerio
Ración del día:	94	Menú verificado:	12				
NIVEL DE INSPECCIÓN A:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:			3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (GRAMOS PROMEDIO)

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	582	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	493	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	497	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	463	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	543	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	561	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	492	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	490	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 (GRAMOS PROMEDIO)					
TOTAL ACEPTADOS:	8	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CORRECCIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Muñoz		Jefe cocina	Adriana Muñoz
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Santiago Goyes	Alimentación Integral	Coordinador	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yuri Castaño	FUV	Auxiliar de campo	

El día de visita tuvo conocimiento de un caso de:	NO	
NOMBRE	ENTIDAD	CARGO

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	2600437	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Carrera 13, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	06:19:00	**Hora Fin:**	06:52:00
Raciones Programadas:	46	**Raciones Entregadas:**	46	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera café con leche	queso dc	pan variedad			**No. Menú Verificado:**	M13
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	06:52:00	SI	59.70	No se cumple con la temperatura de la bebida caliente del desayuno.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	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	El conductor cuenta con los exámenes de reconocimiento médico apto para manipular alimentos con fecha mayor a un año.
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante toda la operación.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-12] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-12] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	Se evidencia estibas dentro del vehículo para evitar que los alimentos estén directamente sobre el piso del medio de transporte.
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada.

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
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	Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El A se entrega con una temperatura de 38°C y bebida de 26.9°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-02-08] [2026-02-14 07:40:22] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	La distribución y entrega se realiza en condiciones higiénicas evitando la contaminación del alimento.
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.
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 están libres de algún tipo de contaminación y su empaque primario cumple con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado.

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100.00

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se realiza el diligenciamiento del formato de entrega de raciones diario a los responsables de la Estación de Policía. [Subsana]: Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación.
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú son adecuadas en cuanto a presentación y apariencia.

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	30	**PORCENTAJE %:**	94

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600437_2001001_1_1774035835647.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600437_2001003_1_1774035868514.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).
3.jpeg



ITV_2600437_2002001_1_1774036106800.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600437_2002003_1_1774036176958.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600437_2002003_2_1774036176958.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
7.jpeg



ITV_2600437_2002005_1_1774036216345.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
10.jpeg



ITV_2600437_2002006_1_1774036258838.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
11.jpeg



ITV_2600437_2002007_1_1774036350300.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
12.jpeg



ITV_2600437_2002009_1_1774036460504.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
14.jpeg



ITV_2600437_2002011_1_1774036558384.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).
17.jpeg



ITV_2600437_2003001_1_1774036685337.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.
18.jpeg



ITV_2600437_2003003_1_1774036733851.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
17.jpeg



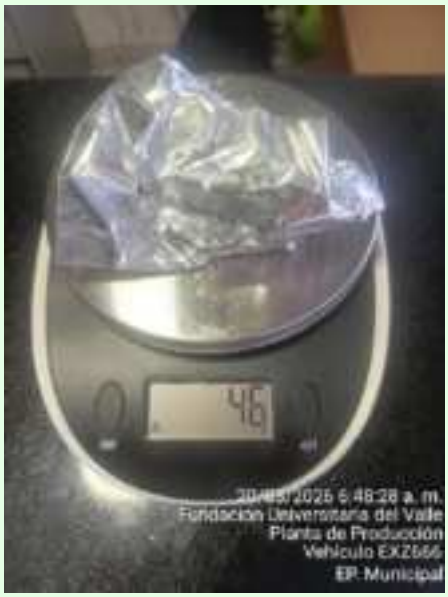
ITV_2600437_2003003_2_1774036733851.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
18.jpeg



ITV_2600437_2003005_1_1774036783733.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600437_2003007_1_1774036901545.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).
18.jpeg



ITV_2600437_2003009_1_1774036944364.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600437_2003009_2_1774036944364.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600437_2003009_3_1774036944364.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600437_2003009_4_1774036944365.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600437_2003009_5_1774036944365.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600437_2003010_1_1774036988671.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.
16.jpeg



ITV_2600437_2003011_1_1774037021578.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
16.jpeg



ITV_2600437_2004002_1_1774037072435.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).
17.jpeg



ITV_2600437_2004004_1_1774037137098.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
16.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2412_1_1774036816841.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2413_1_1774036841662.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2414_1_1774036865366.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2415_1_1774037097669.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).
17.jpeg
Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación.

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

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

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

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600437_1_1774035700905.pdf	Acta EP Municipal 20032026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA** **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600437	**FECHA**	2026-03-20	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL					**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Carrera 13, Cali, Valle del Cauca					**Hora Inicio:**	06:19:00	**Hora Fin:**	06:52:00
Raciones Programadas:	46	**Raciones Entregadas:**	46	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	fruta entera café con leche	queso dc		pan variedad		**No. Menú Verificado:**		M13	
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		JEFE DE COCINA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600437	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600437	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600437_2001001_1_1774035835647.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600437_2001003_1_1774035868514.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).
3.jpeg



ITV_2600437_2002001_1_1774036106800.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600437_2002003_1_1774036176958.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600437_2002003_2_1774036176958.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
7.jpeg



ITV_2600437_2002005_1_1774036216345.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
10.jpeg



ITV_2600437_2002006_1_1774036258838.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
11.jpeg



ITV_2600437_2002007_1_1774036350300.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
12.jpeg



ITV_2600437_2002009_1_1774036460504.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
14.jpeg



ITV_2600437_2002011_1_1774036558384.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).
17.jpeg



ITV_2600437_2003001_1_1774036685337.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.
18.jpeg



ITV_2600437_2003003_1_1774036733851.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
17.jpeg



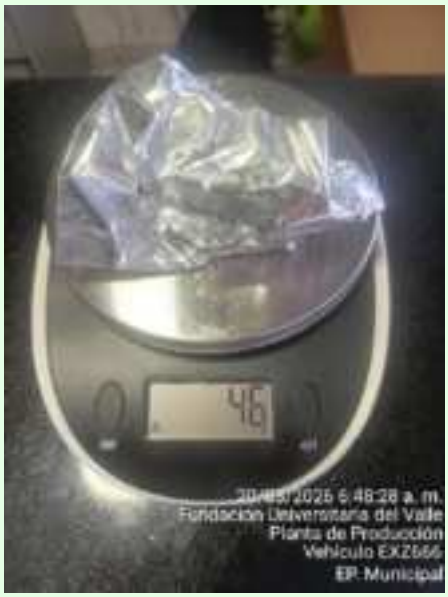
ITV_2600437_2003003_2_1774036733851.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
18.jpeg



ITV_2600437_2003005_1_1774036783733.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600437_2003007_1_1774036901545.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).
18.jpeg



ITV_2600437_2003009_1_1774036944364.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600437_2003009_2_1774036944364.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600437_2003009_3_1774036944364.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600437_2003009_4_1774036944365.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600437_2003009_5_1774036944365.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600437_2003010_1_1774036988671.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.
16.jpeg



ITV_2600437_2003011_1_1774037021578.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
16.jpeg



ITV_2600437_2004002_1_1774037072435.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).
17.jpeg



ITV_2600437_2004004_1_1774037137098.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
16.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2412_1_1774036816841.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2413_1_1774036841662.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2414_1_1774036865366.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2415_1_1774037097669.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).
17.jpeg
Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600437_1_1774035700905.pdf	Acta EP Municipal 20032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600437	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2600437 FECHA 2026.03.20 CONTRATO 4161.010.26.1.1SAB.2025 VERSION 2025.12

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Carrera 13, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	6:19	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	46	**Raciones Entregadas:**	46	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, Queso DC, Pan Vienes y café con leche					**No. Menú Verificado:**	13
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Muñoz					**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe de Cocina

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	6:52	59,7°C	X	C	NC	Bebida caliente
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados | Sindicados | Remisiones | Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EXZ666	Hora de llegada del vehículo:	5:50	Hora finalización de la entrega:	6:52
Fecha SOAT:	22 Nov 25	Fecha Tecno-Mecánica:	27 Jun 25		
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:	Edgar Hoyos				
Fecha certificado médico:	17 Oct 25	Fecha asistencia a capacitación:	17 Oct 25	Vigencia licencia de conducción:	30 Sep 28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600437	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	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	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: [Se procura que mecanismo es el mas adecuado para garantizar temperatura caliente] *** Pendiente [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-21] [Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. Compromiso: [Se garantizara la temperatura alimentos/en los tiempos de despacho] *** Pendiente [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-15] [Plazo Seguimiento: 2026-03-27] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. Compromiso: [Se utilizaran canastillas en caso de ser necesario] *** Pendiente [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-17] [Notificado: 2026-03-19] [Plazo Seguimiento: 2026-03-31] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. Compromiso: [Se garantizara la temperatura alimentos/en los tiempos de despacho] *** Pendiente [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	2500437	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	N A	N O	[Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. Compromiso: [Se realizara la calibración de los equipos con una entidad que los certifique +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia termometro y gramera. Compromiso: [Se hará entrega de los equipos +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-11][Plazo Seguimiento: 2026-03-23] Se evidencia termometro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. Compromiso: [Se enviara gramera a calibración +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-11][Plazo Seguimiento: 2026-03-23] Se evidencia termometro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. Compromiso: [Se enviara gramera a calibración +++ 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	N A	N O	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	N A	N O	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	N A	N O	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	N A	N O	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	N A	N O	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	N A	N O	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	N A	N O	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	N A	N O	

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: 2025-01-07] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El A se entrega con una temperatura de 30°c, y bebida de 28.8°C, asimismo por debajo del requisito para alimentos calientes. Compromiso: [Se mejores el proceso de ensamble y despacho para disminuir los tiempos y garantizar temperaturas +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos. Compromiso: [Se disminuyan los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. Compromiso: [Se garanticen las temperaturas con los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0 (1)	NA	NO	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0 (1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0 (1)	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre – empacados).	0 (1)	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0 (1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0 (1)	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 11 PORCENTAJE % 100

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0 (1)	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se realiza el diligenciamiento del formato de entrega de raciones diario a los responsables de la Estación de Policía. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0 (1)	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0 (1)	NA	NO	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	2600437	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA / (NO)
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA / (NO)
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA) / NO

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	27	PORCENTAJE %:	93,1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — TIEMPO COMIDA: Desayuno — COMPONENTE: Bebida en leche

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — TIEMPO COMIDA: Desayuno — COMPONENTE: Proteico

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — TIEMPO COMIDA: Desayuno — COMPONENTE: Derivado de Cereal

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — TIEMPO COMIDA: Desayuno — COMPONENTE: Fruta

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				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	2500437	FECHA	2025-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T Alimentacion Integral	Jefe cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó	Edgar Hoyos	U.T. Alimentacion Integral	Conductor	Edgar Hoyos
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 BANDEJA	VERSIÓN 10/01/2026
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

		Fecha: 20/Nov/26			F.P.	Municipal	
	46		13			Desayuno	
		C		5			2

VERIFICACIÓN DE PESO BANDEJA PREPARADA

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	42	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	42	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	42	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	39	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	46	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL ACEPTADOS	5	TOTAL RECHAZADOS	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ACEPTADO	Adriana Muñoz	U.T. Alimentación Integral	Jefe Cocina	Adriana Muñoz
ACEPTADO				
ACOMPAÑADO	Edgar Hoyos	H. Alimentación Integral	Coordinador	Edgar Hoyos
ACOMPAÑADO				
VERIFICÓ	Sir Castaño	FUV	Auxiliar	

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	2600438	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra 1D #67-00, Comuna 5, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	06:19:00	**Hora Fin:**	07:12:00
Raciones Programadas:	50	**Raciones Entregadas:**	50	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera café con leche	queso dc	pan variedad			**No. Menú Verificado:**	M13
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	07:12:00	SI	58.90	No se cumple con la temperatura de la bebida caliente del desayuno.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	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	Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante toda la operación.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia Soat con fecha de vencimiento el 21 de noviembre de 2026 y tecnicomecanica con fecha de vencimiento el 27 de junio de 2026.
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-12] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-12] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	Se evidencia estibas dentro del vehículo para evitar que los alimentos estén directamente sobre el piso del medio de transporte.
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	El vehículo transportador se encuentra en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada.

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] La cena se entrega con una temperatura de 40°C y bebida de refrigerio 51°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El A se entrega con una temperatura de 38°C y bebida de 26.6°C [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	La distribución y entrega se realiza en condiciones higiénicas evitando la contaminación del alimento.
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.
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	Se evidencia que los alimentos suministrados están libres de algún tipo de contaminación y su empaque primario cumple con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado.

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100.00

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	Se evidencia formato de entrega a satisfacción en la estación de policía.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se realiza el diligenciamiento del formato de entrega de raciones diario a los responsables de la Estación de Policía. [Subsana]: Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación.
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú son adecuadas en cuanto a presentación y apariencia.

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	30	**PORCENTAJE %:**	94

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600438_2001002_1_1774037709091.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_2600438_2001003_1_1774037745040.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).
3.jpeg



ITV_2600438_2002002_1_1774037807792.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600438_2002004_1_1774037967341.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
8.jpeg



ITV_2600438_2002004_2_1774037967342.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
9.jpeg



ITV_2600438_2002006_1_1774038011724.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
11.jpeg



ITV_2600438_2002007_1_1774038236056.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
12.jpeg



ITV_2600438_2002008_1_1774038207068.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
13.jpeg



ITV_2600438_2002009_1_1774038324112.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
14.jpeg



ITV_2600438_2002010_1_1774038279034.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
10.jpeg



ITV_2600438_2002011_1_1774038520837.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).
17.jpeg



ITV_2600438_2003001_1_1774038564117.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.
19.jpeg



ITV_2600438_2003002_1_1774038911648.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
16.jpeg



ITV_2600438_2003003_1_1774038596181.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
17.jpeg



ITV_2600438_2003003_1_1774038609815.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
19.jpeg



ITV_2600438_2003005_1_1774038655673.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600438_2003005_2_1774038655673.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg



ITV_2600438_2003007_1_1774038796878.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).
19.jpeg



ITV_2600438_2003009_1_1774038830737.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600438_2003009_2_1774038830737.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600438_2003009_3_1774038830737.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600438_2003009_4_1774038830737.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600438_2003009_5_1774038830737.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600438_2003011_1_1774038873302.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
16.jpeg



ITV_2600438_2004001_1_1774038995905.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
17.jpeg



ITV_2600438_2004002_1_1774039025433.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).
17.jpeg



ITV_2600438_2004004_1_1774039084668.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
16.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2427_1_1774038684681.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2427_2_1774038684682.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2428_1_1774038709759.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2428_2_1774038709759.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2429_1_1774038737438.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2429_2_1774038737438.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2430_1_1774039047722.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).
17.jpeg
Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación.

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

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

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

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600438_1_1774037636327.pdf	Acta EP Rivera 20032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600438	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA** **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600438	**FECHA**	2026-03-20	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).					**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra 1D #67-00, Comuna 5, Cali, Valle del Cauca					**Hora Inicio:**	06:19:00	**Hora Fin:**	07:12:00
Raciones Programadas:	50	**Raciones Entregadas:**	50	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	fruta entera café con leche	queso dc	pan variedad			**No. Menú Verificado:**		M13	
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		JEFE DE COCINA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600438	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600438	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600438_2001002_1_1774037709091.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_2600438_2001003_1_1774037745040.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).
3.jpeg



ITV_2600438_2002002_1_1774037807792.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600438_2002004_1_1774037967341.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
8.jpeg



ITV_2600438_2002004_2_1774037967342.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
9.jpeg



ITV_2600438_2002006_1_1774038011724.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
11.jpeg



ITV_2600438_2002007_1_1774038236056.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
12.jpeg



ITV_2600438_2002008_1_1774038207068.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
13.jpeg



ITV_2600438_2002009_1_1774038324112.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
14.jpeg



ITV_2600438_2002010_1_1774038279034.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
10.jpeg



ITV_2600438_2002011_1_1774038520837.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).
17.jpeg



ITV_2600438_2003001_1_1774038564117.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.
19.jpeg



ITV_2600438_2003002_1_1774038911648.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
16.jpeg



ITV_2600438_2003003_1_1774038596181.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
17.jpeg



ITV_2600438_2003003_1_1774038609815.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
19.jpeg



ITV_2600438_2003005_1_1774038655673.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600438_2003005_2_1774038655673.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg



ITV_2600438_2003007_1_1774038796878.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).
19.jpeg



ITV_2600438_2003009_1_1774038830737.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600438_2003009_2_1774038830737.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600438_2003009_3_1774038830737.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600438_2003009_4_1774038830737.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600438_2003009_5_1774038830737.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600438_2003011_1_1774038873302.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
16.jpeg



ITV_2600438_2004001_1_1774038995905.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
17.jpeg



ITV_2600438_2004002_1_1774039025433.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).
17.jpeg



ITV_2600438_2004004_1_1774039084668.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
16.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2427_1_1774038684681.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2427_2_1774038684682.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2428_1_1774038709759.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2428_2_1774038709759.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2429_1_1774038737438.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2429_2_1774038737438.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2430_1_1774039047722.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).
17.jpeg
Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600438_1_1774037636327.pdf	Acta EP Rivera 20032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600438	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2500438	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra 1D #67-00, Comuna 5, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	6:19	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	50	**Raciones Entregadas:**	50	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, Queso DC, Pan Variedad y Cafe con leche.					**No. Menú Verificado:**	13
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Moreno					**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe de Cocina.

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	7:12	58,9°C	X	C	NC	T bebida Caliente
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	FXZ666	Hora de llegada del vehiculo:	5:50	Hora finalización de la entrega:	7:12
Fecha SOAT:	22Nov25	Fecha Tecno-Mecánica:	27Jun25		
Fecha inspección:	16Oct25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	Favorable con Requerimiento	No Recibido
		X		

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Edgar Hoyos				
Fecha certificado médico:	1 Oct 25	Fecha asistencia a capacitación:	17Oct25	Vigencia licencia de conducción:	30Sep28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600438	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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	

Powered by CamScanner

						[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: Se implementa termostatos en los vehículos +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: 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 reportadas 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:
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 D	[Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. Compromiso: Dar garantizar la temperatura con la disminución de tiempos de despacho +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. Compromiso: De utilizare coneoolus para el transporte de los alimentos +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. Compromiso: De garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2025-12-30] [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: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. Compromiso: Se implementa termometro y gramera y se realizara calibración con entidad apta +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera. Compromiso: Se entrega termometro y gramera a cada vehículo +++ 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: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencia termometro y gramera. Compromiso: Se daran instrumentos. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. Compromiso: De enviara gramera a calibración +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. Compromiso: De enviare gramera a calibración +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

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 % 81,81

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] La cena se entrega con una temperatura de 40°C y bebida de refrigerio 51°C, debido por delego del requisito para alimentos calientes. Compromiso: [Se organiza el cronograma y despacho en tiempos y se implementara pulpa o hielo para garantizar temperatura +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El A se entrega con una temperatura de 28°C y bebida de 26,6°C 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 cumplimiento 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 equipos. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-10] Plazo Seguimiento: 2026-03-25] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad o inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600438	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

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	11	PORCENTAJE %	100

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	(1)	NA	NO	[Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se realiza el diligenciamiento del formato de entrega de raciones diario a los responsables de la Estación de Policía. (Sin Compromiso) +++ Revisado [ ] / Subsanar [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	(1)	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	(1)	NA	NO	
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 suportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	(NO)	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	(NO)	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	27	PORCENTAJE %:	93,1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	TIEMPO COMIDA: Desayuno — ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	COMPONENTE: Bebida en leche — 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	2020436	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Atendió	Adriana Mueses	Aux. T Almacenamiento Inf. Alimentación Integral	Jefe cocina	Adriana Mueses
Acompañó	Edgar Hoyos		Conductor	Edgar Hoyos
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:**

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Powered by CamScanner

	ANEXO 2. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN 18/01/2026
PLANEACIÓN UNIVALLE	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:		ANEXO 2. 2 JUNIO 2025
ID Visita:		Fecha: 20 Mayo 26	Nombre establecimiento:	E.P. Rivera	
Ficha del día:	50	Menús verificados:	13	Tiempo de comida evaluado:	Desayuno
NIVEL DE INSPECCIÓN k:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA 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	41	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	42	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	38	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	41	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	42	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 (BANDEJA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mena	U.T Alimentación integral	Jefe cocina	Adriana Mena
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	U.T. alimentación integral	Conductor.	Edgar Hoyos
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yuri Castaño	FUV	Auxiliar de campo	

Si alguno de estos funcionarios no se encuentra en el momento de la visita, indique el motivo: SEC / ETS / PERSONERÍA / CONTRALORÍA U OTRO: Cuál? NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600439	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 44 #241, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	06:19:00	**Hora Fin:**	06:37:00
Raciones Programadas:	106	**Raciones Entregadas:**	106	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera café con leche	queso dc	pan variedad			**No. Menú Verificado:**	M13
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	06:37:00	SI	60.20	se cumple con la temperatura de la bebida caliente.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	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	El conductor cuenta con los exámenes de reconocimiento médico apto para manipular alimentos con fecha mayor a un año.
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante toda la operación.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	Se evidencia estibas dentro del vehículo para evitar que los alimentos estén directamente sobre el piso del medio de transporte.
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	El vehículo transportador se encuentra en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	El contratista realiza la entrega total de las raciones solicitadas según el parte del día.

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El Almuerzo se entrega con una temperatura de 42°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.
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 están libres de algún tipo de contaminación y su empaque primario cumple con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado.

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100.00

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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	2600439	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	30	**PORCENTAJE %:**	94

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600439_2001001_1_1774040472972.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600439_2001002_1_1774040503274.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_2600439_2001003_1_1774040531661.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).
3.jpeg



ITV_2600439_2002001_1_1774040585845.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600439_2002003_1_1774040619634.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600439_2002003_2_1774040619634.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
7.jpeg



ITV_2600439_2002005_1_1774040664049.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
10.jpeg



ITV_2600439_2002006_1_1774040704227.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
11.jpeg



ITV_2600439_2002007_1_1774040782733.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
12.jpeg



ITV_2600439_2002008_1_1774040882336.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
13.jpeg



ITV_2600439_2002009_1_1774040914453.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
14.jpeg



ITV_2600439_2002010_1_1774040943471.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
4.jpeg



ITV_2600439_2002011_1_1774041096166.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).
17.jpeg



ITV_2600439_2003001_1_1774041274333.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.
19.jpeg



ITV_2600439_2003002_1_1774041323645.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
16.jpeg



ITV_2600439_2003004_1_1774041367501.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
17.jpeg



ITV_2600439_2003004_1_1774041382026.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
19.jpeg



ITV_2600439_2003005_1_1774041429920.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600439_2003005_2_1774041429920.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg



ITV_2600439_2003006_1_1774041537296.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
20.jpeg



ITV_2600439_2003009_1_1774041593874.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600439_2003009_2_1774041593874.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600439_2003009_3_1774041593874.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600439_2003009_4_1774041593874.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600439_2003009_5_1774041593874.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600439_2003009_6_1774041593874.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg



ITV_2600439_2003009_7_1774041593874.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
27.jpeg



ITV_2600439_2003009_8_1774041593874.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
28.jpeg



ITV_2600439_2003010_1_1774041628296.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.
16.jpeg



ITV_2600439_2003011_1_1774041678216.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
16.jpeg



ITV_2600439_2004001_1_1774041723790.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
17.jpeg



ITV_2600439_2004004_1_1774041753592.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
16.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2439_1_1774041456623.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2439_2_1774041456623.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2440_1_1774041482400.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2440_2_1774041482401.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.

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

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

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

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600439_1_1774039296709.pdf	Acta EP La Floresta 20032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600439	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600439	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cl. 44 #241, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	06:19:00	**Hora Fin:**	06:37:00	
Raciones Programadas:	106	**Raciones Entregadas:**	106	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	fruta entera café con leche	queso dc	pan variedad			**No. Menú Verificado:**		M13	
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		JEFE DE COCINA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600439	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600439	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600439_2001001_1_1774040472972.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600439_2001002_1_1774040503274.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_2600439_2001003_1_1774040531661.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).
3.jpeg



ITV_2600439_2002001_1_1774040585845.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600439_2002003_1_1774040619634.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600439_2002003_2_1774040619634.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
7.jpeg



ITV_2600439_2002005_1_1774040664049.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
10.jpeg



ITV_2600439_2002006_1_1774040704227.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
11.jpeg



ITV_2600439_2002007_1_1774040782733.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
12.jpeg



ITV_2600439_2002008_1_1774040882336.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
13.jpeg



ITV_2600439_2002009_1_1774040914453.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
14.jpeg



ITV_2600439_2002010_1_1774040943471.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
4.jpeg



ITV_2600439_2002011_1_1774041096166.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).
17.jpeg



ITV_2600439_2003001_1_1774041274333.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.
19.jpeg



ITV_2600439_2003002_1_1774041323645.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
16.jpeg



ITV_2600439_2003004_1_1774041367501.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
17.jpeg



ITV_2600439_2003004_1_1774041382026.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
19.jpeg



ITV_2600439_2003005_1_1774041429920.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600439_2003005_2_1774041429920.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg



ITV_2600439_2003006_1_1774041537296.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
20.jpeg



ITV_2600439_2003009_1_1774041593874.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600439_2003009_2_1774041593874.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600439_2003009_3_1774041593874.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600439_2003009_4_1774041593874.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600439_2003009_5_1774041593874.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600439_2003009_6_1774041593874.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg



ITV_2600439_2003009_7_1774041593874.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
27.jpeg



ITV_2600439_2003009_8_1774041593874.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
28.jpeg



ITV_2600439_2003010_1_1774041628296.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.
16.jpeg



ITV_2600439_2003011_1_1774041678216.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
16.jpeg



ITV_2600439_2004001_1_1774041723790.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
17.jpeg



ITV_2600439_2004004_1_1774041753592.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
16.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2439_1_1774041456623.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2439_2_1774041456623.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2440_1_1774041482400.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_2440_2_1774041482401.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600439_1_1774039296709.pdf	Acta EP La Floresta 20032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600439	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA 2500439 FECHA 2026-03-20 CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025 VERSION 202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	CL 44 #241, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	6:19	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	106	**Raciones Entregadas:**	106	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta Entera, Queso DC, Pan Variado y Café con leche					**No. Menú Verificado:**	13
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Mosquera					**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe de Cocina

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	6:37	60,2°C	X	C	NC	1° bebida Caliente.
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	FXZ666	Hora de llegada del vehículo:	5:50	Hora finalización de la entrega:	6:37
Fecha SOAT:	22Nov25	Fecha Tecno-Mecánica:	27Jun25		
Fecha inspección:		No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	X	Favorable con Requerimiento	No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Edgar Hoyos				
Fecha certificado médico:	17Oct25	Fecha asistencia a capacitación:	17Oct25	Vigencia licencia de conducción:	30Sep28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

Powered by CamScanner

FUNDACION UNIVALLE

Contrato de Interventoría [illegible]

# VISITA	2600439	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-15] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que el vehículo con placa TDTWA no cumple con el material 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: 2025-01-01] [Notificado: 2025-01-30][Plazo Seguimiento: 2025-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: [Se entrega instrumento de medición de temperatura al conductor +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-02-17] [Notificado: 2025-02-21][Plazo Seguimiento: 2025-03-03] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. Compromiso: [Se garantizara la temperatura diamruyendo los tiempos de despacho +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-10][Plazo Seguimiento: 2026-03-23] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. Compromiso: [Conservar los alimentos en canastillas de ser necesario se acondicionara recipientes +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600439	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

#					
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	NA	NO	[Reportado: 2026-12-29] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. Compromiso: [Se realizara la calibración con una entidad especializada y se enviara el respectivo certificado +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. Compromiso: [Calibrar instrumento de medición a entidad especializada para calibra/ +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-07] [Notificado: 2026-02-21] [Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia termómetro y gramera. Compromiso: [Se entregara los equipos correspondientes +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-13] [Plazo Seguimiento: 2026-03-23] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. Compromiso: [Entregare gramera a calibrada +++ 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	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	NA	NO	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	NA	NO	

Powered by CamScanner

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: 2026-01-07] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El Almuerzo se entrega con una temperatura de 42°C, extraido por cofiado del requisito para alimentos calientes. Compromiso: [Se ajustara el proceso de ensamble y despacho para garantizar los tiempos de entrega y temperaturas. +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-10][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) para no garantizan la conservación de las temperaturas de los vivieres. Compromiso: [Se garantizara la temperaturas durante tiempos de entrega +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA / NO	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA / NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA / NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados)	0	1	NA / NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA / NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA / NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 11 PORCENTAJE % 100

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	1	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

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	2600439	FECHA	2025-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	27	PORCENTAJE %:	93,1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA: Desayuno — COMPONENTE: Bebida en leche

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA: Desayuno — COMPONENTE: Proteico

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA: Desayuno — COMPONENTE: Derivado de Cereal

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA: Desayuno — COMPONENTE: Fruta

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA: Desayuno — COMPONENTE: Fruta entera

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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: DD/MM/AA PÁGINA 6

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2000439	FECHA	2026-03-20	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mesa.	O.I.T Alimentación Integral	Jefe Cocina	Adriana Mesa
Atendió				
Acompañó	Edgar Hoyos	Of. Alimentación Integral	Conductor.	x Edgar Hoyos
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 08/01/2026
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25-26	No. Contrato:	F.P. Fleste		
ID Visita:		Fecha: 20/1/26	Nombre establecimiento:		
Ficha del día:	106	Menú verificado:	13	Tiempo de comida verificado:	Desayuno
NIVEL DE INSPECCIÓN:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	B	NÚMERO DE MUESTRA:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA 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	64	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	66	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	60	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	63	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	63	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	65	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	67	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	60	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Muñoz	Alimentación Integ	Jefe cocina	Adriana Muñoz
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	Ctt. Alimentación Integral	Conductor	Edgar Hoyos
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	UFV	Auxiliar de campo	

El día de visita tuvo complicaciones de un tipo de control / SEC / ETS / PEDIONEMIA / DIFERENCIA / CONTAMINACIÓN CRUZADA: 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	2600440	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 44 #14B-49, Comuna 10, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	02:31:00	**Hora Fin:**	02:49:00
Raciones Programadas:	101	**Raciones Entregadas:**	101	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de res arroz blanco poteca de ahuyama papa salada jugo de fruta REFRIGERIO: panela con limón pan rollo					**No. Menú Verificado:**	M01
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELON					**Cargo de quién atiende la visita:**	TECNICO EN COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	02:49:00	SI	28.90	No cumple con la temperatura del jugo de la cena.
Refrigerio	SI	02:49:00	SI		

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	El conductor cuenta con los exámenes de reconocimiento médico apto para manipular alimentos con fecha mayor a un año.
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores isotermicos para conservacion de la temperatura (NO SUBSANADO) [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-02-24] [2026-03-01 23:23:28] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	Se evidencia estibas dentro del vehículo para evitar que los alimentos estén directamente sobre el piso del medio de transporte.
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos.

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	La distribución y entrega se realiza en condiciones higiénicas evitando la contaminación del alimento.

8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.
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	Se evidencia que los alimentos suministrados están libres de algún tipo de contaminación y su empaque primario cumple con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado.

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación. [2026-03-03] [2026-03-08 22:09:48] Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación debido a que el conductor no tenia las planillas impresas. [Subsana]: Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación.
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú son adecuadas en cuanto a presentación y apariencia.
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

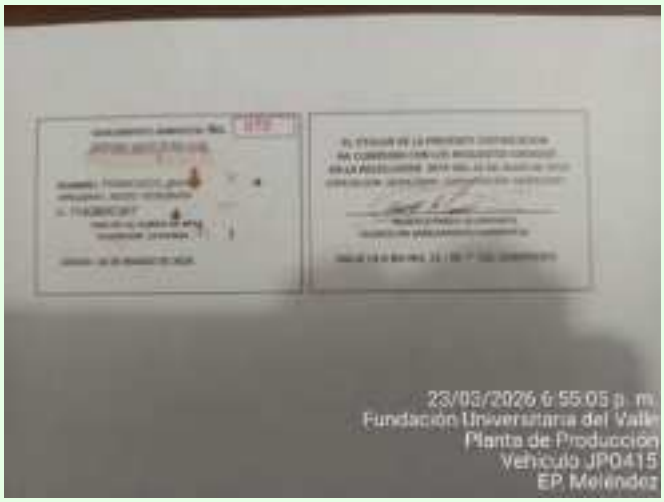
TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	29	**PORCENTAJE %:**	91

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600440_2001001_1_1774315509033.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600440_2001002_1_1774315632210.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_2600440_2001002_2_1774315632210.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg



ITV_2600440_2001002_3_1774315632210.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.
4.jpeg



ITV_2600440_2002001_1_1774315735922.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
6.jpeg



ITV_2600440_2002003_1_1774315840266.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
8.jpeg



ITV_2600440_2002005_1_1774315955916.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
10.jpeg



ITV_2600440_2002006_1_1774316110928.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
11.jpeg



ITV_2600440_2002007_1_1774316262564.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
12.jpeg



ITV_2600440_2002009_1_1774316423983.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
14.jpeg



ITV_2600440_2002011_1_1774316700213.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).
17.jpeg



ITV_2600440_2003001_1_1774317326503.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.
18.jpeg



ITV_2600440_2003002_1_1774317400813.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600440_2003003_1_1774317460774.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
17.jpeg



ITV_2600440_2003003_2_1774317460774.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
18.jpeg



ITV_2600440_2003005_1_1774317554805.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.1.jpeg



ITV_2600440_2003005_2_1774317554805.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600440_2003007_1_1774317600936.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).
18.jpeg



ITV_2600440_2003009_1_1774317734272.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600440_2003009_2_1774317734272.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600440_2003009_3_1774317734272.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600440_2003009_4_1774317734272.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600440_2003009_5_1774317734272.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600440_2003009_6_1774317734272.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600440_2003009_7_1774317734272.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600440_2003009_8_1774317734272.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg



ITV_2600440_2003011_1_1774317784995.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
16.jpeg



ITV_2600440_2004002_1_1774317863871.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).
17.jpeg



ITV_2600440_2004004_1_1774317932753.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
15.jpeg



ITV_2600440_2004004_2_1774317932753.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
16.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2705_1_1774317892112.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).
17.jpeg
Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación.

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600440	FECHA	2026-03-23	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	Refrigerio			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600440_1_1774315422327.pdf	Acta EP Guabal 23032026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	PEDRO CASTELON	Cargo (1)	TECNICO EN COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600440	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cra. 44 #14B-49, Comuna 10, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	02:31:00	**Hora Fin:**	02:49:00	
Raciones Programadas:	101	**Raciones Entregadas:**	101	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de res arroz blanco poteca de ahuyama papa salada jugo de fruta REFRIGERIO: panela con limón pan rollo					**No. Menú Verificado:**		M01	
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELON					**Cargo de quién atiende la visita:**		TECNICO EN COCINA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE									
	ID VISITA	2600440	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600440	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600440_2001001_1_1774315509033.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600440_2001002_1_1774315632210.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_2600440_2001002_2_1774315632210.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg



ITV_2600440_2001002_3_1774315632210.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.
4.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600440	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600440_2002001_1_1774315735922.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
6.jpeg



ITV_2600440_2002003_1_1774315840266.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
8.jpeg



ITV_2600440_2002005_1_1774315955916.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
10.jpeg



ITV_2600440_2002006_1_1774316110928.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
11.jpeg



ITV_2600440_2002007_1_1774316262564.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
12.jpeg



ITV_2600440_2002009_1_1774316423983.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
14.jpeg



ITV_2600440_2002011_1_1774316700213.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).
17.jpeg



ITV_2600440_2003001_1_1774317326503.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.
18.jpeg



ITV_2600440_2003002_1_1774317400813.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600440_2003003_1_1774317460774.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
17.jpeg



ITV_2600440_2003003_2_1774317460774.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
18.jpeg



ITV_2600440_2003005_1_1774317554805.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.1.jpeg



ITV_2600440_2003005_2_1774317554805.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600440_2003007_1_1774317600936.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).
18.jpeg



ITV_2600440_2003009_1_1774317734272.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600440_2003009_2_1774317734272.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600440_2003009_3_1774317734272.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600440_2003009_4_1774317734272.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600440_2003009_5_1774317734272.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600440_2003009_6_1774317734272.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600440_2003009_7_1774317734272.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600440_2003009_8_1774317734272.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg



ITV_2600440_2003011_1_1774317784995.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
16.jpeg



ITV_2600440_2004002_1_1774317863871.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).
17.jpeg



ITV_2600440_2004004_1_1774317932753.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
15.jpeg



ITV_2600440_2004004_2_1774317932753.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
16.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2705_1_1774317892112.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).
17.jpeg
Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600440_1_1774315422327.pdf	Acta EP Guabal 23032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600440	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA	2000440	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4181.010.26.1.1558.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 44 #14B-49, Comuna 10, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	2:31	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	101	**Raciones Entregadas:**	101	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Caldo de Res, Arroz blanco, Papas de Ahuyama, Pepe Salado y Jugo de fruta. Refrigerio: Perla con limon y Pan Bollo					**No. Menú Verificado:**	1
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro Castelán					**Cargo de quién atiende la visita:**	Tec. en cocina

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	2:49	28,9	X	C	NC	Y Jugo de fruta
REFRIGERIO NOCTURNO	2:49		X	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:	2:18	Hora finalización de la entrega:		2:49	
Fecha SOAT:	11 Sep 25	Fecha Tecno-Mecánica:	10 Sep 25				
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:	Francisco Arcos				
Fecha certificado médico:	16 Mar 26	Fecha asistencia a capacitación:	18 Mar 26	Vigencia licencia de conducción:	09 Jul 28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: 2026-03-23 PAGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2830440	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4151.010.26.1.1566.2025	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

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	2830462	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-01-13] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia contenedores isotermicos para conservacion de la temperatura (NO SUBSANADO) Compromiso: [Garantizare la temperatura disminuyendo tiempos de despacho +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-01] [Plazo Seguimiento: 2026-03-11] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos Compromiso: [Se garantizara la temperatura en caliente con los tiempos de despacho y en frio con termos] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-13] [Plazo Seguimiento: 2026-03-23] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. Compromiso: [Se enviara alimentos en canastillas +++ 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: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. Compromiso: [Calibrar instrumentos a entidad especializada de calibración +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-03-11] [Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. Compromiso: [Se llevara a entidad especializada para certificación +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-17] [Plazo Seguimiento: 2026-03-25] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. Compromiso: [Se llevara gramera a calibración +++ 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: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

#					
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: 2026-03-03] [Notificado: 2026-03-05][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los rotenos durante el transporte. Compromiso: [Se realizara capacitacion acerca del registro diario de entrega para su correcto diligenciamiento +++ Persiste [ ] / Subsanado [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitados 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: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. Compromiso: Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 10 PORCENTAJE % 90,9

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2000440	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0 (1) NA NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-03-23] [Notificado: 2026-03-08][Plazo Seguimiento: 2026-03-10] Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el consentimiento de entrega exhibido a que el conductor no firma las planillas impresas. Compromiso: [Se entregarán las planillas impresas a los conductores antes del inicio de su jornada *** Parcial [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0 (1) NA NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0 (1) NA NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0 1 NA (NO)	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0 1 NA (NO)	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0 1 (NA) NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7) 4 PUNTAJE OBTENIDO 4 PORCENTAJE % 100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE: 29 PUNTAJE OBTENIDO: 26 PORCENTAJE %: 89,65

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Cena	COMPONENTE	Raiz o tubérculo o plátano

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 – FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2920440	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4(E1.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

FIRMAS	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Castillo	Ut dmulu tilya	T. Cocin	
Atendió				
Acompañó	Francisco Acedo	Cl. Silvestre Antepil.	Conductor.	
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de campo	

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

	[SI] / [NO]	Cual / Nombre:

Powered by CamScanner

	ANEXO 2. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO	VERSIÓN 18/01/2026
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25-26			No. Contrato:		NIT: 901.361.3.1-1	
ID Visita:		Fecha: 23 Mar 26	Nombre completo Gestante:		F. P. Gozzo		
Punto de Entrega:	101	Menú verificado:	1	Tiempo de consumo evaluado:		Cena y Refrigerio	
NIVEL DE INSPECCIÓN:		D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		8	NÚMERO DE RECHAZO:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (PORCIÓN RACIÓN)

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	463	1	MUESTRA 29			MUESTRA 57		
MUESTRA 2	496	1	MUESTRA 30			MUESTRA 58		
MUESTRA 3	482	1	MUESTRA 31			MUESTRA 59		
MUESTRA 4	464	1	MUESTRA 32			MUESTRA 60		
MUESTRA 5	487	1	MUESTRA 33			MUESTRA 61		
MUESTRA 6	497	1	MUESTRA 34			MUESTRA 62		
MUESTRA 7	499	1	MUESTRA 35			MUESTRA 63		
MUESTRA 8	492	1	MUESTRA 36			MUESTRA 64		
MUESTRA 9			MUESTRA 37			MUESTRA 65		
MUESTRA 10			MUESTRA 38			MUESTRA 66		
MUESTRA 11			MUESTRA 39			MUESTRA 67		
MUESTRA 12			MUESTRA 40			MUESTRA 68		
MUESTRA 13			MUESTRA 41			MUESTRA 69		
MUESTRA 14			MUESTRA 42			MUESTRA 70		
MUESTRA 15			MUESTRA 43					
MUESTRA 16			MUESTRA 44					
MUESTRA 17			MUESTRA 45					
MUESTRA 18			MUESTRA 46					
MUESTRA 19			MUESTRA 47					
MUESTRA 20			MUESTRA 48					

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Castillo	UT Alimentación Integral	Ecónomo	
ATENDIÓ:	Francisco Acedo	UT Alimentación Integral	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Auxiliar de Campo	

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600441	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 4 #93-00, Bajo Jordan, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	02:31:00	**Hora Fin:**	03:37:00
Raciones Programadas:	62	**Raciones Entregadas:**	62	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de res arroz blanco poteca de ahuyama papa salada jugo de fruta REFRIGERIO: panela con limón pan rollo					**No. Menú Verificado:**	M01
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELON					**Cargo de quién atiende la visita:**	TECNICO EN COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	03:37:00	SI	29.80	No cumple con la temperatura del jugo de la cena.
Refrigerio	SI	03:37:00	SI		

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	El conductor cuenta con los exámenes de reconocimiento médico apto para manipular alimentos con fecha mayor a un año.
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante toda la operación.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia Soat con fecha de vencimiento el 10 de septiembre 2026 y tecnicomecanica con fecha de vencimiento el 10 de septiembre de 2026.
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-02-24] [2026-03-01 23:23:28] El vehiculo no cuenta con con equipos y elementos necesarios para garantizar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	El vehículo transportador se encuentra en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	El contratista realiza la entrega total de las raciones solicitadas según el parte del día.
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo sin embargo no cumple con la temperatura adecuada.

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 están libres de algún tipo de contaminación y su empaque primario cumple con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado.

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

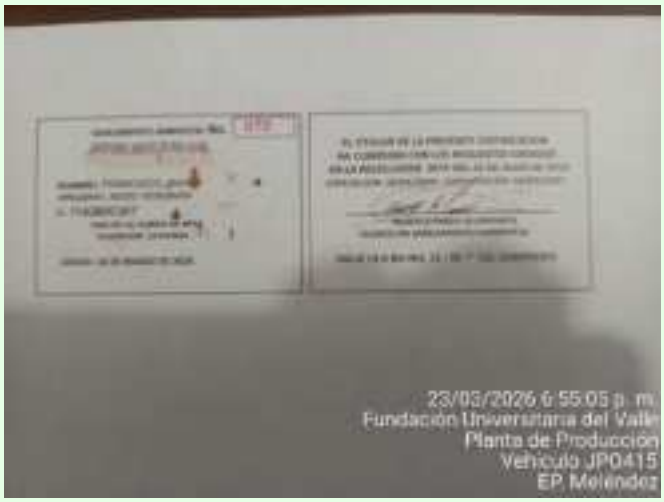
TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	29	**PORCENTAJE %:**	91

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600441_2001001_1_1774318491425.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600441_2001002_1_1774318563337.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_2600441_2001002_2_1774318563337.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg



ITV_2600441_2001002_3_1774318563337.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.
4.jpeg



ITV_2600441_2001003_1_1774318602726.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).
5.jpeg



ITV_2600441_2002001_1_1774319335563.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
6.jpeg



ITV_2600441_2002002_1_1774318661863.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).
7.jpeg



ITV_2600441_2002004_1_1774318814905.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
9.jpeg



ITV_2600441_2002005_1_1774319293150.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
10.jpeg



ITV_2600441_2002006_1_1774318874891.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
11.jpeg



ITV_2600441_2002007_1_1774319004428.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
12.jpeg



ITV_2600441_2002008_1_1774319123984.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
13.jpeg



ITV_2600441_2002010_1_1774319211631.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
6.jpeg



ITV_2600441_2003001_1_1774319515374.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.
17.jpeg



ITV_2600441_2003002_1_1774319548437.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600441_2003004_1_1774319585470.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
17.jpeg



ITV_2600441_2003005_1_1774319648074.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg



ITV_2600441_2003006_1_1774319724053.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
19.jpeg



ITV_2600441_2003009_1_1774319816940.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600441_2003009_2_1774319816941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600441_2003009_3_1774319816941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600441_2003009_4_1774319816941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600441_2003009_5_1774319816941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600441_2003010_1_1774319852405.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.
15.jpeg



ITV_2600441_2003011_1_1774319890829.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
16.jpeg



ITV_2600441_2004004_1_1774319934336.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
15.jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600441	FECHA	2026-03-23	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	Refrigerio			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600441_1_1774318364345.pdf	Acta EP Melendez 23032026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	PEDRO CASTELON	Cargo (1)	TECNICO EN COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA** **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600441	**FECHA**	2026-03-23	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cl. 4 #93-00, Bajo Jordan, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	02:31:00	**Hora Fin:**	03:37:00	
Raciones Programadas:	62	**Raciones Entregadas:**	62	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de res arroz blanco poteca de ahuyama papa salada jugo de fruta REFRIGERIO: panela con limón pan rollo					**No. Menú Verificado:**		M01	
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELON					**Cargo de quién atiende la visita:**		TECNICO EN COCINA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE									
	ID VISITA	2600441	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600441	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600441_2001001_1_1774318491425.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600441_2001002_1_1774318563337.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_2600441_2001002_2_1774318563337.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg



ITV_2600441_2001002_3_1774318563337.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.
4.jpeg



ITV_2600441_2001003_1_1774318602726.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).
5.jpeg



ITV_2600441_2002001_1_1774319335563.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
6.jpeg



ITV_2600441_2002002_1_1774318661863.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).
7.jpeg



ITV_2600441_2002004_1_1774318814905.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
9.jpeg



ITV_2600441_2002005_1_1774319293150.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
10.jpeg



ITV_2600441_2002006_1_1774318874891.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
11.jpeg



ITV_2600441_2002007_1_1774319004428.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
12.jpeg



ITV_2600441_2002008_1_1774319123984.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
13.jpeg



ITV_2600441_2002010_1_1774319211631.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
6.jpeg



ITV_2600441_2003001_1_1774319515374.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.
17.jpeg



ITV_2600441_2003002_1_1774319548437.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600441_2003004_1_1774319585470.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
17.jpeg



ITV_2600441_2003005_1_1774319648074.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg



ITV_2600441_2003006_1_1774319724053.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
19.jpeg



ITV_2600441_2003009_1_1774319816940.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600441_2003009_2_1774319816941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600441_2003009_3_1774319816941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600441_2003009_4_1774319816941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600441_2003009_5_1774319816941.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600441_2003010_1_1774319852405.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.
15.jpeg



ITV_2600441_2003011_1_1774319890829.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
16.jpeg



ITV_2600441_2004004_1_1774319934336.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
15.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600441_1_1774318364345.pdf	Acta EP Melendez 23032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600441	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600441	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	CL 4 #93-00, Bajo Jordan, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**		**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	62	**Raciones Entregadas:**	62	**Dietas Programadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de Res, Arroz blanco, Papa criolla, Ensalada, Pepa Salada y Jugo de fruta. Refrigerio: Porción fruta, Pan 2016					**No. Menú Verificado:**	1
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro Castelón					**Cargo de quién atiende la visita:**	tec. en cocina.

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	3:37	29,8	X	C	NC	1° Jugo de fruta
REFRIGERIO NOCTURNO	3:37		X	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:	2:18	Hora finalización de la entrega:		3:37	
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:	Francisco Aedo				
Fecha certificado médico:	16Mar26	Fecha asistencia a capacitación:	18Mar26	Vigencia licencia de conducción:	09Jul28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-23 PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SC-3912-3925 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600441	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1568-2025	VERSIÓN	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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	2600441	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4181.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA / NO	[Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos. Comprometeo: [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: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. Comprometeo: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-01][Plazo Seguimiento: 2026-03-11] El vehículo no cuenta con con equipos y elementos necesarios para garantizar la temperatura de los alimentos Comprometeo: [Se garantizan las temperaturas con los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. Comprometeo: [En caso necesario se transportaran los alimentos en coranfles +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA / NO	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-09] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. Comprometeo: [Llevar instrumentos de medicion a entidad especializada en calibracion +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-02-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. Comprometeo: [Se implementaran los cursos en inmersión +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. Comprometeo: [Se llevara gramera a calibración +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA / NO	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA / NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA / NO	

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 6CJ-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600441	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	2025/2

#					
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios estableciden para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-13] Plazo Seguimiento: 2026-03-20] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperatura) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. Compromiso: Garantizara las temperaturas dependiendo los tiempos de despacho. *** Portátil [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensambiada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directa con el piso).	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 10 PORCENTAJE % 90,9

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	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600441	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	89,65

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	TIEMPO COMIDA	Cena			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	Cena			COMPONENTE	Raiz o tubérculo o plátano		
		ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA	Cena	COMPONENTE	Verdura

Powered by CamScanner

	2600441		2026-03-23		4161.010.26.1.1586.2025		202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
Atendió				
Acompañó	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
Acompañó				

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-2012-0025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600441	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4181.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de Zona	

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 2. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO	VERSIÓN 18/01/2026
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:			
ID Visita:		Fecha: 23/04/26	Nombre establecimiento:		F.P. Helados Conc y Refrigeracion		
Puesto del día:	62	Menú verificado:	1	Tiempo de servido evaluado:			
NIVEL DE INSPECCIÓN k:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:		2	

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO PORCIÓN PATRÓN

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	516	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	473	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	500	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	471	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	481	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO PORCIÓN PATRÓN

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES:

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATIENDE:	Paola Castillo	Vitalmente Trabajo	Tendero	
ATIENDE:				
ACOMPAÑA:	Francisco Acosta	Cliente Alimentación Consulting		
ACOMPAÑA:				
REALIZA:	Yair Castaño	FUV	Auxiliar de Campo	

(1) día de visita homologado/realizado de un visita de control / DSC / ETC / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTROS (2): 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	2600442	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra 52 #2-00, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	02:31:00	**Hora Fin:**	03:11:00
Raciones Programadas:	90	**Raciones Entregadas:**	90	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de res arroz blanco poteca de ahuyama papa salada jugo de fruta REFRIGERIO: panela con limón pan rollo					**No. Menú Verificado:**	M01
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELON					**Cargo de quién atiende la visita:**	TECNICO EN COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	03:11:00	SI	29.70	No cumple con la temperatura del jugo de la cena.
Refrigerio	SI	03:11:00	SI		

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

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

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores termicos para la conservacion de la temperatura de la comida (NO SUBSANADO) [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] El vehiculo no dispone de elementos y equipos para garantizar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-03] [2026-03-08 22:09:48] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	Se evidencia estibas dentro del vehículo para evitar que los alimentos estén directamente sobre el piso del medio de transporte.
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos. [2026-03-03] [2026-03-08 22:09:48] No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos durante el transporte. [Subsana]: Se evidencia planilla durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-01-05] [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. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de caja 38,3 C) [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo sin embargo no cumple con la temperatura adecuada.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] NO se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento [Persiste]: No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [Persiste]: No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [Persiste]: No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.
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 están libres de algún tipo de contaminación y su empaque primario cumple con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado.

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	Se evidencia que el personal conoce y aplica las bpm garantizando la entrega del producto terminado.
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú son adecuadas en cuanto a presentación y apariencia.
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_2600442_2001003_1_1774320449818.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).
17.jpeg



ITV_2600442_2002001_1_1774320590033.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
6.jpeg



ITV_2600442_2002002_1_1774320650913.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).
7.jpeg



ITV_2600442_2002003_1_1774320681381.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
8.jpeg



ITV_2600442_2002005_1_1774320721933.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
10.jpeg



ITV_2600442_2002006_1_1774320761950.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
11.jpeg



ITV_2600442_2002007_1_1774320970064.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
12.jpeg



ITV_2600442_2002008_1_1774320987986.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
13.jpeg



ITV_2600442_2002009_1_1774321058285.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
14.jpeg



ITV_2600442_2002011_1_1774321300979.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).
18.jpeg



ITV_2600442_2003001_1_1774321393484.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.
19.jpeg



ITV_2600442_2003002_1_1774321429082.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600442_2003005_1_1774321488477.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.1.jpeg



ITV_2600442_2003005_2_1774321488477.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg



ITV_2600442_2003006_1_1774321582630.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
20.jpeg



ITV_2600442_2003008_1_1774321660335.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).
21.jpeg



ITV_2600442_2003009_1_1774321781855.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600442_2003009_2_1774321781855.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600442_2003009_3_1774321781855.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600442_2003009_4_1774321781855.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600442_2003009_5_1774321781855.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg



ITV_2600442_2003010_1_1774321822250.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.
15.jpeg



ITV_2600442_2003011_1_1774321856697.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
16.jpeg



ITV_2600442_2004003_1_1774321999244.jpeg
4.3. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.
17.jpeg



ITV_2600442_2004004_1_1774321897634.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
15.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2727_1_1774321014062.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
13.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_2728_1_1774321331103.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).
18.jpeg
Se evidencia planilla durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos.

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600442	FECHA	2026-03-23	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	Refrigerio			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600442_1_1774320127353.pdf	Acta EP Lido 23032026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	PEDRO CASTELON	Cargo (1)	TECNICO EN COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600442	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cra 52 #2-00, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	02:31:00	**Hora Fin:**	03:11:00	
Raciones Programadas:	90	**Raciones Entregadas:**	90	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de res arroz blanco poteca de ahuyama papa salada jugo de fruta REFRIGERIO: panela con limón pan rollo					**No. Menú Verificado:**		M01	
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELON					**Cargo de quién atiende la visita:**		TECNICO EN COCINA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600442	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600442	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600442_2001003_1_1774320449818.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).
17.jpeg



ITV_2600442_2002001_1_1774320590033.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
6.jpeg



ITV_2600442_2002002_1_1774320650913.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).
7.jpeg



ITV_2600442_2002003_1_1774320681381.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
8.jpeg



ITV_2600442_2002005_1_1774320721933.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
10.jpeg



ITV_2600442_2002006_1_1774320761950.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
11.jpeg



ITV_2600442_2002007_1_1774320970064.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
12.jpeg



ITV_2600442_2002008_1_1774320987986.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
13.jpeg



ITV_2600442_2002009_1_1774321058285.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
14.jpeg



ITV_2600442_2002011_1_1774321300979.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).
18.jpeg



ITV_2600442_2003001_1_1774321393484.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.
19.jpeg



ITV_2600442_2003002_1_1774321429082.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600442_2003005_1_1774321488477.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.1.jpeg



ITV_2600442_2003005_2_1774321488477.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg



ITV_2600442_2003006_1_1774321582630.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
20.jpeg



ITV_2600442_2003008_1_1774321660335.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).
21.jpeg



ITV_2600442_2003009_1_1774321781855.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600442_2003009_2_1774321781855.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600442_2003009_3_1774321781855.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600442_2003009_4_1774321781855.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600442_2003009_5_1774321781855.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg



ITV_2600442_2003010_1_1774321822250.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.
15.jpeg



ITV_2600442_2003011_1_1774321856697.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
16.jpeg



ITV_2600442_2004003_1_1774321999244.jpeg
4.3. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.
17.jpeg



ITV_2600442_2004004_1_1774321897634.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
15.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2727_1_1774321014062.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
13.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_2728_1_1774321331103.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).
18.jpeg
Se evidencia planilla durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600442_1_1774320127353.pdf	Acta EP Lido 23032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600442	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600442	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4181.010.26.1.1588.2025	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:**		**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	90	**Raciones Entregadas:**	90	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Crema de Pan, Arepa Blanca, Bebida Chocolate, Pepe Salado y Jugo de fruta. Refrigerio: Fruta con limón y Pan Bollo					**No. Menú Verificado:**	1
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro Castelon					**Cargo de quién atiende la visita:**	Aux. de cocina.

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	3:11	29,7	X	C	NC	T Jugo de fruta
REFRIGERIO NOCTURNO	3.11		X	C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	JPO115	Hora de llegada del vehículo:	2:18	Hora finalización de la entrega:	3:11
Fecha SOAT:	11Sep25	Fecha Tecno-Mecánica:	10Sep25		
Fecha inspección:	16Oct25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	Favorable con Requerimiento	No Recibido
			X	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Francisco Arcos				
Fecha certificado médico:	16Mar26	Fecha asistencia a capacitación:	18Mar26	Vigencia licencia de conducción:	09Jul28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2000442	FECHA	2026-03-23	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 (N A)	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 (N A)	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 (N A)	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 (N A)	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1 (N A)	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1 (N A)	NO	[Reportado: 2026-03-03] [Notificado: 2026-03-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] SE EVIDENCIA MATRICULA DEL VEHICULO DEL 2009 Compromiso: De acuerdo que el operador disponga de un parque automotor conformado por siete (7) vehículos, de los cuales el pliego de condiciones exige un mínimo de cinco (5) vehículos, requisito que se cumple plenamente. +++ Persiste [ ] / Subsanado [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1 (N A)	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1 (N A)	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: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos.
Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la donación termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos frios y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables.

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

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes.
Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la donación termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos frios y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables.

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

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] No se evidencia contenedores termicos para la conservación de la temperatura de la comida [NO SUBSANADO]
Compromiso: [Se garantizará la temperatura adecuada disminuyendo los tiempos de despacho

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-12] El vehículo no dispone de elementos y equipos para garantizar la temperatura de los alimentos
Compromiso: [Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-11][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.
Compromiso: [Se utilizaran canastillas para transportar los alimentos en caso de ser necesario]

+++ 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: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-07][Plazo Seguimiento: 2026-03-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados.
Compromiso: [Se envia voluntariado a entidad especializada en calibración

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-18][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera.
Compromiso: [Se implementara los instrumentos en mención en cada vehículo

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-03] [Notificado: 2026-03-06][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera.
Compromiso: [Se hara entrega de los instrumentos en mención]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-11][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] Se evidencia termómetro con un respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
Compromiso: [Se enviara gramera a calibración.

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

Powered by CamScanner

8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas multifacetas.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [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	[Reportado: 2026-03-02] [Notificado: 2026-03-04][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos durante el transporte. Compromiso: [Se entregara el formato de entrega de raciones a los conductores antes del inicio de la jornada laboral] ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-09][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. Compromiso: [Adquirir e implementar estibas y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación bienes públicos para alimentos refrentes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. ••• Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-12] El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. [Temperatura de caja 38,3 C] Compromiso: [Se garantizara las temperaturas con los tiempos de despacho ••• Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-20] Se evidencia inconsistencias (planillas de registro de temperatura) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho ••• Persiste [X] / 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	

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	2600442	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4101.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

#					
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

[Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-10] NO se evidencia carpas u otros similares que garantizan la inocuidad del alimento
Compromiso: Instalar reubicación de mesas o adquirir carpa
+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-13] [Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencian carpas u otros similares que garanticen la inocuidad de los alimentos, quedando a la intemperie.
Compromiso: Se solicitara a las estaciones la reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se implementara las carpas
+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-13] [Plazo Seguimiento: 2026-03-23] No se evidencian carpas u otros similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.
Compromiso: Se solicitara a las CDT la reubicación de las mesas
+++ Persiste [ ] / 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 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 4

PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

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

# VISITA	2520442	FECHA	2025-03-23	CONTRATO	4181.010.26.1.1568.2023	VERSIÓN	202512

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE: 29 PUNTAJE OBTENIDO: 25 PORCENTAJE %: 86,2

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

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

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

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

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

RACIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-25

PÁGINA 6

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	2900442	FECHA	2026-03-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Carbillin	UT alimentos Digital	Tercero	
Atendió				
Acompañó	Francisco Ayala	CH. Alimentación Integral	Conductor	
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de Campo	

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

[SI] | [NO] Cual / Nombre:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: 2026-03-23 PAGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25-26		No. Contrato:	F.P. Lido	
ID Visita:		Fecha: 23/12/26	Nombre establecimiento:		
Puesto del día:	90	Menú verificado:	1	Tiempo de servido evaluado:	Cena y Refrigerio
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	No. RECHAZOS:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PLÁSTICA)

No. Muestra	Peso	Σ CUMPLE / NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	Σ CUMPLE / NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	Σ CUMPLE / NO CUMPLE
MUESTRA 1	483	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	485	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	474	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	524	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	500	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 (BANDEJA PLÁSTICA)					
SEGÚN ACEPTACIÓN:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES:

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Paola Castaño	Uralcalidad en Gestión	Auxiliar	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Francisco Cortés	Ctt. Alimentación Escolar	Supervisor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25-26	Auxiliar de Campo	

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE							
	ID VISITA	2600450	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cl. 13b, Comuna 17, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	11:30:00	**Hora Fin:**	12:20:00	
Raciones Programadas:	95	**Raciones Entregadas:**	95	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	ARROZ, CARNE DE RES EN SALSA, ENSALADA REMOLACHA Y ZANAHORIA, JUGO DE FRUTA, POSTRE VARIEDAD					**No. Menú Verificado:**		M02	
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:15:00	SI	39.00	TEMPERATURA DE CAJA
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-04
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-11-02
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES TERMICOS PARA LA CONSERVACION DE LA COMIDA [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-03-11] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-03-15] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-02-14] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-11] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termoemtro y gramera dentro del vehiculo y la gramera sin certificado de calibracion [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-15] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera 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	[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 vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Persiste]: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo de menú; el menú #9 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Sin Seguimiento]:
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura [2026-02-22] [2026-02-26 21:31:25] El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos. Pero no se encuentra diligenciada. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura [2026-03-15] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Contratista cuenta con Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	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	[2026-03-03] [2026-03-08 22:09:48] No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos [Subsana]: Se evidencia que el lugar de disposición de los alimentos fue reubicado. [2026-03-07] [2026-03-08 22:09:48] El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie [Subsana]: Se evidencia que el lugar de disposición de los alimentos fue reubicado. [2026-03-11] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos [Subsana]: Se evidencia que el lugar de disposición de los alimentos fue reubicado.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	26	**PORCENTAJE %:**	90

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600450_2002006_1_1774396690309.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.39 PM (1).jpeg



ITV_2600450_2002006_2_1774396690309.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.40 PM (2).jpeg



ITV_2600450_2002007_1_1774396866546.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (1).jpeg



ITV_2600450_2002007_2_1774396866546.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg



ITV_2600450_2002007_3_1774396866546.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg



ITV_2600450_2003005_1_1774397371738.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.39 PM (1).jpeg



ITV_2600450_2003005_1_1774397414663.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.29 PM (1).jpeg



ITV_2600450_2003005_2_1774397371738.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.40 PM (2).jpeg



ITV_2600450_2003006_1_1774397576264.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2781_1_1774396892974.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2781_2_1774396892974.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2782_1_1774396924308.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2782_2_1774396924309.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2783_1_1774396951335.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2783_2_1774396951335.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2784_1_1774396974821.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2784_2_1774396974821.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2785_1_1774397017746.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2785_2_1774397017747.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2786_1_1774397056527.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2786_2_1774397056527.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2787_1_1774397081237.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2787_2_1774397081237.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2788_1_1774397150801.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (5).jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_2789_1_1774397179002.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (5).jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_2795_1_1774397688040.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (1).jpeg
Se evidencia que el lugar de disposición de los alimentos fue reubicado.



IRS_2795_2_1774397688041.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (2).jpeg
Se evidencia que el lugar de disposición de los alimentos fue reubicado.



IRS_2796_1_1774397717577.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (1).jpeg
Se evidencia que el lugar de disposición de los alimentos fue reubicado.



IRS_2796_2_1774397717577.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (2).jpeg
Se evidencia que el lugar de disposición de los alimentos fue reubicado.



IRS_2797_1_1774397739324.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (1).jpeg
Se evidencia que el lugar de disposición de los alimentos fue reubicado.



IRS_2797_2_1774397739324.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (2).jpeg
Se evidencia que el lugar de disposición de los alimentos fue reubicado.

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	2600450	FECHA	2026-03-24	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_2600450_1_1774397905272.pdf	Acta de Visita Estación Limonar...pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.

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

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura

operador envía vaso de 7 onzas.

Se socializa acta con operador

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	DIANA VERONICA PALMA FLOREZ	Cargo (1)	SUOERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUOERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA** **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600450	**FECHA**	2026-03-24	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)					**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 13b, Comuna 17, Cali, Valle del Cauca					**Hora Inicio:**	11:30:00	**Hora Fin:**	12:20:00
Raciones Programadas:	95	**Raciones Entregadas:**	95	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**			0
Componentes de menú:	ARROZ, CARNE DE RES EN SALSA, ENSALADA REMOLACHA Y ZANAHORIA, JUGO DE FRUTA, POSTRE VARIEDAD					**No. Menú Verificado:**			M02
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**			FUNCIONARIO DEL OPERADOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600450	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600450	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600450_2002006_1_1774396690309.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.39 PM (1).jpeg



ITV_2600450_2002006_2_1774396690309.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.40 PM (2).jpeg



ITV_2600450_2002007_1_1774396866546.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (1).jpeg



ITV_2600450_2002007_2_1774396866546.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg



ITV_2600450_2002007_3_1774396866546.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg



ITV_2600450_2003005_1_1774397371738.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.39 PM (1).jpeg



ITV_2600450_2003005_1_1774397414663.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.29 PM (1).jpeg



ITV_2600450_2003005_2_1774397371738.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.40 PM (2).jpeg



ITV_2600450_2003006_1_1774397576264.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2781_1_1774396892974.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2781_2_1774396892974.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2782_1_1774396924308.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2782_2_1774396924309.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2783_1_1774396951335.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2783_2_1774396951335.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2784_1_1774396974821.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2784_2_1774396974821.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2785_1_1774397017746.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2785_2_1774397017747.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2786_1_1774397056527.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2786_2_1774397056527.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2787_1_1774397081237.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2787_2_1774397081237.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600450	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_2788_1_1774397150801.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (5).jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_2789_1_1774397179002.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (5).jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_2795_1_1774397688040.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (1).jpeg
Se evidencia que el lugar de disposición de los alimentos fue reubicado.



IRS_2795_2_1774397688041.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (2).jpeg
Se evidencia que el lugar de disposición de los alimentos fue reubicado.



IRS_2796_1_1774397717577.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (1).jpeg
Se evidencia que el lugar de disposición de los alimentos fue reubicado.



IRS_2796_2_1774397717577.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (2).jpeg
Se evidencia que el lugar de disposición de los alimentos fue reubicado.



IRS_2797_1_1774397739324.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (1).jpeg
Se evidencia que el lugar de disposición de los alimentos fue reubicado.



IRS_2797_2_1774397739324.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (2).jpeg
Se evidencia que el lugar de disposición de los alimentos fue reubicado.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600450_1_1774397905272.pdf	Acta de Visita Estación Limonar...pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600450	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA	2600450	FECHA	29/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UT Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP Limonar (Poblacion Femenina)			Tipo:	EP	Localidad:	3. Cali
Dirección:	Cl 13b Comuna 17, Cali Valle.			Hora Inicio:	11:30	Hora Fin:	12:20 pm
Raciones Programadas:	95	Raciones Entregadas:	95	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Crema de verduras, arroz, entalada Remolacha y Zanahoria. Jugo fruta fortie Variedad					No. Menú Verificado:	2
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Mucer					Cargo de quién atiende la visita:	Funcionario Operado

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	12:15 pm	39.0	X	(C)	NC	Temp. Caja.
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:	JF4653	Hora de llegada del vehículo:	12:08	Hora finalización de la entrega:	12:20 pm		
Fecha SOAT:	4/3/2026	Fecha Tecno-Mecánica:	11/2/2026.				
Fecha Inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	AMP-16-10-2025-03	% Cumplimiento:	100		
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Santiago Goyes Garcia.				
Fecha certificado médico:	17/10/2025	Fecha asistencia a capacitación:	17/10/2025	Vigencia licencia de conducción:	22/07/2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN REALIZÓ LA VISITA: A.M

FECHA IMPRESIÓN:

PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-0012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	260450	FECHA	19/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.15 BB.2025	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 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 cuenta con equipos y elementos necesarios para garantizar la conservación de los Alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	El vehículo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	(1)	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	(1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	(1)	NA	NO	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600430	FECHA	24/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1589.2025	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	El contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias.
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	El contratista cuenta con oferta de autoabastecimiento para entregar bebida en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	(1)	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	(1)	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.9

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	

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: [signature]

FECHA IMPRESIÓN:

PÁGINA 3

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	200450	FECHA	24/3/21	CONTRATO	410.010.26.1.1588.2023	VERSION	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	89.6

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
Operador envia vaso de 7 onzas
Se realiza acta con Operador

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: AM

FECHA IMPRESION:

PAGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-0018-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	700410	FECHA	24/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T Alimentación Unida	Jefe cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Santiago Goyes	UT. Alimentación	Conductor	
Realizó	Diana Veronica Palma F	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma F

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

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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: A.M

FECHA IMPRESIÓN:

PÁGINA 2

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2016

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 15-16			No. Contrato:		4181.010.26.1.1580.2015	
ID Visita:	160930	Fecha:	24/3/16	Nombre establecimiento	E.P. Limones		
Parte del día:	95	Menú verificado:	2		Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo	
NIVEL DE INSPECCIÓN II:		D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		8	NÚMERO DE RECHAZO:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	512	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	513	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	484	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	489	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	504	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	487	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	494	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	494	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 8 cajas de comida de forma aleatoria

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mazuera	U.T. Alimentación integral	Jefe cocina	Adriana Mazuera
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Santiago Goyes	U.T. Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Patiño	Interventoría	Supervisora	Diana U. Patiño F

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600451	FECHA	2026-03-24	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 DIAMANTE			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl 41, Cra 32A, Cali, Valle del Cauca mecal.ediam-ana@policia.gov.co			**Hora Inicio:**	11:30:00	**Hora Fin:**	11:40:00
Raciones Programadas:	63	**Raciones Entregadas:**	63	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, CARNE DE RES EN SALSA, ENSALADA REMOLACHA Y ZANAHORIA, JUGO DE FRUTA, POSTRE VARIEDAD					**No. Menú Verificado:**	M02
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	11:37:00	SI	36.50	TEMPERATURA DE CAJA
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-04
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-11-02
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	[2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que el vehículo con placa TGT998 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Subsana]: El vehiculo en el cual se realiza la distribución corresponde al de placas JKY653 el cual cumple con las especificaciones solicitadas.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA LA CONSERVACION DE LA COMIDA [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-03-15] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-02-14] [2026-02-21 11:54:02] El vehiculo no cuenta con termometro y gramera [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termometro y granera dentro del vehiculo , la gramera sin certificado de calibracion [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-15] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera 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	[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 vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	[2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 8:40 am). [Subsana]: El acompañamiento se realiza al tiempo de comida almuerzo, el contratista cumple con horario de entrega establecido. [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]: El acompañamiento se realiza al tiempo de comida almuerzo, el contratista cumple con horario de entrega establecido.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo de menú; el menú #9 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Sin Seguimiento]:
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Contratista cuenta con Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	NA	Na
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	

10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90.00

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	28	**PUNTAJE OBTENIDO:**	25	**PORCENTAJE %:**	89

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600451_2002006_1_1774398248238.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM.jpeg



ITV_2600451_2002006_2_1774398248238.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.34 PM.jpeg



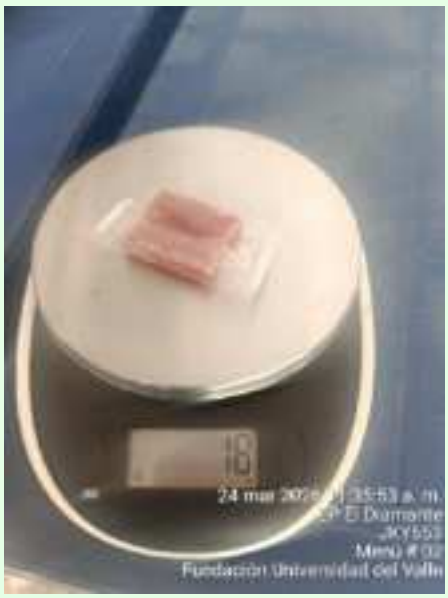
ITV_2600451_2002007_1_1774398343015.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (1).jpeg



ITV_2600451_2002007_2_1774398343016.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg



ITV_2600451_2002007_3_1774398343016.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg



ITV_2600451_2003009_1_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.32 PM (1) - copia.jpeg



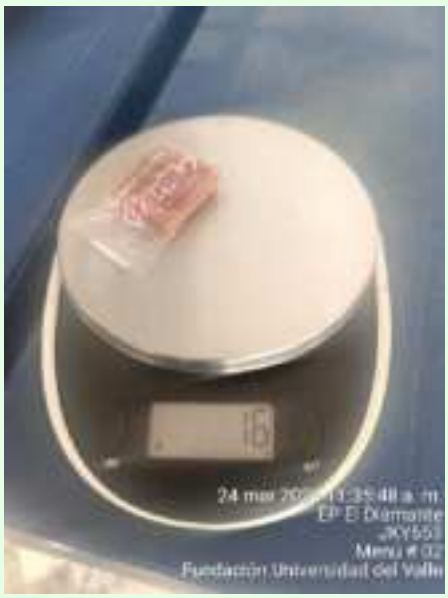
ITV_2600451_2003009_10_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.33 PM.jpeg



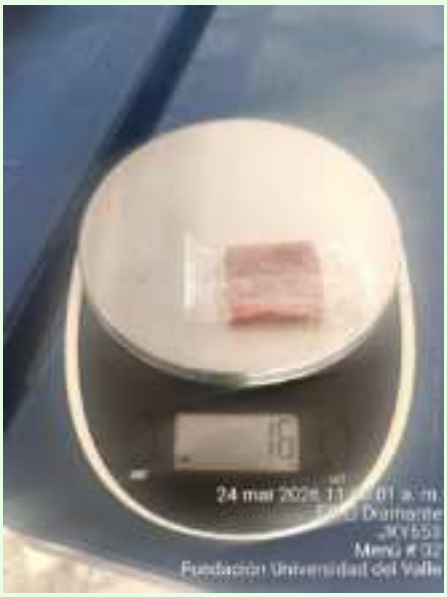
ITV_2600451_2003009_11_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.34 PM (1).jpeg



ITV_2600451_2003009_2_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.32 PM (2).jpeg



ITV_2600451_2003009_3_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.32 PM (3).jpeg



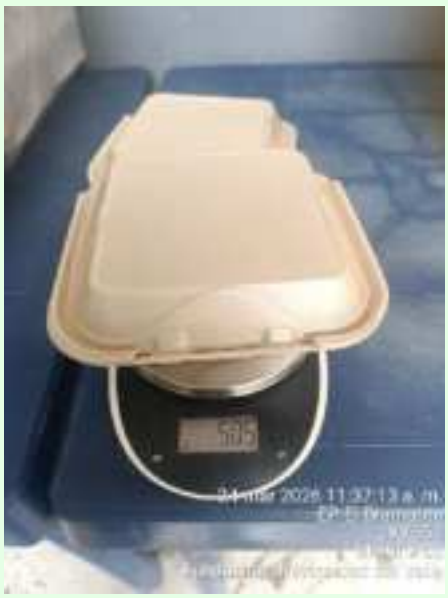
ITV_2600451_2003009_4_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.32 PM (4).jpeg



ITV_2600451_2003009_5_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.32 PM (5).jpeg



ITV_2600451_2003009_6_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.33 PM (1).jpeg



ITV_2600451_2003009_7_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.33 PM (2).jpeg



ITV_2600451_2003009_8_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.33 PM (3).jpeg



ITV_2600451_2003009_9_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.33 PM (4).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2798_1_1774398148988.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.29 PM.jpeg
El vehiculo en el cual se realiza la distribución corresponde al de placas JKY653 el cual cumple con las especificaciones solicitadas.



IRS_2805_1_1774398381594.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2805_2_1774398381594.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2806_1_1774398432443.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2806_2_1774398432443.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2807_1_1774398467351.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2807_2_1774398467351.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2808_1_1774398519427.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2808_2_1774398519427.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2809_1_1774398541367.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2809_2_1774398541367.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2810_1_1774398563437.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2810_2_1774398563437.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2811_1_1774398595095.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2811_2_1774398595095.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2812_1_1774398645908.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (5).jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_2813_1_1774398664972.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (5).jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_2814_1_1774398776857.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.33 PM (4).jpeg
El acompañamiento se realiza al tiempo de comida almuerzo, el contratista cumple con horario de entrega establecido.



IRS_2815_1_1774398799077.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.33 PM (4).jpeg
El acompañamiento se realiza al tiempo de comida almuerzo, el contratista cumple con horario de entrega establecido.

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	2600451	FECHA	2026-03-24	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_2600451_1_1774399066179.pdf	Acta de Visita Estación El Diamante .pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.

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

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura

operador envía vaso de 7 onzas.

Se socializa acta con operador

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

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600451	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26							
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl 41, Cra 32A, Cali, Valle del Cauca mecal.ediam-ana@policia.gov.co				**Hora Inicio:**	11:30:00	**Hora Fin:**	11:40:00
Raciones Programadas:	63	**Raciones Entregadas:**	63	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	ARROZ, CARNE DE RES EN SALSA, ENSALADA REMOLACHA Y ZANAHORIA, JUGO DE FRUTA, POSTRE VARIEDAD					**No. Menú Verificado:**		M02
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600451	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600451	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600451_2002006_1_1774398248238.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM.jpeg



ITV_2600451_2002006_2_1774398248238.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.34 PM.jpeg



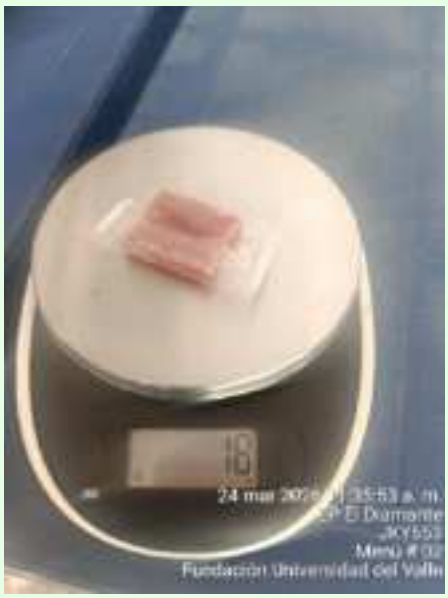
ITV_2600451_2002007_1_1774398343015.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (1).jpeg



ITV_2600451_2002007_2_1774398343016.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg



ITV_2600451_2002007_3_1774398343016.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg



ITV_2600451_2003009_1_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.32 PM (1) - copia.jpeg



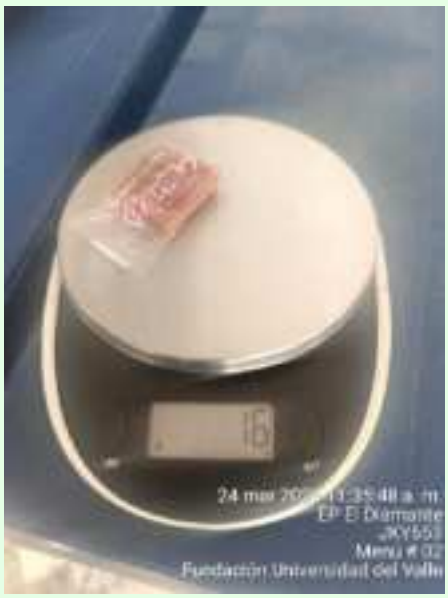
ITV_2600451_2003009_10_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.33 PM.jpeg



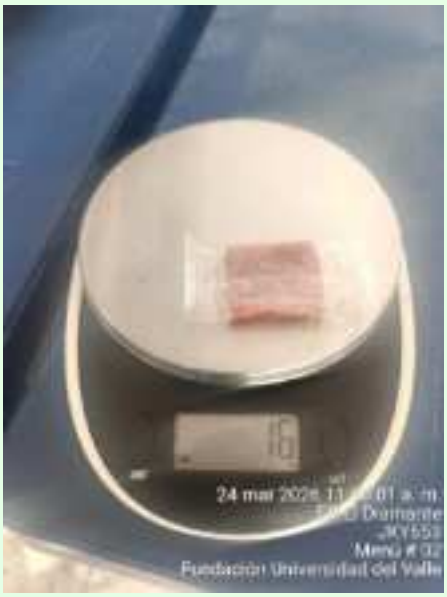
ITV_2600451_2003009_11_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.34 PM (1).jpeg



ITV_2600451_2003009_2_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.32 PM (2).jpeg



ITV_2600451_2003009_3_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.32 PM (3).jpeg



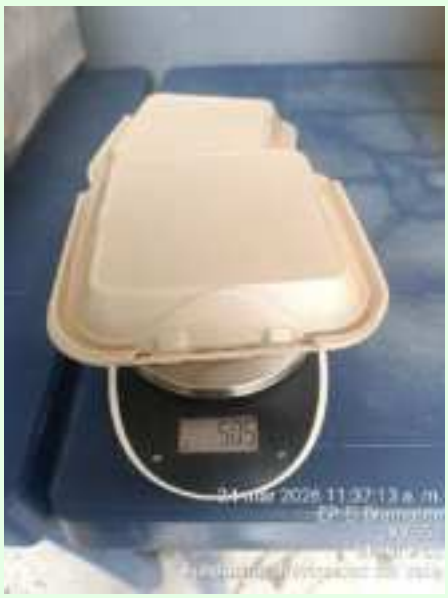
ITV_2600451_2003009_4_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.32 PM (4).jpeg



ITV_2600451_2003009_5_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.32 PM (5).jpeg



ITV_2600451_2003009_6_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.33 PM (1).jpeg



ITV_2600451_2003009_7_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.33 PM (2).jpeg



ITV_2600451_2003009_8_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.33 PM (3).jpeg



ITV_2600451_2003009_9_1774398927677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.33 PM (4).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2798_1_1774398148988.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.29 PM.jpeg
El vehiculo en el cual se realiza la distribución corresponde al de placas JKY653 el cual cumple con las especificaciones solicitadas.



IRS_2805_1_1774398381594.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2805_2_1774398381594.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2806_1_1774398432443.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2806_2_1774398432443.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2807_1_1774398467351.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2807_2_1774398467351.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2808_1_1774398519427.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2808_2_1774398519427.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2809_1_1774398541367.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2809_2_1774398541367.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2810_1_1774398563437.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2810_2_1774398563437.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2811_1_1774398595095.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2811_2_1774398595095.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2812_1_1774398645908.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (5).jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600451	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_2813_1_1774398664972.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (5).jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_2814_1_1774398776857.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.33 PM (4).jpeg
El acompañamiento se realiza al tiempo de comida almuerzo, el contratista cumple con horario de entrega establecido.



IRS_2815_1_1774398799077.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.33 PM (4).jpeg
El acompañamiento se realiza al tiempo de comida almuerzo, el contratista cumple con horario de entrega establecido.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600451_1_1774399066179.pdf	Acta de Visita Estación El Diamante .pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600451	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600451	FECHA	14/3/26	CONTRATO	4161-010-26-1-1588-2025

Contratista:	UT Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP El Diamante			Tipo:	EP	Localidad:	S. Cali
Dirección:	Cl 41, Cra 32 a, Cali, Valle			Hora Inicio:	11:30	Hora Fin:	11:40
Raciones Programadas:	63	Raciones Entregadas:	63	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Carne de res en S/T, arroz, ensalada remolacha y zanahoria Jugo fruta Postre variedad					No. Menú Verificado:	2
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Muñoz					Cargo de quién atiende la visita:	Funcionario 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	11:37 am	36.5°C	X	(C)	NC	Temp. Caja.
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:	SKY653	Hora de llegada del vehículo:	11:32 am	Hora finalización de la entrega:	11:40		
Fecha SOAT:	4/3/2026	Fecha Tecno-Mecánica:	11/02/2026				
Fecha Inspección:	16/10/25	No. acta de Inspección:	ANF-16-10-2025-03	% Cumplimiento:	100		
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Santiago Goyes Garcia				
Fecha certificado médico:	17/10/2025	Fecha asistencia a capacitación:	17/10/2025	Vigencia licencia de conducción:	22/07/2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: A.M

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 8CJ-2013-023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA 760045 | FECHA 24/3/26 | CONTRATO 4161.010.26.1.1583.2025 | VERSIÓN 202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: A.M

FECHA IMPRESIÓN

PÁGINA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	20045	FECHA	24/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.11858.2025	VERSIÓN	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	El contratista no cuenta con mecanismos que garantizen la conservación de las Temperaturas necesarias
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensambiada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	(1)	NA	NO	El contratista cuenta con oficio de autorizacion para entregar bebida en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	(NA)	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	(1)	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 6.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO (11)	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotografico de cada servicio prestado.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	(1)	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	(1)	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	(1)	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa el procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta aportada 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 6.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA)	NO	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: A.M

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-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260451	FECHA	24/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	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:	25	PORCENTAJE %:	89.3

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador envia vaso de 7 onzas

Se socializa acta con Operado

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA A.M

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-2017-3029 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	260431	FECHA	24/3/26	CONTRATO	9161-010.26.1.1589.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T Alimentación Integral	Jefe cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Santiago Goyes	U.T Alimentación Integral	Conductor	
Realizó	Diana Veronica Palma F.	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma F

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:

RAZONES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: A.m

FECHA IMPRESIÓN:

PÁGINA 2

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN PATRONES CALI 25-26			No. Contrato:		4101.010.26.1.1749-2025	
ID Visita:	260951	Fecha:	24/5/26	Nombre establecimiento:	El Diamante		
Parte del día:	63	Menú verificado:	2	Ciclo de comida evaluado:	Almuerzo		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:		2	

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (RAYUELA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	526	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	505	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	475	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	479	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	471	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 (RAYUELA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 5 muestras de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Muñoz	Alimentación Integral UT	Jefe cocina	Adriana Muñoz
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Santiago Goyes	UT. Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma F.

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600452	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 48 #45-62, Mariano Ramos, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:30:00	**Hora Fin:**	12:00:00
Raciones Programadas:	93	**Raciones Entregadas:**	93	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, CARNE DE RES EN SALSA, ENSALADA REMOLACHA Y ZANAHORIA, JUGO DE FRUTA, POSTRE VARIEDAD					**No. Menú Verificado:**	M02
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	11:58:00	SI	45.90	TEMPERATURA DE CAJA
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-04
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-11-02

CONCEPTO
FAVORABLE

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	[2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que el vehículo con placa TGT998 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Subsana]: El vehiculo en el cual se realizo la distribucion corresponde al de placas JKY653 el cual cumple con los requerimientos establecidos.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTEEDORES PARA LA CONSERVACION DE LA TEMPERATURA [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-02-25] [2026-03-02 22:39:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-03-15] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-02-25] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-15] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera 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	[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 vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo de menú; el menú #9 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Sin Seguimiento]:
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	

4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura [2026-02-22] [2026-02-26 21:31:25] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura [2026-03-15] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Contratista cuenta con Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	

8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas quedando a la intemperie. [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] SE E VIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia la instalación de carpas o objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos. [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos. [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la proteccion de los alimentos [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-03-03] [2026-03-08 22:09:48] No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas quedando a la intemperie [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas quedando a la intemperie. [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-03-15] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	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).	NA	NA
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	NA
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	NA

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

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600452_2002006_1_1774401051320.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.34 PM (4).jpeg



ITV_2600452_2002006_1_1774401211683.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.34 PM.jpeg



ITV_2600452_2002007_1_1774401273781.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia - copia.jpeg



ITV_2600452_2002007_2_1774401273781.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg



ITV_2600452_2003005_1_1774401642937.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.34 PM (4).jpeg



ITV_2600452_2003005_2_1774401642938.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.36 PM (5).jpeg



ITV_2600452_2003006_1_1774401742972.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (1).jpeg



ITV_2600452_2003008_1_1774401841829.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (3).jpeg



ITV_2600452_2003009_1_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.35 PM - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_1_1774402157479.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM.jpeg



ITV_2600452_2003009_10_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.34 PM (1) - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_11_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.34 PM (2) - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_12_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.34 PM (3) - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_2_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.35 PM (1) - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_3_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.35 PM (2) - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_4_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.35 PM (3) - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_5_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.35 PM (4) - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_6_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.35 PM (5) - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_7_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.35 PM (6) - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_8_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.36 PM - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_9_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (2) - copia.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2817_1_1774400975701.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.29 PM.jpeg
El vehiculo en el cual se realizo la distribucion corresponde al de placas JKY653 el cual cumple con los requerimientos establecidos.



IRS_2826_1_1774401323464.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2826_2_1774401323464.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2827_1_1774401345867.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2827_2_1774401345868.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2828_1_1774401372048.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2828_2_1774401372048.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2829_1_1774401394067.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2829_2_1774401394067.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2830_1_1774401415608.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2830_2_1774401415608.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2831_1_1774401470262.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (1) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2831_2_1774401470262.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia - copia - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2831_3_1774401470262.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2832_1_1774401513660.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (5).jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_2833_1_1774401536107.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (5).jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_2841_1_1774401878127.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (3).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_2842_1_1774401904341.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (3).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_2843_1_1774401934469.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (3).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_2844_1_1774401956616.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (3).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_2845_1_1774401992921.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (3).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_2846_1_1774402011355.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (3).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_2847_1_1774402031184.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (3).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_2848_1_1774402088171.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (3).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	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	2600452	FECHA	2026-03-24	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_2600452_1_1774402193617.pdf	Acta de Visita Estación MarianoRamos.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.

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

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura

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 envía vaso de 7 onzas.

Se socializa acta con operador

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

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600452	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26							
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 48 #45-62, Mariano Ramos, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	11:30:00	**Hora Fin:**	12:00:00
Raciones Programadas:	93	**Raciones Entregadas:**	93	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	ARROZ, CARNE DE RES EN SALSA, ENSALADA REMOLACHA Y ZANAHORIA, JUGO DE FRUTA, POSTRE VARIEDAD					**No. Menú Verificado:**		M02
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600452	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600452	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600452_2002006_1_1774401051320.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.34 PM (4).jpeg



ITV_2600452_2002006_1_1774401211683.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.34 PM.jpeg



ITV_2600452_2002007_1_1774401273781.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia - copia.jpeg



ITV_2600452_2002007_2_1774401273781.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600452	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600452_2003005_1_1774401642937.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.34 PM (4).jpeg



ITV_2600452_2003005_2_1774401642938.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.36 PM (5).jpeg



ITV_2600452_2003006_1_1774401742972.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (1).jpeg



ITV_2600452_2003008_1_1774401841829.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (3).jpeg



ITV_2600452_2003009_1_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.35 PM - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_1_1774402157479.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM.jpeg



ITV_2600452_2003009_10_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.34 PM (1) - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_11_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.34 PM (2) - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_12_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.34 PM (3) - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_2_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.35 PM (1) - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_3_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.35 PM (2) - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_4_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.35 PM (3) - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_5_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.35 PM (4) - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_6_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.35 PM (5) - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_7_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.35 PM (6) - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_8_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.36 PM - copia.jpeg



ITV_2600452_2003009_9_1774402141025.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (2) - copia.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2817_1_1774400975701.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.29 PM.jpeg
El vehiculo en el cual se realizo la distribucion corresponde al de placas JKY653 el cual cumple con los requerimientos establecidos.



IRS_2826_1_1774401323464.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2826_2_1774401323464.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2827_1_1774401345867.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2827_2_1774401345868.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2828_1_1774401372048.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2828_2_1774401372048.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2829_1_1774401394067.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2829_2_1774401394067.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2830_1_1774401415608.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2830_2_1774401415608.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2831_1_1774401470262.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (1) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2831_2_1774401470262.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (2) - copia - copia - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_2831_3_1774401470262.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (4).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600452	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_2832_1_1774401513660.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (5).jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_2833_1_1774401536107.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.31 PM (5).jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_2841_1_1774401878127.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (3).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_2842_1_1774401904341.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (3).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600452	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_2843_1_1774401934469.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (3).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_2844_1_1774401956616.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (3).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_2845_1_1774401992921.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (3).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_2846_1_1774402011355.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (3).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600452	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_2847_1_1774402031184.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (3).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_2848_1_1774402088171.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-24 at 6.22.37 PM (3).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600452_1_1774402193617.pdf	Acta de Visita Estación MarianoRamos.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600452	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-3012-2026 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N. VISITA	2600452	FECHA	24/3/26	CONTRATO	9161.010.26.1.1588.2023	VERSIÓN	202512

Contratista:	UT. Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP Mariano Ramos			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	S. Cali
Dirección:	Cra 48 # 45-62 Mariano			**Hora Inicio:**	11:30	**Hora Fin:**	12:00
Raciones Programadas:	93	**Raciones Entregadas:**		**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de res en sopa, arroz, ensalada. remolacha y Zanahoria, lugo fruta postre Variedad					**No. Menú Verificado:**	2
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Mucrer					**Cargo de quién atiende la visita:**	Funcionario 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	11:38 am	45.9°C	X	(C)	NC	Temp. Caja.
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:	JEY 653	Hora de llegada del vehículo:	11:51 am	Hora finalización de la entrega:	12:00
Fecha SOAT:	4/3/2026	Fecha Tecno-Mecánica:	11/02/2026		
Fecha Inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	A713-IE-10 7425-03	% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Santiago Goyes Garcia				
Fecha certificado médico:	17/10/2023	Fecha asistencia a capacitación:	17/10/2025	Vigencia licencia de conducción:	22/07/2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: Adm

FECHA SUPERVISIÓN:

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 NC-2015-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260452	FECHA	24/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	222512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

2. VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-0512-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

RUTA	260452	FECHA	29/3/26	CONTRATO	9161.010.26.1588.2023	VERSIÓN	2025-12

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	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	El contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las Temperaturas necesarias.
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	El contratista cuenta con oficio de autorización para entregar bebida en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	(0)	1	NA	NO	No se evidencia institución de Carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	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 %	81.8

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	Las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	(1)	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa 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	

FECHA Y HORA DE DILIGENCIAMIENTO DE LA VISITA: 14 - 3 - 26 | FECHA IMPRESIÓN | PÁGINA 3

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-0512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600452	FECHA	24/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1589.2025	VERSIÓN	2025/2

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	25	PORCENTAJE %:	86.2

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
Operador envia menu de 7 ollas
Se socializa acta con Operador

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: A.M

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 8CJ-2512-2022 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600432	FECHA	24/3/22	CONTRATO	4161.0126.1.1588.2022	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T Alimentación entrega	Jefe cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Santiago Goyes	UT Alimentación	Conductor	
Realizó	Diana Veronica Palma Flores	Interventoría	Supervisor.	Diana V. Palma F

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: A.M

FECHA IMPRESIÓN

PÁGINA 5

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2024

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 26		No. Contrato	4141.906.26.1.5588.2025	
ID Visita:	26094	Fecha: 24/3/26	Nombre establecimiento:	EP Mariano Ramos	
Parte del día:	93	Menú verificado: 2	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	481	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	472	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	516	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	506	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	495	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	478	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	486	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	483	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

CONCEPTOS Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 8 muestras de forma aleatoria cajas de Comida

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Muñoz	Alimentación integral UT	Jefe cocina	Adriana Muñoz
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Santiago Goyes	Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma F

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600453	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Carrera 13, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	15:50:00	**Hora Fin:**	16:53:00
Raciones Programadas:	44	**Raciones Entregadas:**	44	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, VERDURA THAI, CERDO ASADO, PAPA CRÍOLLA, AGUA DE PANELA, GALLETA DE PANADERIA					**No. Menú Verificado:**	M03
Nombre de quién atiende la visita:	MIGUEL GONZALEZ					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	16:21:00	SI	38.80	TEMPERATURA DE LA CAJA
Refrigerio	SI	16:21:00	SI		

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

PLACA	ETK011	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-13
FECHA	2026-03-17	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-03-12
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.	0	Vehiculo de placas ETK011 no cuenta con leyenda de transporte.

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-12] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-20] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia termómetro y gramera. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-12] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-20] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera 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	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	Operador no cumple con el derivado de cereal de refrigerio;Menú programado: Galleta de panadería. Menú entregado: Pan blanco, No se evidencia intercambio
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El A se entrega con una temperatura de 38°C y bebida de 26.9°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente. [2026-02-08] [2026-02-14 07:40:22] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	NA	Na
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	

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

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80.00

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600453_2002005_1_1774562703131.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.54 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2002005_2_1774562703131.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.54 PM.jpeg



ITV_2600453_2002005_3_1774562703131.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.55 PM (1).jpeg



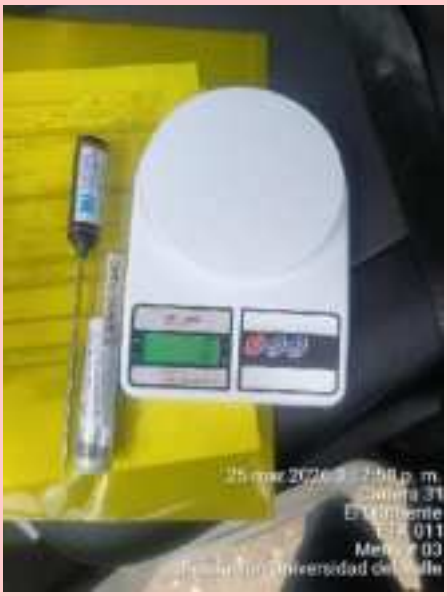
ITV_2600453_2002005_4_1774562703131.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.55 PM (2).jpeg



ITV_2600453_2002006_1_1774562781039.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg



ITV_2600453_2002006_2_1774562781039.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg



ITV_2600453_2002007_1_1774562960972.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg



ITV_2600453_2003002_1_1774563184341.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.47 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2003002_2_1774563184342.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.48 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2003002_3_1774563184342.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.48 PM.jpeg



ITV_2600453_2003002_4_1774563184342.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.49 PM.jpeg



ITV_2600453_2003002_5_1774563184342.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.50 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2003002_6_1774563184342.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.50 PM.jpeg



ITV_2600453_2003005_1_1774563326591.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg



ITV_2600453_2003005_2_1774563230763.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg



ITV_2600453_2003009_1_1774563424935.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.47 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2003009_1_1774563438713.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2003009_10_1774563424936.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.53 PM.jpeg



ITV_2600453_2003009_11_1774563424936.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM.jpeg



ITV_2600453_2003009_2_1774563424935.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.48 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2003009_3_1774563424936.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.48 PM.jpeg



ITV_2600453_2003009_4_1774563424936.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.49 PM.jpeg



ITV_2600453_2003009_5_1774563424936.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.50 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2003009_6_1774563424936.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.50 PM.jpeg



ITV_2600453_2003009_7_1774563424936.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2003009_8_1774563424936.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.53 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2003009_9_1774563424936.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.53 PM (2).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3175_1_1774562802268.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3175_2_1774562802268.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3176_1_1774562823618.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3176_2_1774562823618.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3177_1_1774562849049.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3177_2_1774562849049.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3178_1_1774562871491.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3178_2_1774562871491.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3179_1_1774562894317.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3179_2_1774562894317.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3180_1_1774562917563.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



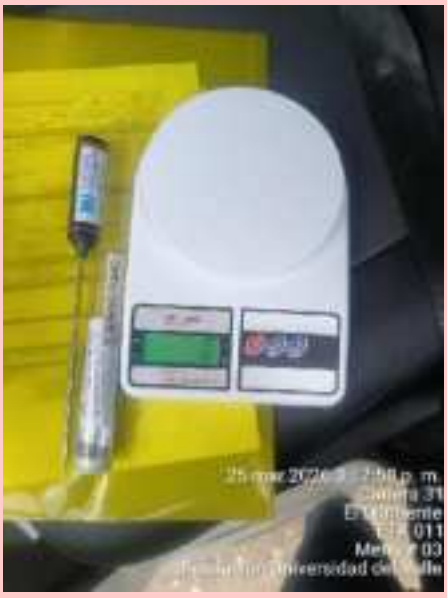
IRS_3180_2_1774562917563.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3181_1_1774562976805.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3182_1_1774562994822.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3183_1_1774563009564.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3188_1_1774563291340.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.



IRS_3188_1_1774563303181.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.



IRS_3189_1_1774563348282.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.



IRS_3189_2_1774563348282.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.



IRS_3190_1_1774563371240.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.



IRS_3190_2_1774563371240.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600453	FECHA	2026-03-25	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	Refrigerio			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600453_1_1774563470078.pdf	Acta de visita Estación Municipal.(2).pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Vehiculo de placas ETK011 no cuenta con leyenda de transporte.

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

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos

Operador no cumple con el derivado de cereal de refrigerio;Menú programado: Galleta de panadería. Menú entregado: Pan blanco, No se evidencia intercambio

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.

operador envía vaso de 7 onzas.

Se socializa acta con operador

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

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA** **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600453	**FECHA**	2026-03-25	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL					**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Carrera 13, Cali, Valle del Cauca					**Hora Inicio:**	15:50:00	**Hora Fin:**	16:53:00
Raciones Programadas:	44	**Raciones Entregadas:**	44	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**			0
Componentes de menú:	ARROZ, VERDURA THAI, CERDO ASADO, PAPA CRÍOLLA, AGUA DE PANELA, GALLETA DE PANADERIA					**No. Menú Verificado:**			M03
Nombre de quién atiende la visita:	MIGUEL GONZALEZ					**Cargo de quién atiende la visita:**			FUNCIONARIO DEL OPERADOR

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600453	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600453_2002005_1_1774562703131.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.54 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2002005_2_1774562703131.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.54 PM.jpeg



ITV_2600453_2002005_3_1774562703131.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.55 PM (1).jpeg



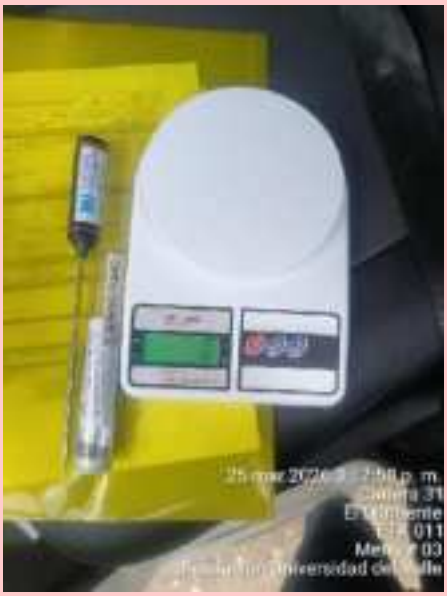
ITV_2600453_2002005_4_1774562703131.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.55 PM (2).jpeg



ITV_2600453_2002006_1_1774562781039.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg



ITV_2600453_2002006_2_1774562781039.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg



ITV_2600453_2002007_1_1774562960972.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg



ITV_2600453_2003002_1_1774563184341.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.47 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2003002_2_1774563184342.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.48 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2003002_3_1774563184342.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.48 PM.jpeg



ITV_2600453_2003002_4_1774563184342.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.49 PM.jpeg



ITV_2600453_2003002_5_1774563184342.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.50 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2003002_6_1774563184342.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.50 PM.jpeg



ITV_2600453_2003005_1_1774563326591.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg



ITV_2600453_2003005_2_1774563230763.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg



ITV_2600453_2003009_1_1774563424935.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.47 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2003009_1_1774563438713.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2003009_10_1774563424936.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.53 PM.jpeg



ITV_2600453_2003009_11_1774563424936.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM.jpeg



ITV_2600453_2003009_2_1774563424935.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.48 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2003009_3_1774563424936.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.48 PM.jpeg



ITV_2600453_2003009_4_1774563424936.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.49 PM.jpeg



ITV_2600453_2003009_5_1774563424936.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.50 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2003009_6_1774563424936.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.50 PM.jpeg



ITV_2600453_2003009_7_1774563424936.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2003009_8_1774563424936.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.53 PM (1).jpeg



ITV_2600453_2003009_9_1774563424936.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.53 PM (2).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600453	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3175_1_1774562802268.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3175_2_1774562802268.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3176_1_1774562823618.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3176_2_1774562823618.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3177_1_1774562849049.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3177_2_1774562849049.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3178_1_1774562871491.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3178_2_1774562871491.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600453	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3179_1_1774562894317.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3179_2_1774562894317.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3180_1_1774562917563.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



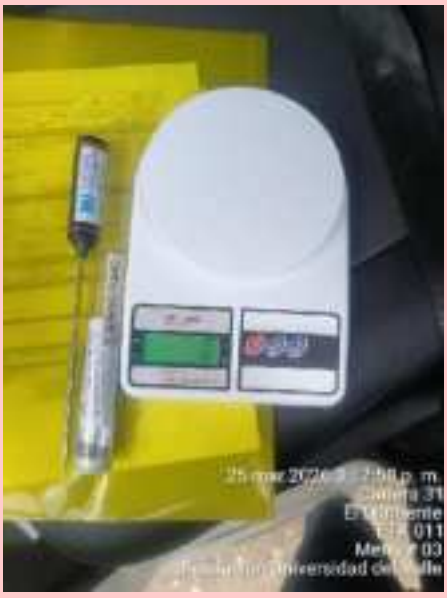
IRS_3180_2_1774562917563.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3181_1_1774562976805.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3182_1_1774562994822.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3183_1_1774563009564.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3188_1_1774563291340.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.



IRS_3188_1_1774563303181.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.



IRS_3189_1_1774563348282.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.



IRS_3189_2_1774563348282.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.



IRS_3190_1_1774563371240.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.51 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.



IRS_3190_2_1774563371240.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.54 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600453_1_1774563470078.pdf	Acta de visita Estación Municipal.(2).pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600453	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

Contrato de Interventoría SCJ 2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2100453	FECHA	23/3/26	CONTRATO	4141010261158B2025

Contratista:	UT Alimenta						
Nombre EP-UT-URI:	EP Municipal			Tipo:	EP	Localidad:	Scal.
Dirección:				Hora Inicio:	3:30 pm	Hora Fin:	4:21 pm
Raciones Programadas:	44	Raciones Entregadas:	44	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Arroz, Cerdo Asado, Papa Criolla verdura Thai.					No. Menú Verificado:	3
Nombre de quién atiende la visita:	Miguel Gonzalez					Cargo de quién atiende la visita:	Auxiliar Operador

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	4:21 pm	38.8	X	(C)	NC	Temperatura Caja.
REFRIGERIO NOCTURNO	4:21 pm		X	(C)	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	ETF011	Hora de llegada del vehículo:	4:16 pm	Hora finalización de la entrega:	4:23 pm
Fecha SOAT:	13/3/26	Fecha Tecno-Mecánica:	12/03/2026		
Fecha inspección:	25/3/26	No. acta de inspección:	nmf-17-03-2026-01	% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Edgar Alexander Hoyos				
Fecha certificado médico:	17/10/2025	Fecha asistencia a capacitación:	17/10/2025	Vigencia licencia de conducción:	30/04/28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

M

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ 2912-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	26 0493	FECHA	23/3/24	CONTRATO	41 61 010 26 1 1188 2023	VERSION	2025 V2

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 1 NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	(0) 1 NA NO	Vehiculo de Placas ETF911 no Cuenta con leyenda Transporte de Alimentos
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0) 1 NA NO	Vehiculo no dispone de equipos y elementos necesarios para garantizar la conservación de los Alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0) 1 NA NO	Vehiculo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente, sin embargo no Transporte de Gramera Calibrada
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0 (1) NA NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0 (1) NA NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0 (1) NA NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0 (1) NA NO	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72 7

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

MC

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-2025-2028 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	8 (2x4)3	FECHA	25/3/26	CONTRATO	4161 010 26 1.1988 2025

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

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

M6

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA	2120453	FECHA	7/3/26	CONTRATO	4600010761388-2025	VERSIÓN	202512

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador envia vaso de 7 onzas

Se socializa acta con Operador

MC

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

N visita	20c453	Fecha	23/3/26	Contrato	4161 010 26 1388 2021	Versión	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Miguel Gonzalez	UT Alimentacion	Perito de cocina	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Edgar Hoyos	UT Alimentacion	Conductor	
Realizó	Diana Veronica Palma Florez	Interventoria	Supervisor	Diana V Palma F

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:

M 6

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 3. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 08/01/2025

Contratista	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25-26			No. Contrato		SUSCRITO EL 3 DE JUNIO 2025	
ID Visita	200933	Fecha	23/3/26	Nombre establecimiento educativo	CP Municipal		
Parte del día	AM	Menús verificados	3	Tiempo de comida evaluado	Conv.		
NIVEL DE INSPECCIÓN I		C	TAMAÑO DE LA MUESTRA	5	NÚMERO DE RECHAZO		2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	CUMPLE / NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	CUMPLE / NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	CUMPLE / NO CUMPLE
MUESTRA 1	496	1	MUESTRA 21			MUESTRA 41		
MUESTRA 2	533	1	MUESTRA 22			MUESTRA 42		
MUESTRA 3	487	1	MUESTRA 23			MUESTRA 43		
MUESTRA 4	486	1	MUESTRA 24			MUESTRA 44		
MUESTRA 5	466	1	MUESTRA 25			MUESTRA 45		
MUESTRA 6			MUESTRA 26			MUESTRA 46		
MUESTRA 7			MUESTRA 27			MUESTRA 47		
MUESTRA 8			MUESTRA 28			MUESTRA 48		
MUESTRA 9			MUESTRA 29			MUESTRA 49		
MUESTRA 10			MUESTRA 30			MUESTRA 50		
MUESTRA 11			MUESTRA 31					
MUESTRA 12			MUESTRA 32					
MUESTRA 13			MUESTRA 33					
MUESTRA 14			MUESTRA 34					
MUESTRA 15			MUESTRA 35					
MUESTRA 16			MUESTRA 36					
MUESTRA 17			MUESTRA 37					
MUESTRA 18			MUESTRA 38					
MUESTRA 19			MUESTRA 39					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS	5	TOTAL RECHAZADOS	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Si pesan 5 cajas de comida de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIO	Mary Gonzalez	UT Alimentacion	Tecnico de campo	
ATENDIO				
ACOMPAÑÓ				
ACOMPAÑÓ	Edgar Hoyos	UT Alimentación	conductor	Edgar Hoyos
REALIZÓ	Diana Valentina Palma F.	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F.

1 día de visita fue acompañamiento de un ente de control / UT / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA O OTRO: ¿Cuál? NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600454	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra 1D #67-00, Comuna 5, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	15:50:00	**Hora Fin:**	16:53:00
Raciones Programadas:	53	**Raciones Entregadas:**	53	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, VERDURA THAI, CERDO ASADO, PAPA CRÍOLLA, AGUA DE PANELA, GALLETA DE PANADERIA					**No. Menú Verificado:**	M03
Nombre de quién atiende la visita:	MIGUEL GONZALEZ					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	16:50:00	SI	38.30	TEMPERATURA DE LA CAJA
Refrigerio	SI	16:50:00	SI		

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

PLACA	ETK011	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-13
FECHA	2026-03-17	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-03-12
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.	0	Vehiculo de placas ETK011 no cuenta con leyenda de transporte.

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-12] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-20] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia termómetro y gramera. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-12] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-20] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera 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	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	Menú programado: Galleta de panaderia. Menú entregado: Pan blanco, No se evidencia intercambio

3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] La cena se entrega con una temperatura de 40°C y bebida de refrigerio 51°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El A se entrega con una temperatura de 38°C y bebida de 26.6°C [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Contratista cuenta con Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	NA	Na
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80.00

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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

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

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600454_2002005_1_1774561100170.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.54 PM (1).jpeg



ITV_2600454_2002005_2_1774561100174.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.54 PM.jpeg



ITV_2600454_2002005_3_1774561100174.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.55 PM (1).jpeg



ITV_2600454_2002005_4_1774561100174.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.55 PM (2).jpeg



ITV_2600454_2002006_1_1774561351942.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg



ITV_2600454_2002007_1_1774561413013.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg



ITV_2600454_2003002_1_1774561843823.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.18 PM.jpeg



ITV_2600454_2003002_2_1774561843824.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.22 PM (3).jpeg



ITV_2600454_2003002_3_1774561843824.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.22 PM (4).jpeg



ITV_2600454_2003002_4_1774561843824.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.23 PM (1).jpeg



ITV_2600454_2003002_5_1774561843824.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.23 PM.jpeg



ITV_2600454_2003005_1_1774562005096.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg



ITV_2600454_2003009_1_1774562521528.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.18 PM (1) - copia.jpeg



ITV_2600454_2003009_2_1774562521528.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.18 PM (2) - copia.jpeg



ITV_2600454_2003009_3_1774562521528.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM (1) - copia.jpeg



ITV_2600454_2003009_4_1774562521528.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.21 PM - copia.jpeg



ITV_2600454_2003009_5_1774562521528.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.22 PM - copia.jpeg



ITV_2600454_2003009_6_1774562521528.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.22 PM (3) - copia.jpeg



ITV_2600454_2003009_7_1774562521528.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.22 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3157_1_1774561203229.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3158_1_1774561243346.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3159_1_1774561261402.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3160_1_1774561277862.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



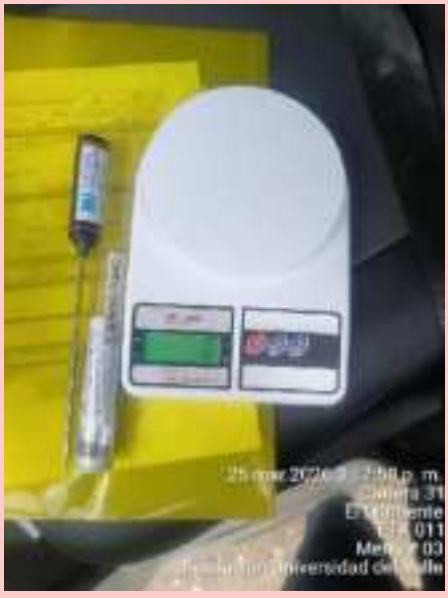
IRS_3161_1_1774561295097.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3162_1_1774561312331.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3163_1_1774561333666.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



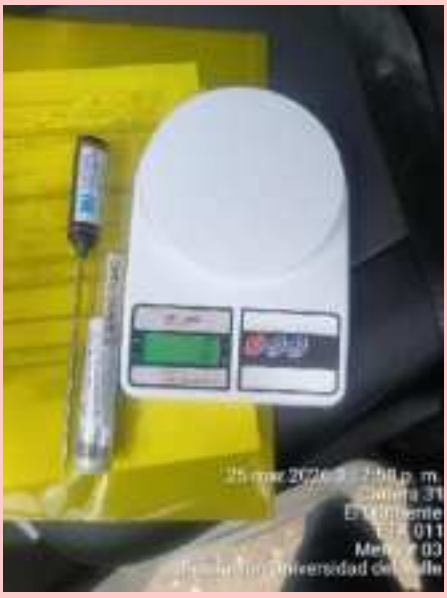
IRS_3164_1_1774561436876.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



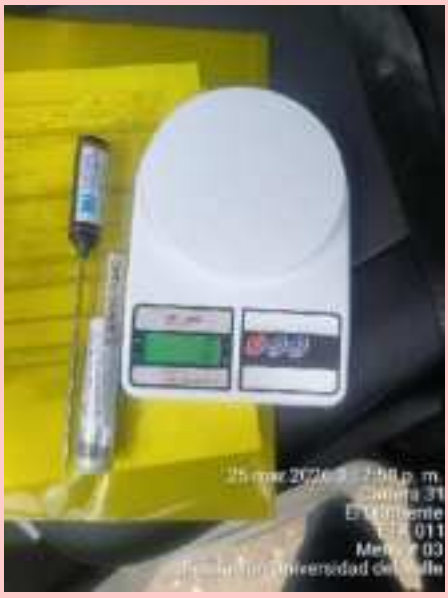
IRS_3165_1_1774561458150.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3166_1_1774561486619.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3167_1_1774561506049.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



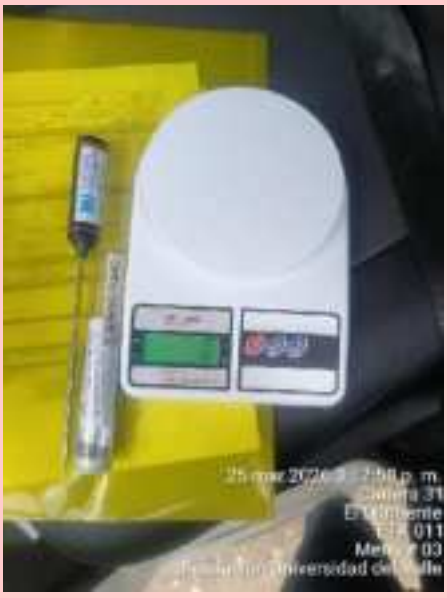
IRS_3168_1_1774561524024.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3169_1_1774561551655.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3170_1_1774561568558.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3171_1_1774561589413.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3172_1_1774562287107.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.



IRS_3173_1_1774562310315.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.



IRS_3174_1_1774562337514.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600454	FECHA	2026-03-25	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	Refrigerio			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600454_1_1774801141515.pdf	Acta de Visita Estación Rivera...pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Vehiculo de placas ETK011 no cuenta con leyenda de transporte.

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

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos

Menú programado: Galleta de panadería.

Menú entregado: Pan blanco, No se evidencia intercambio

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.

operador envía vaso de 7 onzas.

Se socializa acta con operador

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

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600454	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cra 1D #67-00, Comuna 5, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	15:50:00	**Hora Fin:**	16:53:00	
Raciones Programadas:	53	**Raciones Entregadas:**	53	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	ARROZ, VERDURA THAI, CERDO ASADO, PAPA CRÍOLLA, AGUA DE PANELA, GALLETA DE PANADERIA					**No. Menú Verificado:**		M03	
Nombre de quién atiende la visita:	MIGUEL GONZALEZ					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE									
	ID VISITA	2600454	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600454	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600454_2002005_1_1774561100170.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.54 PM (1).jpeg



ITV_2600454_2002005_2_1774561100174.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.54 PM.jpeg



ITV_2600454_2002005_3_1774561100174.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.55 PM (1).jpeg



ITV_2600454_2002005_4_1774561100174.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.55 PM (2).jpeg



ITV_2600454_2002006_1_1774561351942.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg



ITV_2600454_2002007_1_1774561413013.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg



ITV_2600454_2003002_1_1774561843823.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.18 PM.jpeg



ITV_2600454_2003002_2_1774561843824.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.22 PM (3).jpeg



ITV_2600454_2003002_3_1774561843824.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.22 PM (4).jpeg



ITV_2600454_2003002_4_1774561843824.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.23 PM (1).jpeg



ITV_2600454_2003002_5_1774561843824.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.23 PM.jpeg



ITV_2600454_2003005_1_1774562005096.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg



ITV_2600454_2003009_1_1774562521528.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.18 PM (1) - copia.jpeg



ITV_2600454_2003009_2_1774562521528.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.18 PM (2) - copia.jpeg



ITV_2600454_2003009_3_1774562521528.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM (1) - copia.jpeg



ITV_2600454_2003009_4_1774562521528.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.21 PM - copia.jpeg



ITV_2600454_2003009_5_1774562521528.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.22 PM - copia.jpeg



ITV_2600454_2003009_6_1774562521528.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.22 PM (3) - copia.jpeg



ITV_2600454_2003009_7_1774562521528.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.22 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600454	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3157_1_1774561203229.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3158_1_1774561243346.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3159_1_1774561261402.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3160_1_1774561277862.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



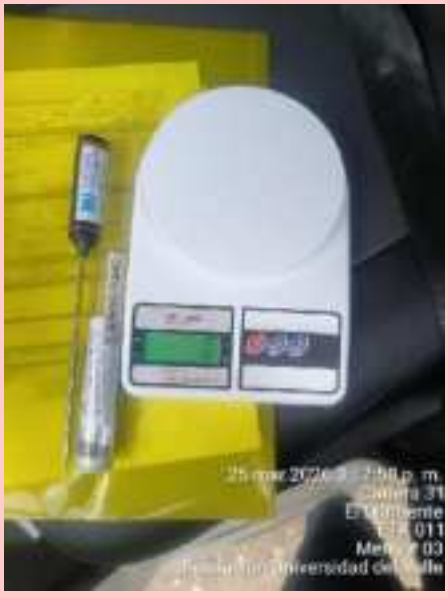
IRS_3161_1_1774561295097.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3162_1_1774561312331.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3163_1_1774561333666.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



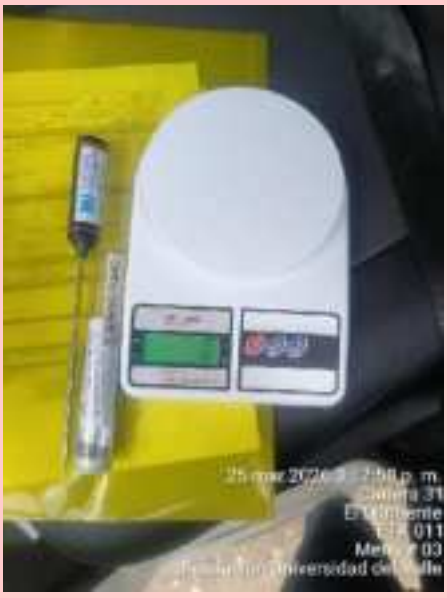
IRS_3164_1_1774561436876.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



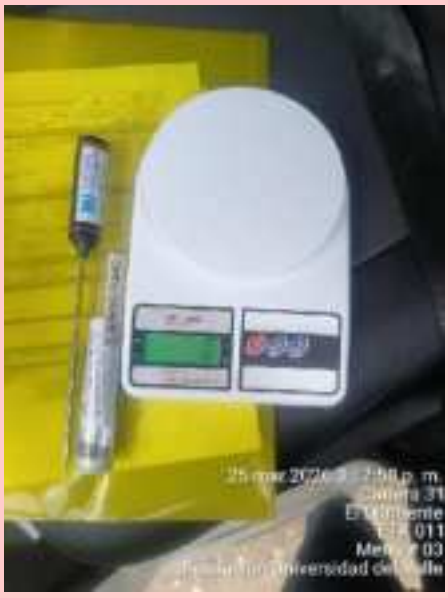
IRS_3165_1_1774561458150.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3166_1_1774561486619.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3167_1_1774561506049.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3168_1_1774561524024.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.

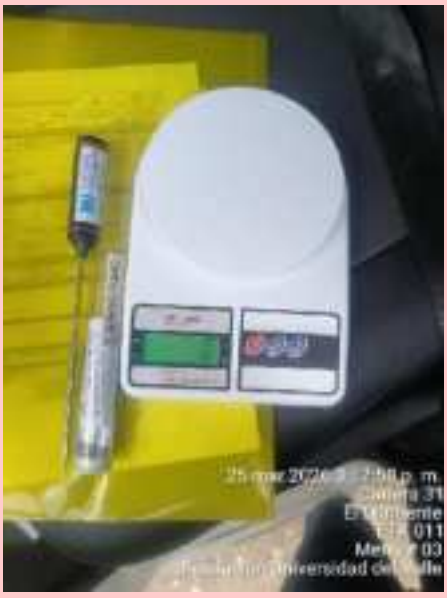
FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600454	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3169_1_1774561551655.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3170_1_1774561568558.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3171_1_1774561589413.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3172_1_1774562287107.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600454	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3173_1_1774562310315.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.



IRS_3174_1_1774562337514.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.43.19 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja38.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600454_1_1774801141515.pdf	Acta de Visita Estación Rivera...pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600454	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Intervención ECA-0012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° de acta	2604434	Fecha	23/3/26	Contrato	ALCAL-26-1188-2025	Versión	202512

Contratista:	UT. alimentación Integral Casi						
Nombre EP-UT-URI:	EP Rivera (Cabalgata Femenina)		Tipo:	EP	Localidad:	S. Cedi	
Dirección:			Hora Inicio:		Hora Fin:		
Raciones Programadas:	53	Raciones Entregadas: 53	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0	
Componentes de menú:	Arroz, Cerdo Asado, papa criolla verduras Thai				No. Menú Verificado:	3	
Nombre de quien atiende la visita:	Miguel Gonzalez				Cargo de quién atiende la visita:	Funcionario Operador	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	4:50 pm	38.3	X	C	NC	Temp Caja
REFRIGERIO NOCTURNO	4:50 pm		X	C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	ETR011	Hora de llegada del vehículo:	4:44 PM	Hora finalización de la entrega:	4:53 PM
Fecha SOAT:	13/3/26	Fecha Tecno-Mecánica:	12/03/2026		
Fecha inspección:	23/3/26	No. acta de inspección:	AMT-17-03 2026-01	% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Edgar Alexander Hoyos				
Fecha certificado médico:	17/10/2023	Fecha asistencia a capacitación:	17/10/2023	Vigencia licencia de conducción:	30/04/28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

Nombre de quien atiende la visita: MG

Firma: _____

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: 7600450 | Fecha: 21/3/26 | Contrato: 461.010.26-1.1508-2025 | Operador: [illegible]

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, inseccafila, 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	Vehículo de Placas ETK011 no cuenta con leyenda Transporte de Alimentos
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0) 1 NA NO	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para garantizar la conservación de los Alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0) 1 NA NO	Vehículo cuenta con termometro calibrado y Certificado vigente, sin embargo no tiene gramera de garantía Calibrada
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Desengrante, 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	8	PORCENTAJE %	72.7

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Información suministrada por: MG

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 MC-0 DE 12-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

[illegible]	29/04/26	FECHA	25/3/26	CONTRATO	MC1 010 EC 1 1188 2025

#						
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos relacionados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado	(0)	1	NA	NO	menú programado "Colita de cuadril" menú entregado "pan blanco"
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 garantizan la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente empacada, sellada te para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	(1)	NA	NO	Contratista cuenta con apoyo de internos para entregar las bandejas en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	(NA)	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados)	0	(1)	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO (11)	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega e satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y 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	Las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	(1)	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al encaderamiento 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 exportada 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	

[illegible] MG

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SC-2-2015-2015 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

Arbeta	15:00	Hora	21/3/16	Contrato	9161 080 76 1 1180 - 2082	Vigencia	2016

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO (1)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador envió vaso de 7 onzas

Se recalca esto con operador

Nombre de quien recibe la visita: MG

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 2612-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	7600436	FECHA	23/3/26	CONTRATO	41 C1.010.26.1.1 FEB 2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Miguel Gonzalez	Ut alimentacion	Tecnico de cocina	
Atendió				
Acompaño				
Acompaño	Edgar Hoyos	Ut. Alimentacion	Conductor	Edgar Hoyos
Realizó	Dicino Veronica Palma Florez	Interventoria	Supervisor	DianaV PalmaF

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

	[SI] / [NO]	Cual / Nombre:

HOJA DE SUBIDA A SIGUE LA VISITA: M6

FECHA IMPRESIÓN

HOJA # #

Powered by CamScanner

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

Contratista:				No. Contrato:			
ID Visita	2	Fecha	23/3/26	Nombre establecimiento	EP Fuentes.		
Parte del día	S3	Menú verificado	B	Tiempo de comida evaluado	Cena		
NIVEL DE INSPECCIÓN I	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA	5	NÚMERO DE DEFECTUOSOS	2		

VERIFICACIÓN DE PESO CRUDO (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	461	1	MUESTRA 21			MUESTRA 41		
MUESTRA 2	478	1	MUESTRA 22			MUESTRA 42		
MUESTRA 3	474	1	MUESTRA 23			MUESTRA 43		
MUESTRA 4	469	1	MUESTRA 24			MUESTRA 44		
MUESTRA 5	457	1	MUESTRA 25			MUESTRA 45		
MUESTRA 6			MUESTRA 26			MUESTRA 46		
MUESTRA 7			MUESTRA 27			MUESTRA 47		
MUESTRA 8			MUESTRA 28			MUESTRA 48		
MUESTRA 9			MUESTRA 29			MUESTRA 49		
MUESTRA 10			MUESTRA 30			MUESTRA 50		
MUESTRA 11			MUESTRA 31					
MUESTRA 12			MUESTRA 32					
MUESTRA 13			MUESTRA 33					
MUESTRA 14			MUESTRA 34					
MUESTRA 15			MUESTRA 35					
MUESTRA 16			MUESTRA 36					
MUESTRA 17			MUESTRA 37					
MUESTRA 18			MUESTRA 38					
MUESTRA 19			MUESTRA 39					
MUESTRA 20			MUESTRA 40					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS		TOTAL RECHAZADOS		CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 5 cucharones de comida de fuente calentada.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ	Miguel Gonzalez	Alimentacion Saludable	Auxiliar Operativo	
ATENDIÓ				
ACOMPAÑÓ				
ACOMPAÑÓ	Edgar Hoyos	UC Alimentacion	Conductor	Edgar Hoyos
REALIZÓ	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600455	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 44 #241, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	15:50:00	**Hora Fin:**	16:10:00
Raciones Programadas:	104	**Raciones Entregadas:**	104	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, VERDURA THAI, CERDO ASADO, PAPA CRÍOLLA, AGUA DE PANELA, GALLETA DE PANADERIA					**No. Menú Verificado:**	M03
Nombre de quién atiende la visita:	MIGUEL GONZALEZ					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	16:07:00	SI	43.60	TEMPERATURA DE LA CAJA
Refrigerio	SI	16:07:00	SI		

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

PLACA	ETK011	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-13
FECHA	2026-03-17	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-03-12
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.	0	Vehiculo de placas ETK011 no cuenta con leyenda de transporte.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-20] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia termómetro y gramera. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-20] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera 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	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	Operador no cumple con el derivado de cereal de refrigerio;Menú programado: Galleta de panadería. Menú entregado: Pan blanco, No se evidencia intercambio
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.6 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El Almuerzo se entrega con una temperatura de 42°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.6 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambien [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.6 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambien
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Contratista cuenta con Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	NA	Na
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	[2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] El operador cumple con el gramaje total de la caja, así como del postre; sin embargo, envía la bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 104 PPL, (volumen requerido de 26 litros) [Subsana]: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	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:**	23	**PORCENTAJE %:**	82

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600455_2002005_1_1774563685223.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.54 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2002005_2_1774563685224.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.54 PM.jpeg



ITV_2600455_2002005_3_1774563685224.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.55 PM (1).jpeg



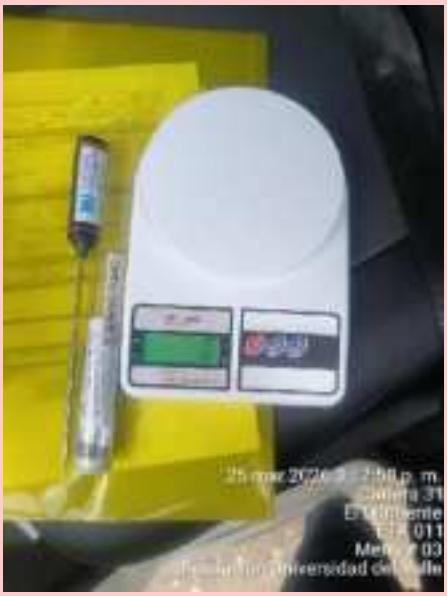
ITV_2600455_2002005_4_1774563685224.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.55 PM (2).jpeg



ITV_2600455_2002006_1_1774563724229.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM.jpeg



ITV_2600455_2002006_2_1774563724230.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg



ITV_2600455_2002007_1_1774563940930.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg



ITV_2600455_2003002_1_1774564207599.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003002_2_1774564207599.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.16 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003002_3_1774564207599.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.16 PM.jpeg



ITV_2600455_2003002_4_1774564207599.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.17 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003002_5_1774564207599.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.17 PM.jpeg



ITV_2600455_2003002_6_1774564207599.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.18 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003002_7_1774564207599.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.18 PM.jpeg



ITV_2600455_2003002_8_1774564207599.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.19 PM.jpeg



ITV_2600455_2003002_9_1774564207599.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (4).jpeg



ITV_2600455_2003005_1_1774564270417.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM.jpeg



ITV_2600455_2003005_2_1774564270417.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg



ITV_2600455_2003009_1_1774564430378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003009_10_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.20 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003009_11_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.20 PM.jpeg



ITV_2600455_2003009_12_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.21 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003009_13_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.21 PM.jpeg



ITV_2600455_2003009_14_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.22 PM.jpeg



ITV_2600455_2003009_15_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003009_16_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (3).jpeg



ITV_2600455_2003009_17_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (4).jpeg



ITV_2600455_2003009_18_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM.jpeg



ITV_2600455_2003009_2_1774564430378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.16 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003009_3_1774564430378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.16 PM.jpeg



ITV_2600455_2003009_4_1774564430378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.17 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003009_5_1774564430378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.17 PM.jpeg



ITV_2600455_2003009_6_1774564430378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.18 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003009_7_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.18 PM.jpeg



ITV_2600455_2003009_8_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.19 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003009_9_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.19 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3191_1_1774563751554.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3191_2_1774563751554.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3192_1_1774563780801.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3192_2_1774563780801.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3193_1_1774563803018.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3193_2_1774563803019.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3194_1_1774563824935.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3194_2_1774563824935.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3195_1_1774563849686.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3195_2_1774563849686.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3196_1_1774563920818.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



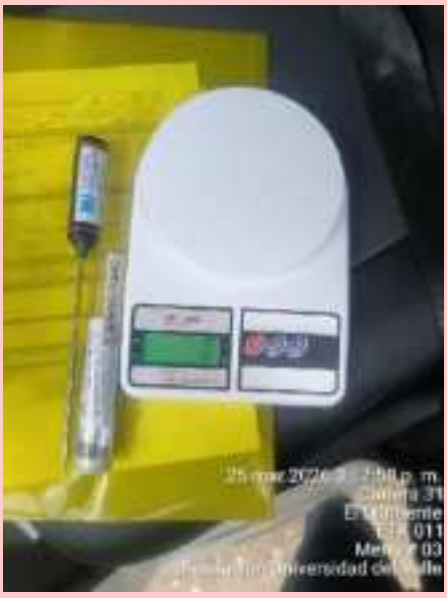
IRS_3197_1_1774563992720.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



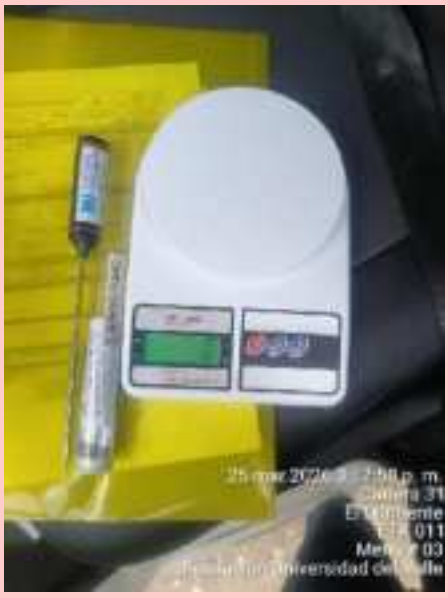
IRS_3198_1_1774564010887.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3199_1_1774564026860.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3200_1_1774564042484.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3201_1_1774564056816.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3202_1_1774564076146.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3203_1_1774564295906.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.6 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambien



IRS_3203_2_1774564295906.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.6 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambien



IRS_3204_1_1774564313530.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.6 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambien



IRS_3204_2_1774564313531.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.6 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambien



IRS_3205_1_1774564516194.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_10_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.20 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_11_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.20 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_12_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.21 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_13_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.21 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_14_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.22 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_15_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_16_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_17_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_18_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (4).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_19_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_2_1774564516194.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.16 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_3_1774564516194.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.16 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_4_1774564516194.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.17 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_5_1774564516194.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.17 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_6_1774564516194.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.18 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_7_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.18 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_8_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.19 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_9_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.19 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600455	FECHA	2026-03-25	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	Refrigerio			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600455_1_1774564559719.pdf	Acta de Visita Estación Floresta.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Vehiculo de placas ETK011 no cuenta con leyenda de transporte.

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos

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

Operador no cumple con el derivado de cereal de refrigerio;Menú programado: Galleta de panadería. Menú entregado: Pan blanco, No se evidencia intercambio

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.6 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambien operador envía vaso de 7 onzas.

Se socializa acta con operador

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

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA** **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600455	**FECHA**	2026-03-25	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA					**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 44 #241, Cali, Valle del Cauca					**Hora Inicio:**	15:50:00	**Hora Fin:**	16:10:00
Raciones Programadas:	104	**Raciones Entregadas:**	104	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**			0
Componentes de menú:	ARROZ, VERDURA THAI, CERDO ASADO, PAPA CRÍOLLA, AGUA DE PANELA, GALLETA DE PANADERIA					**No. Menú Verificado:**			M03
Nombre de quién atiende la visita:	MIGUEL GONZALEZ					**Cargo de quién atiende la visita:**			FUNCIONARIO DEL OPERADOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE									
	ID VISITA	2600455	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600455	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600455_2002005_1_1774563685223.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.54 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2002005_2_1774563685224.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.54 PM.jpeg



ITV_2600455_2002005_3_1774563685224.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.55 PM (1).jpeg



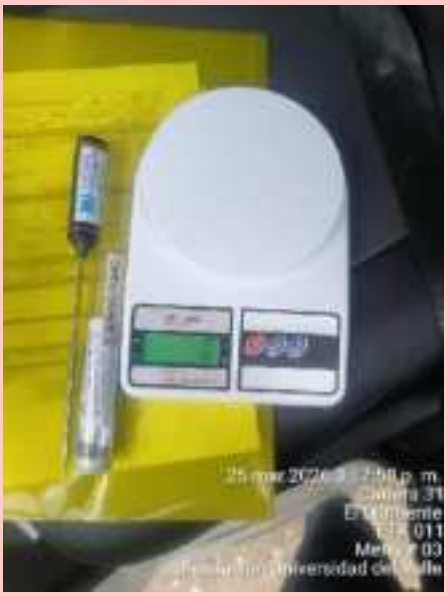
ITV_2600455_2002005_4_1774563685224.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.55 PM (2).jpeg



ITV_2600455_2002006_1_1774563724229.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM.jpeg



ITV_2600455_2002006_2_1774563724230.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg



ITV_2600455_2002007_1_1774563940930.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg



ITV_2600455_2003002_1_1774564207599.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003002_2_1774564207599.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.16 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003002_3_1774564207599.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.16 PM.jpeg



ITV_2600455_2003002_4_1774564207599.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.17 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003002_5_1774564207599.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.17 PM.jpeg



ITV_2600455_2003002_6_1774564207599.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.18 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003002_7_1774564207599.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.18 PM.jpeg



ITV_2600455_2003002_8_1774564207599.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.19 PM.jpeg



ITV_2600455_2003002_9_1774564207599.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (4).jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600455	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600455_2003005_1_1774564270417.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM.jpeg



ITV_2600455_2003005_2_1774564270417.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg



ITV_2600455_2003009_1_1774564430378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003009_10_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.20 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003009_11_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.20 PM.jpeg



ITV_2600455_2003009_12_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.21 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003009_13_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.21 PM.jpeg



ITV_2600455_2003009_14_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.22 PM.jpeg



ITV_2600455_2003009_15_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003009_16_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (3).jpeg



ITV_2600455_2003009_17_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (4).jpeg



ITV_2600455_2003009_18_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM.jpeg



ITV_2600455_2003009_2_1774564430378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.16 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003009_3_1774564430378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.16 PM.jpeg



ITV_2600455_2003009_4_1774564430378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.17 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003009_5_1774564430378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.17 PM.jpeg



ITV_2600455_2003009_6_1774564430378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.18 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003009_7_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.18 PM.jpeg



ITV_2600455_2003009_8_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.19 PM (1).jpeg



ITV_2600455_2003009_9_1774564430379.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.19 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3191_1_1774563751554.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3191_2_1774563751554.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3192_1_1774563780801.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3192_2_1774563780801.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600455	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3193_1_1774563803018.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3193_2_1774563803019.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3194_1_1774563824935.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3194_2_1774563824935.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600455	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3195_1_1774563849686.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3195_2_1774563849686.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3196_1_1774563920818.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



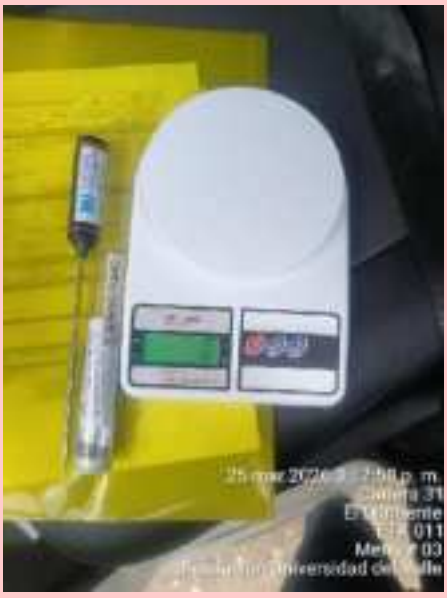
IRS_3197_1_1774563992720.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



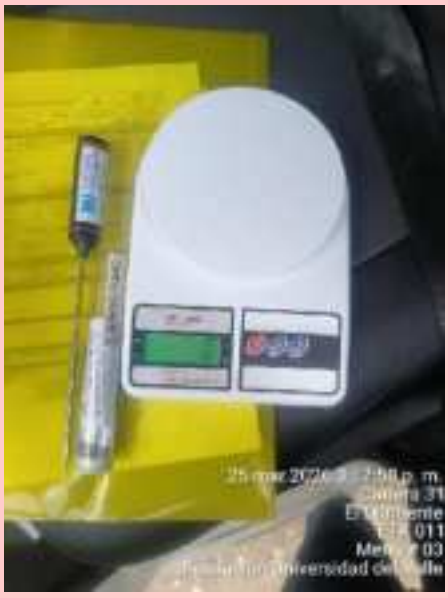
IRS_3198_1_1774564010887.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3199_1_1774564026860.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3200_1_1774564042484.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3201_1_1774564056816.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3202_1_1774564076146.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.58 PM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3203_1_1774564295906.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.6 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambien



IRS_3203_2_1774564295906.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.6 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambien



IRS_3204_1_1774564313530.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.6 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambien



IRS_3204_2_1774564313531.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.6 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambien



IRS_3205_1_1774564516194.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.15 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_10_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.20 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_11_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.20 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_12_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.21 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_13_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.21 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_14_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.22 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_15_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_16_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_17_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_18_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM (4).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_19_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.23 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_2_1774564516194.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.16 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_3_1774564516194.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.16 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_4_1774564516194.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.17 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_5_1774564516194.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.17 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_6_1774564516194.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.18 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_7_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.18 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_8_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.19 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3205_9_1774564516195.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.44.19 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600455_1_1774564559719.pdf	Acta de Visita Estación Floresta.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600455	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

Contrato de Intervenoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° PETA 2100455 FECHA 25/3/26 CONTRATO 9161.010.261 VBB.2021 VERSIÓN 202512

Contratista:	UT alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-UR:	EP floresta			Tipo:	EP	Localidad:	S Cali
Dirección:				Hora Inicio:	3.30	Hora Fin:	4:10 pm
Raciones Programadas:	104	Raciones Entregadas:	104	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Arroz, Cerdo Asado, Papa Criolla, Verduras Thai					No. Menú Verificado:	3
Nombre de quién atiende la visita:	Miguel Gonzalez					Cargo de quién atiende la visita:	Funcionario Operador

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	4:07 pm	43.6 °C	X	C	NC	Temp. Caja.
REFRIGERIO NOCTURNO	4:07 pm		X	C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
8	0	0	0

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

Placa:	ETE011	Hora de llegada del vehículo:	3:56 pm	Hora finalización de la entrega:	4:10 pm
Fecha SOAT:	13/3/26	Fecha Tecno-Mecánica:	12/03/2026		
Fecha inspección:	25/3/26	No. acta de inspección:	AMS-17-03 2026-01	% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Edgar Alexander Hoyos				
Fecha certificado médico:	17/10/2025	Fecha asistencia a capacitación:	17/10/2025	Vigencia licencia de conducción:	30/04/28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

MG

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

RUTA 8202435 FECHA 27/3/21 CONTRATO 4.1.0.10.26.1.1788.2021 VERSIÓN 2020.2 TORIA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	(0) 1 NA NO	vehiculo de placas ETF 01 no cuenta con leyenda Transporte de Alimentos
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0) 1 NA NO	vehiculo no Cuenta con equipos y elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0) 1 NA NO	vehiculo cuenta con termometro calibrado y Certificado Vigente; sin embargo no dispone de gramera calibrada
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0 (1) NA NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0 (1) NA NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0 (1) NA NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes)	0 (1) NA NO	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.7

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

M6

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-2512-2021 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# de visita	2200433	Fecha	23/3/22	Contrato	AICI 010 de 1158B 2021	Versión	210512

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	menú programado "galleta de vainilla", menú entregado "pan blanco"
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	(1)	NA	NO	Contratista cuenta con Oficio de autorización para entregar las bebidas en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso)	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	(NA)	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	(1)	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	10	PUNTAJE OBTENIDO	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	

MC

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	2600435	FECHA	23/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.15 BB.2025	VERSIÓN	2025-2

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador envia vaso de 7onzas

Se socializa acta con operador

M6

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	700455	FECHA	13/3/26	CONTRATO	41C1010.2C1.1588.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Miguel Gonzalez	U.E. Alimentación	Técnico de cocina	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Edgar Hoyos	U.E. Alimentación	Conductor	Edgar Hoyos
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:**

HC

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2024

Contratista	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 26			No. Contrato	SELECCIÓN 1388-2025
ID Visita	20245	Fecha	25/3/26	Nombre establecimiento	CP Floresta
Parte del día	109	Men Verificado	3	Tiempo de comida evaluado	Cena
NIVEL DE INSPECCIÓN I		D	TAMAÑO DE LA MUESTRA	8	NÚMERO DE RECHAZO	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MUESTRA 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	465	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	471	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	475	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	483	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	466	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	480	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	463	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	464	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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 8 cajas de Comida de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIO	Miguel Gonzalez	UT Alimentacion escolar	Tecnico de cocina	
ATENDIO				
ACOMPAÑÓ				
ACOMPAÑÓ	Edgar Hoyos	UT. Alimentacion	Conductor	Edgar Hoyos
REALIZÓ	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F

El día de visita fue acompañamiento de un ente de control? ESE / ETS / PERSONERIA / CONTRALORIA o UTAD: SI NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600456	FECHA	2026-03-26	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:**	10:34:00	**Hora Fin:**	10:57:00
Raciones Programadas:	99	**Raciones Entregadas:**	99	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	100
Componentes de menú:	ARROZ, PESCADO FRITO, YUCA AL VAPOR, JUGO DE FRUTA, POSTRE VARIEDAD, LENTEJA GUISADA					**No. Menú Verificado:**	M04
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	10:55:00	SI	50.30	TEMPERATURA DE CAJA
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	ETK011	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-13
FECHA	2026-03-17	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-03-12
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores isotermicos para conservacion de la temperatura (NO SUBSANADO) [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-02-24] [2026-03-01 23:23:28] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-13] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-13] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	[2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección

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	[2026-03-03] [2026-03-08 22:09:48] No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos durante el transporte. [Subsana]: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura 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	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 50.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 50.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente [2026-03-13] [2026-03-23 23:03:38] No se eviencia mecanismos que garanticen la temperatura de os alimentos en caliente [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 50.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Contratista cuenta con Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	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	Na
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	[2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] Operador cumple gramaje de fruta y derivado de cereal; sin embargo, no cumple con gramaje de queso (peso requerido 35 gramos), además envía bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 101 PPL. (Volumen requerido 24.24 Litros) [Subsana]: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	

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

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	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	[2026-03-03] [2026-03-08 22:09:48] Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación debido a que el conductor no tenia las planillas impresas. [Subsana]: El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	NA
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	NA
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	NA

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600456_2002006_1_1774566271986.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM.jpeg



ITV_2600456_2002006_2_1774566271986.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg



ITV_2600456_2002006_3_1774566271986.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg



ITV_2600456_2002007_1_1774566615780.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM (1).jpeg



ITV_2600456_2002007_2_1774566615780.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM.jpeg



ITV_2600456_2003005_1_1774567762251.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (3).jpeg



ITV_2600456_2003005_1_1774567788307.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.15 AM (1).jpeg



ITV_2600456_2003005_2_1774567788307.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.20 AM (5).jpeg



ITV_2600456_2003009_1_1774568102034.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.11 AM (1).jpeg



ITV_2600456_2003009_10_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.15 AM.jpeg



ITV_2600456_2003009_11_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.16 AM (1).jpeg



ITV_2600456_2003009_12_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.16 AM.jpeg



ITV_2600456_2003009_13_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (1).jpeg



ITV_2600456_2003009_14_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (2).jpeg



ITV_2600456_2003009_15_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (3).jpeg



ITV_2600456_2003009_16_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (4).jpeg



ITV_2600456_2003009_17_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (5).jpeg



ITV_2600456_2003009_18_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM.jpeg



ITV_2600456_2003009_2_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.11 AM (2).jpeg



ITV_2600456_2003009_3_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.11 AM.jpeg



ITV_2600456_2003009_4_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.12 AM (1).jpeg



ITV_2600456_2003009_5_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.12 AM.jpeg



ITV_2600456_2003009_6_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.13 AM (1).jpeg



ITV_2600456_2003009_7_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.13 AM.jpeg



ITV_2600456_2003009_8_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.14 AM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3206_1_1774566154230.jpeg
4.2. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (3).jpeg
El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento



IRS_3207_1_1774566318312.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3207_2_1774566318312.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3207_3_1774566318312.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3208_1_1774566343034.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3208_2_1774566343034.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3208_3_1774566343034.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3209_1_1774566366664.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3209_2_1774566366665.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3209_3_1774566366665.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM - copia.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3210_1_1774566400043.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM - copia.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3210_2_1774566400043.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3210_3_1774566400044.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3211_1_1774566430104.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM - copia.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3211_2_1774566430105.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3211_3_1774566430105.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3212_1_1774566450681.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM - copia.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3212_2_1774566450681.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3212_3_1774566450681.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3213_1_1774566469808.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM - copia.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3213_2_1774566469808.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3213_3_1774566469808.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3214_1_1774566636592.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3214_2_1774566636592.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3215_1_1774566675452.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3215_2_1774566675452.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3216_1_1774566695045.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3216_2_1774566695045.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3217_1_1774566719614.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3217_2_1774566719614.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3218_1_1774566739512.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3218_2_1774566739512.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3219_1_1774566756156.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3219_2_1774566756156.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3221_1_1774566839055.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (3).jpeg
Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos



IRS_3222_1_1774567861588.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.15 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 50.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3222_1_1774567877861.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 50.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3222_2_1774567861588.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.20 AM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 50.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3223_1_1774567910253.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 50.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3223_1_1774567938248.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.15 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 50.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3223_2_1774567938248.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.20 AM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 50.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



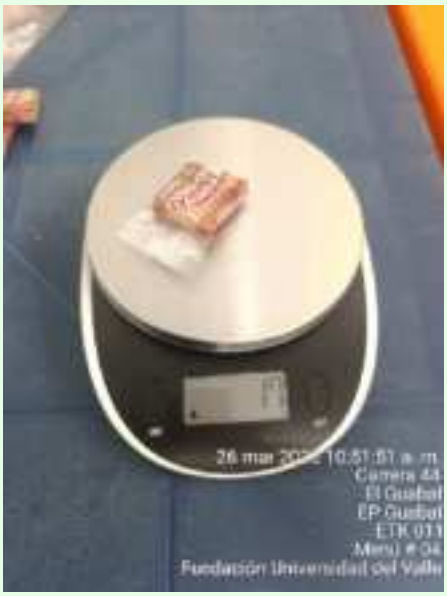
IRS_3224_1_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.11 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_10_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.16 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_11_1774568203649.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.16 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_12_1774568203649.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_13_1774568203649.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_14_1774568203649.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_15_1774568203649.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_16_1774568203649.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (5).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_17_1774568203649.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_18_1774568203649.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.20 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_2_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.11 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_3_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.11 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_4_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.12 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_5_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.12 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_6_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.13 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_7_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.13 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_8_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.14 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_9_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.15 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600456	FECHA	2026-03-26	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_2600456_1_1774582882175.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

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

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 50.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente

operador envía vaso de 7 onzas.

Se socializa acta con operador

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

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600456	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cra. 44 #14B-49, Comuna 10, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	10:34:00	**Hora Fin:**	10:57:00	
Raciones Programadas:	99	**Raciones Entregadas:**	99	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		100	
Componentes de menú:	ARROZ, PESCADO FRITO, YUCA AL VAPOR, JUGO DE FRUTA, POSTRE VARIEDAD, LENTEJA GUISADA					**No. Menú Verificado:**		M04	
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600456	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600456_2002006_1_1774566271986.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM.jpeg



ITV_2600456_2002006_2_1774566271986.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg



ITV_2600456_2002006_3_1774566271986.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg



ITV_2600456_2002007_1_1774566615780.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM (1).jpeg



ITV_2600456_2002007_2_1774566615780.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM.jpeg



ITV_2600456_2003005_1_1774567762251.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (3).jpeg



ITV_2600456_2003005_1_1774567788307.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.15 AM (1).jpeg



ITV_2600456_2003005_2_1774567788307.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.20 AM (5).jpeg



ITV_2600456_2003009_1_1774568102034.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.11 AM (1).jpeg



ITV_2600456_2003009_10_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.15 AM.jpeg



ITV_2600456_2003009_11_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.16 AM (1).jpeg



ITV_2600456_2003009_12_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.16 AM.jpeg



ITV_2600456_2003009_13_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (1).jpeg



ITV_2600456_2003009_14_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (2).jpeg



ITV_2600456_2003009_15_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (3).jpeg



ITV_2600456_2003009_16_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (4).jpeg



ITV_2600456_2003009_17_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (5).jpeg



ITV_2600456_2003009_18_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM.jpeg



ITV_2600456_2003009_2_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.11 AM (2).jpeg



ITV_2600456_2003009_3_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.11 AM.jpeg



ITV_2600456_2003009_4_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.12 AM (1).jpeg



ITV_2600456_2003009_5_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.12 AM.jpeg



ITV_2600456_2003009_6_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.13 AM (1).jpeg



ITV_2600456_2003009_7_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.13 AM.jpeg



ITV_2600456_2003009_8_1774568102035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.14 AM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3206_1_1774566154230.jpeg
4.2. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (3).jpeg
El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento



IRS_3207_1_1774566318312.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3207_2_1774566318312.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3207_3_1774566318312.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3208_1_1774566343034.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3208_2_1774566343034.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3208_3_1774566343034.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3209_1_1774566366664.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3209_2_1774566366665.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3209_3_1774566366665.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM - copia.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3210_1_1774566400043.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM - copia.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3210_2_1774566400043.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3210_3_1774566400044.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3211_1_1774566430104.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM - copia.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3211_2_1774566430105.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3211_3_1774566430105.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3212_1_1774566450681.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM - copia.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3212_2_1774566450681.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3212_3_1774566450681.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3213_1_1774566469808.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM - copia.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3213_2_1774566469808.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3213_3_1774566469808.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3214_1_1774566636592.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3214_2_1774566636592.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3215_1_1774566675452.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3215_2_1774566675452.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3216_1_1774566695045.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3216_2_1774566695045.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3217_1_1774566719614.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3217_2_1774566719614.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3218_1_1774566739512.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3218_2_1774566739512.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3219_1_1774566756156.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3219_2_1774566756156.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 6.07.44 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600456	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3221_1_1774566839055.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (3).jpeg
Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos



IRS_3222_1_1774567861588.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.15 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 50.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3222_1_1774567877861.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 50.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3222_2_1774567861588.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.20 AM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 50.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3223_1_1774567910253.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 50.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3223_1_1774567938248.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.15 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 50.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3223_2_1774567938248.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.20 AM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 50.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



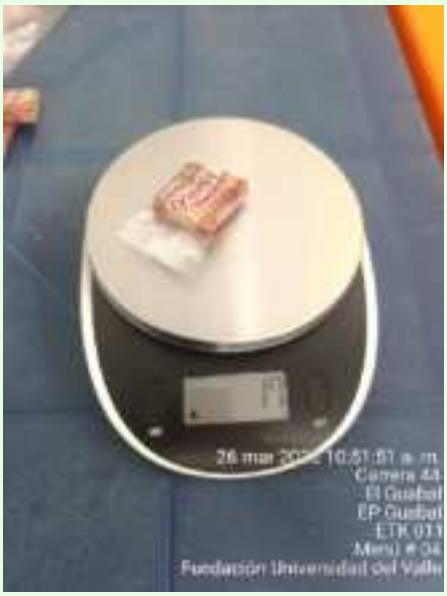
IRS_3224_1_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.11 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_10_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.16 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_11_1774568203649.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.16 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_12_1774568203649.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_13_1774568203649.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_14_1774568203649.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_15_1774568203649.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_16_1774568203649.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM (5).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_17_1774568203649.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.19 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_18_1774568203649.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.20 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_2_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.11 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_3_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.11 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_4_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.12 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_5_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.12 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_6_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.13 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_7_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.13 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_8_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.14 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3224_9_1774568203648.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.00.15 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600456_1_1774582882175.pdf	Acta de Visita Estación Guabal..pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600456	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2513-2022 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	7600451	FECHA	26/3/26	CONTRATO	4161-010.26.1.1788.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UT. Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	ET Guabal			**Tipo:**	ET	**Localidad:**	5 Cali
Dirección:				**Hora Inicio:**	10:34	**Hora Fin:**	10:57
Raciones Programadas:	99	**Raciones Entregadas:**	99	**Dietas Programadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz, picado frito, yuca al vapor, fruta de fruta postre variedad lentejas Guisada					**No. Menú Verificado:**	4
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Muñoz					**Cargo de quién atiende la visita:**	Funcionario 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	10:55 am	50.3	X	(C)	NC	Temperatura Cocina
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:	ETF011	Hora de llegada del vehículo:	10:49.	Hora finalización de la entrega:	10:57		
Fecha SOAT:	13/3/26	Fecha Tecno-Mecánica:	12/03/2026				
Fecha Inspección:	17/3/26	No. acta de inspección:	AMB-11-03 2026-01	% Cumplimiento:	100		
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Florido Jairo Acdo				
Fecha certificado médico:	16/03/26	Fecha asistencia a capacitación:	18/03/2026	Vigencia licencia de conducción:	09/07/28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: AM

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 Intervención SCJ 3012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° ORDEN	200436	FECHA	26/03/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1389.2025	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 catalogoen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	(1)	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	(1)	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	(1)	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	(1)	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0)	1	NA	NO	vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte y garantizar la conservación de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera
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-0815-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID Visita	160495	FECHA	26/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1188 2023	VERSIÓN	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfación 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, UNI 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-2512-2026 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° PVTA	420456	FECHA	26/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1788.2026	VERSIÓN	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE	28	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE %	89.3

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador envia vaso de 7 onzas

Se socializa acta al Operador

AM.

FECHA IMPRESIÓN

PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

Orden	7600456	Fecha	26/3/26	Contrato	4161.010.16.1.1589.2025	Versión	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mosquera	UT. Alimentación	Funcionario Operador	Adriana Mosquera
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Francisco Javier Acelo	UT. Alimentación	Conductor	
Realizó	Diana Ucrania Palma Florez	Interventoría	Supervisor	Diana U. Palma F

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

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

HM

FECHA IMPRESIÓN | PÁGINA

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 26			No. Contrato:		4181 010 26 1.1508 2025	
ID Visita:	200436	Fecha:	20/3/26	Nombre establecimiento:	El Guabal		
Parte del día:	99	Menú verificado:	4	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		0	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	B	NÚMERO DE RECHAZO:		3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (UNIDAD PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	473	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	474	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	504	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	480	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	513	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	491	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	503	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	479	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 (UNIDAD PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 8 cajas de cumeta de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mueses	Vr. Alimentación	C. Operativo	Adriana Mueses
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Francisco Pedo	V. Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma F

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600457	FECHA	2026-03-26	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:**	10:34:00	**Hora Fin:**	11:28:00
Raciones Programadas:	62	**Raciones Entregadas:**	62	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, PESCADO FRITO, YUCA AL VAPOR, JUGO DE FRUTA, POSTRE VARIEDAD, LENTEJA GUISADA					**No. Menú Verificado:**	M04
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	11:52:00	SI	44.80	TEMPERATURA DE CAJA
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	ETK011	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-13
FECHA	2026-03-17	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-03-12
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-02-24] [2026-03-01 23:23:28] El vehiculo no cuenta con con equipos y elementos necesarios para garantizar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-13] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-13] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	[2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	

10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente [2026-03-13] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Contratista cuenta con Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	NA	NA
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	[2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y bebida; sin embargo, no cumple con gramaje de queso (peso requerido 35 gramos) [Sin Seguimiento]:
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90.00

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	28	**PUNTAJE OBTENIDO:**	25	**PORCENTAJE %:**	89

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600457_2002006_1_1774584888068.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg



ITV_2600457_2002006_2_1774584888069.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg



ITV_2600457_2002007_1_1774585043563.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg



ITV_2600457_2002007_2_1774585043563.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg



ITV_2600457_2003005_1_1774585429474.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.06 AM - copia.jpeg



ITV_2600457_2003005_2_1774585429474.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg



ITV_2600457_2003005_3_1774585429474.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg



ITV_2600457_2003009_1_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.06 AM - copia.jpeg



ITV_2600457_2003009_10_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.11 AM (5).jpeg



ITV_2600457_2003009_11_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.11 AM (6).jpeg



ITV_2600457_2003009_12_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.11 AM.jpeg



ITV_2600457_2003009_13_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (1).jpeg



ITV_2600457_2003009_14_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (2).jpeg



ITV_2600457_2003009_2_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.06 AM (1).jpeg



ITV_2600457_2003009_3_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.07 AM (1).jpeg



ITV_2600457_2003009_4_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.07 AM.jpeg



ITV_2600457_2003009_5_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.08 AM.jpeg



ITV_2600457_2003009_6_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.11 AM (1).jpeg



ITV_2600457_2003009_7_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.11 AM (2).jpeg



ITV_2600457_2003009_8_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.11 AM (3).jpeg



ITV_2600457_2003009_9_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.11 AM (4).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3278_1_1774584905843.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3278_2_1774584905843.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3279_1_1774584932125.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3279_2_1774584932125.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3280_1_1774584954609.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3280_2_1774584954609.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3281_1_1774584974531.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3281_2_1774584974531.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3282_1_1774584993771.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3282_2_1774584993771.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3283_1_1774585017534.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3283_2_1774585017534.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3284_1_1774585071034.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3284_2_1774585071035.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3285_1_1774585088638.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3285_2_1774585088638.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3286_1_1774585106418.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3286_2_1774585106418.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3287_1_1774585125424.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3287_2_1774585125424.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3288_1_1774585143841.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3288_2_1774585143841.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3289_1_1774585161886.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3289_2_1774585161886.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3290_1_1774585193220.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.54.19 PM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_3292_1_1774585451059.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.06 AM - copia.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3292_2_1774585451059.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3292_3_1774585451059.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3293_1_1774585487336.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.06 AM - copia.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3293_2_1774585487336.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente

	
IRS_3293_3_1774585487336.jpeg 3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente	

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	2600457	FECHA	2026-03-26	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_2600457_1_1774584728254.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

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

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente

operador envía vaso de 7 onzas.

Se socializa acta con operador

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

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600457	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26							
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 4 #93-00, Bajo Jordan, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	10:34:00	**Hora Fin:**	11:28:00
Raciones Programadas:	62	**Raciones Entregadas:**	62	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	ARROZ, PESCADO FRITO, YUCA AL VAPOR, JUGO DE FRUTA, POSTRE VARIEDAD, LENTEJA GUISADA					**No. Menú Verificado:**		M04
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600457	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600457	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600457_2002006_1_1774584888068.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg



ITV_2600457_2002006_2_1774584888069.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg



ITV_2600457_2002007_1_1774585043563.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg



ITV_2600457_2002007_2_1774585043563.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg



ITV_2600457_2003005_1_1774585429474.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.06 AM - copia.jpeg



ITV_2600457_2003005_2_1774585429474.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg



ITV_2600457_2003005_3_1774585429474.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg



ITV_2600457_2003009_1_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.06 AM - copia.jpeg



ITV_2600457_2003009_10_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.11 AM (5).jpeg



ITV_2600457_2003009_11_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.11 AM (6).jpeg



ITV_2600457_2003009_12_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.11 AM.jpeg



ITV_2600457_2003009_13_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (1).jpeg



ITV_2600457_2003009_14_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (2).jpeg



ITV_2600457_2003009_2_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.06 AM (1).jpeg



ITV_2600457_2003009_3_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.07 AM (1).jpeg



ITV_2600457_2003009_4_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.07 AM.jpeg



ITV_2600457_2003009_5_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.08 AM.jpeg



ITV_2600457_2003009_6_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.11 AM (1).jpeg



ITV_2600457_2003009_7_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.11 AM (2).jpeg



ITV_2600457_2003009_8_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.11 AM (3).jpeg



ITV_2600457_2003009_9_1774585262487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.11 AM (4).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3278_1_1774584905843.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3278_2_1774584905843.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3279_1_1774584932125.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3279_2_1774584932125.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3280_1_1774584954609.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3280_2_1774584954609.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3281_1_1774584974531.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3281_2_1774584974531.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3282_1_1774584993771.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3282_2_1774584993771.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3283_1_1774585017534.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3283_2_1774585017534.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3284_1_1774585071034.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3284_2_1774585071035.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3285_1_1774585088638.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3285_2_1774585088638.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3286_1_1774585106418.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3286_2_1774585106418.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3287_1_1774585125424.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3287_2_1774585125424.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3288_1_1774585143841.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3288_2_1774585143841.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3289_1_1774585161886.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1) - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3289_2_1774585161886.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3290_1_1774585193220.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.54.19 PM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_3292_1_1774585451059.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.06 AM - copia.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3292_2_1774585451059.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3292_3_1774585451059.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3293_1_1774585487336.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.06 AM - copia.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3293_2_1774585487336.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente

	
IRS_3293_3_1774585487336.jpeg 3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.58.12 AM.jpeg Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.8 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente	

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600457_1_1774584728254.pdf	Acta de visita Estación Melendez .pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600457	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Intervventoría 8CU-0013-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

# Visita	7600457	Fecha	21/3/26	Contrato	9161-010.26.1.13 BG.2025	Versión	202512

Contratista:	UT Alimentación Integral cali						
Nombre EP-UT-UTI:	EP Melendez			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	S. cali
Dirección:				**Hora Inicio:**	10:34	**Hora Fin:**	11:55 AM
Raciones Programadas:	62	**Raciones Entregadas:**	62	**Dietas Programadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz, pescado frito, yuca al vapor/ lentejas guisadas. Jugo de fruta. postre variado.					**No. Menú Verificado:**	4
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Hueser					**Cargo de quién atiende la visita:**	Funcionario 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	11:52 AM	49.8°C	X	(C)	NC	Temp. Caja
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:	FTR011	Hora de llegada del vehículo:	11:44	Hora finalización de la entrega:	11:55 AM		
Fecha SOAT:	13/3/26	Fecha Tecno-Mecánica:	12/3/2026				
Fecha inspección:	17/3/26	No. acta de Inspección:	AMS-A-3 2026-01	% Cumplimiento:	100		
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Francisco Javier Aedo				
Fecha certificado médico:	16/03/2026	Fecha asistencia a capacitación:	18/03/2026	Vigencia licencia de conducción:	09/07/2028
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: AR

FECHA IMPRESIÓN:

PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2018-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	7600417	FECHA	2/03/24	CONTRATO	8161.010.261.1188.2023	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	26 Cen 17	FECHA	26/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1589.2023	VERSIÓN	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-0012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N. VISITA	2600957	FECHA	26/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1-1580 2025	VERSIÓN	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	25	PORCENTAJE %:	89.3

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador envia Vaso de 7 onzas

Se socializa acta al Operador

QUIEN ES EL QUE ATIENDE LA VISITA: APP

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-2510-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N°ACTA	260417	FECHA	26/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1788.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Munar	UC Alimentación	C. Operador	Adriana Munar
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Francisco Javier Aedo	UC Alimentación	Conductor	
Realizó	Diana Veronica Palma Florez	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:		

PARA ESTE CARGO ATIENDE LA VISITA: A.M

FECHA IMPRESIÓN:

PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4182 000 26 1 1588 2025
ID Visita:	200917	Fecha:	26/03/26	Nombre establecimiento:	EP Mendez
Parte del día:	62	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	471	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	528	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	543	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	540	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	589	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 5 cajas de comida de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Nuñez	UT. Alimentación	F. Operador	Adriana Nuñez
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Francisco Pedo	UT. Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma.	Interventoría	Supervisor	Diana M. Palma F

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600458	FECHA	2026-03-26	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:**	10:34:00	**Hora Fin:**	11:28:00
Raciones Programadas:	91	**Raciones Entregadas:**	91	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, PESCADO FRITO, YUCA AL VAPOR, JUGO DE FRUTA, POSTRE VARIEDAD, LENTEJA GUISADA					**No. Menú Verificado:**	M04
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	11:22:00	SI	47.30	TEMPERATURA DE CAJA
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	ETK011	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-13
FECHA	2026-03-17	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-03-12
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	[2026-02-05] [2026-02-14 07:40:22] SE EVIENCIA MATRICULA DEL VEHICULO DEL 2009 [Subsana]: EL vehiculo de placas ETK011 cuenta con matricula del 2020 correspondiente a las especificaciones requeridas.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores termicos para la conservacion de la temperatura de la comida (NO SUBSANADO) [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] El vehiculo no dispone de elementos y equipos para garantizar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-13] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-03] [2026-03-08 22:09:48] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-13] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.

8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	[2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Persiste]: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	[2026-03-03] [2026-03-08 22:09:48] No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos durante el transporte. [Subsana]: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura 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	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de caja 38,3 C) [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente [2026-03-13] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Contratista cuenta con Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	

8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] NO se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-03-13] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] Operador cumple gramaje de fruta y derivado de cereal; sin embargo, no cumple con gramaje de queso (peso requerido 35 gramos), además envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 91 PPL. (Volumen requerido 21.84Litros) [Subsana]: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	NA

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

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600458_2003006_1_1774584203449.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.42 AM (1).jpeg



ITV_2600458_2002006_1_1774583459371.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg



ITV_2600458_2002006_2_1774583459371.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg



ITV_2600458_2002007_1_1774584017099.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg



ITV_2600458_2002007_2_1774584017099.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg



ITV_2600458_2003005_1_1774584277719.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM.jpeg



ITV_2600458_2003005_2_1774584277720.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg



ITV_2600458_2003005_3_1774584277720.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg



ITV_2600458_2003008_1_1774584434071.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.42 AM.jpeg



ITV_2600458_2003009_1_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.42 AM (2).jpeg



ITV_2600458_2003009_10_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (5).jpeg



ITV_2600458_2003009_11_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM.jpeg



ITV_2600458_2003009_12_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (1).jpeg



ITV_2600458_2003009_13_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (2).jpeg



ITV_2600458_2003009_14_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (3).jpeg



ITV_2600458_2003009_15_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (4).jpeg



ITV_2600458_2003009_16_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (5).jpeg



ITV_2600458_2003009_17_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM.jpeg



ITV_2600458_2003009_18_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM.jpeg



ITV_2600458_2003009_2_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM (1).jpeg



ITV_2600458_2003009_3_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM (2).jpeg



ITV_2600458_2003009_4_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM (3).jpeg



ITV_2600458_2003009_5_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM (4).jpeg



ITV_2600458_2003009_6_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM.jpeg



ITV_2600458_2003009_7_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (1).jpeg



ITV_2600458_2003009_8_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (2).jpeg



ITV_2600458_2003009_9_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (4).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3225_1_1774583189245.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.56 PM.jpeg
EL vehiculo de placas ETK011 cuenta con matricula del 2020 correspondiente a las especificaciones requeridas.



IRS_3225_1_1774583246863.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.35.47 AM (2).jpeg
EL vehiculo de placas ETK011 cuenta con matricula del 2020 correspondiente a las especificaciones requeridas.



IRS_3230_1_1774583510371.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3230_2_1774583510371.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3234_1_1774583556966.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3234_2_1774583556966.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3235_1_1774583584869.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3235_2_1774583584869.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3236_1_1774583627092.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3236_2_1774583627092.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3237_1_1774583657657.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3237_2_1774583657657.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3239_1_1774583678251.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3239_2_1774583678252.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3240_1_1774583698464.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3240_2_1774583698464.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3248_1_1774583860435.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3248_2_1774583860435.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3250_1_1774583885241.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3250_2_1774583885241.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3252_1_1774583904327.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3252_2_1774583904327.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3253_1_1774583925523.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3253_2_1774583925523.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3254_1_1774583944979.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3254_2_1774583944980.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3255_1_1774583965562.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3255_2_1774583965563.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3256_1_1774583986864.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3256_2_1774583986864.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3257_1_1774584043932.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.54.19 PM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_3258_1_1774584078888.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM - copia.jpeg
Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos



IRS_3262_1_1774584315027.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3262_2_1774584315027.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3262_3_1774584315027.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3263_1_1774584335734.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3263_2_1774584335734.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3263_3_1774584335735.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3264_1_1774584353974.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3264_2_1774584353974.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3264_3_1774584353974.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3265_1_1774584373234.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3265_2_1774584373234.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3265_3_1774584373234.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3269_1_1774584449809.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.42 AM.jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_3272_1_1774584468883.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.42 AM.jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_3274_1_1774584485675.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.42 AM.jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_3276_1_1774584502212.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.42 AM.jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_3277_1_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.42 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_10_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_11_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (5).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_12_1774584560232.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_13_1774584560232.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_14_1774584560232.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_15_1774584560232.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_16_1774584560232.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_17_1774584560232.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (5).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_18_1774584560232.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_19_1774584560232.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_2_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.42 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_3_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_4_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_5_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_6_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_7_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_8_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_9_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600458	FECHA	2026-03-26	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_2600458_1_1774584634308.pdf	Acta de Visita Estación Lido(2).pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos

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

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente

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 envía vaso de 7 onzas.

Se socializa acta con operador

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

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600458	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26							
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra 52 #2-00, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	10:34:00	**Hora Fin:**	11:28:00
Raciones Programadas:	91	**Raciones Entregadas:**	91	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	ARROZ, PESCADO FRITO, YUCA AL VAPOR, JUGO DE FRUTA, POSTRE VARIEDAD, LENTEJA GUISADA					**No. Menú Verificado:**		M04
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600458	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600458_2003006_1_1774584203449.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.42 AM (1).jpeg



ITV_2600458_2002006_1_1774583459371.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg



ITV_2600458_2002006_2_1774583459371.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg



ITV_2600458_2002007_1_1774584017099.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg



ITV_2600458_2002007_2_1774584017099.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg



ITV_2600458_2003005_1_1774584277719.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM.jpeg



ITV_2600458_2003005_2_1774584277720.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg



ITV_2600458_2003005_3_1774584277720.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg



ITV_2600458_2003008_1_1774584434071.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.42 AM.jpeg



ITV_2600458_2003009_1_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.42 AM (2).jpeg



ITV_2600458_2003009_10_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (5).jpeg



ITV_2600458_2003009_11_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM.jpeg



ITV_2600458_2003009_12_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (1).jpeg



ITV_2600458_2003009_13_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (2).jpeg



ITV_2600458_2003009_14_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (3).jpeg



ITV_2600458_2003009_15_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (4).jpeg



ITV_2600458_2003009_16_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (5).jpeg



ITV_2600458_2003009_17_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM.jpeg



ITV_2600458_2003009_18_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM.jpeg



ITV_2600458_2003009_2_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM (1).jpeg



ITV_2600458_2003009_3_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM (2).jpeg



ITV_2600458_2003009_4_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM (3).jpeg



ITV_2600458_2003009_5_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM (4).jpeg



ITV_2600458_2003009_6_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM.jpeg



ITV_2600458_2003009_7_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (1).jpeg



ITV_2600458_2003009_8_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (2).jpeg



ITV_2600458_2003009_9_1774584594078.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (4).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3225_1_1774583189245.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 10.38.56 PM.jpeg
EL vehiculo de placas ETK011 cuenta con matricula del 2020 correspondiente a las especificaciones requeridas.



IRS_3225_1_1774583246863.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.35.47 AM (2).jpeg
EL vehiculo de placas ETK011 cuenta con matricula del 2020 correspondiente a las especificaciones requeridas.



IRS_3230_1_1774583510371.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3230_2_1774583510371.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3234_1_1774583556966.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3234_2_1774583556966.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3235_1_1774583584869.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3235_2_1774583584869.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3236_1_1774583627092.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3236_2_1774583627092.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3237_1_1774583657657.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3237_2_1774583657657.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3239_1_1774583678251.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3239_2_1774583678252.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3240_1_1774583698464.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3240_2_1774583698464.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3248_1_1774583860435.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3248_2_1774583860435.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3250_1_1774583885241.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3250_2_1774583885241.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3252_1_1774583904327.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3252_2_1774583904327.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3253_1_1774583925523.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3253_2_1774583925523.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3254_1_1774583944979.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3254_2_1774583944980.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3255_1_1774583965562.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3255_2_1774583965563.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3256_1_1774583986864.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3256_2_1774583986864.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.55.13 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3257_1_1774584043932.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 10.54.19 PM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_3258_1_1774584078888.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM - copia.jpeg
Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos



IRS_3262_1_1774584315027.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3262_2_1774584315027.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3262_3_1774584315027.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3263_1_1774584335734.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3263_2_1774584335734.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3263_3_1774584335735.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3264_1_1774584353974.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3264_2_1774584353974.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3264_3_1774584353974.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3265_1_1774584373234.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.39 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3265_2_1774584373234.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3265_3_1774584373234.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 47.3 Grados Centígrados, Bebida temperatura ambiente



IRS_3269_1_1774584449809.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.42 AM.jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_3272_1_1774584468883.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.42 AM.jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_3274_1_1774584485675.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.42 AM.jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_3276_1_1774584502212.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.42 AM.jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_3277_1_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.42 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_10_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_11_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (5).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_12_1774584560232.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_13_1774584560232.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_14_1774584560232.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_15_1774584560232.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_16_1774584560232.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_17_1774584560232.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM (5).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_18_1774584560232.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.45 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_19_1774584560232.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.46 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_2_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.42 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_3_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_4_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_5_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_6_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_7_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.43 AM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_8_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3277_9_1774584560231.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 11.28.44 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600458_1_1774584634308.pdf	Acta de Visita Estación Lido(2).pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600458	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2913-2025 / FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# ORDEN	2600418	FECHA	26/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1788.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UT. Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP Urdo			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	S. Cali
Dirección:				**Hora Inicio:**	10:34	**Hora Fin:**	11:28 am
Raciones Programadas:	91	**Raciones Entregadas:**	91	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz, pescado frito, ensalada cruda, y cena al valor - Jugo de fruta, postre variedad					**No. Menú Verificado:**	4
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Muñoz					**Cargo de quién atiende la visita:**	Funcionaria Operadora

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	11:22	47.3	X	(C)	NC	Temp. de la Caja.
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:	ETF011	Hora de llegada del vehículo:	11:15 am	Hora finalización de la entrega:	11:28 am
Fecha SOAT:	13/3/26	Fecha Tecno-Mecánica:	12/3/2026		
Fecha inspección:	26/3/26	No. acta de inspección:	~~MCT-17-3-2026-01~~	% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Francisco Javier Acdo				
Fecha certificado médico:	16/03/2026	Fecha asistencia a capacitación:	18/03/2026	Vigencia licencia de conducción:	04/07/28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: AM

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 9CJ-2512-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2000458	FECHA	16/3/26	CONTRATO	9161-010-26-1-1528-2025	VERSIÓN	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 cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	16004-TB	FECHA	8/13/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1789.2025	VERSIÓN	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	contratista no cuenta con mecanismos para garantizar la conservacion de las Temperaturas.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	(1)	NA	NO	Contratista cuenta con oficio de autorizacion para entregar bebidas en termos.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejadas 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 a la intemperie
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	(1)	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.8

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, UI8 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	

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: AM

FECHA IMPRESIÓN

PÁGINA 7

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

[illegible]	[illegible]	FECHA	26/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1188.2025	VERSIÓN	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	25	PORCENTAJE %:	86.2.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador envia voto de 7 0729.

Se socializa acta al operador

NÚMERO DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: [illegible]

FECHA IMPRESIÓN

FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2015-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260458	FECHA	26/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1988 2026	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	UT. Alimentación	F. Operador	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Francisco Javier Aedo	UT. Alimentación	Conductor	
Realizó	Diana Veronica Palma Florez	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F.

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

[SI] | [NO]	Cual / Nombre:			

NOMBRE DE QUIEN ATENDIÓ LA VISITA: AM

FECHA IMPRESIÓN

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:	4161.010.26.1.2588 /025	
ID Visita:	260418	Fecha: 26/3/26	Nombre establecimiento:	C.P Lido	
Parte del día:	91	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	483	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	484	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	470	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	472	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	481	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	524	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	494	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	481	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:		TOTAL RECHAZADOS:		CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 8 platos de comida de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Muñoz	UT. Alimentación	C. Operativo	Adriana Muñoz
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Francisco Mejía	UT. Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma F.

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600459	FECHA	2026-03-27	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:**	09:10:00	**Hora Fin:**	15:30:00
Raciones Programadas:	1929	**Raciones Entregadas:**	1929	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	DESAYUNO Fruta entera banano Huevos revueltos pan Avena con leche ALMUERZO Carne de res Arroz blanco Pasta caliente con verduras Papa al vapor Jugo de lulo Postre panelita CENA pescado frito Arroz blanco guiso de ahuyama Plátano maduro cocinado Jugo de guayaba REFRIGERIO Panela con limón Pan rollo					**No. Menú Verificado:**	M06
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

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

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.	1	Se evidencia rótulo de producto cárnico que no cumple con los requisitos mínimos de información establecidos en el Decreto 1500 de 2007, debido a la ausencia de la fecha de beneficio y fecha de empaque El arroz suministrado de marca Sao Pablo de la arrocera santander con Notificación Sanitaria NSA-0010043-2021, no cuenta con fortificaciones. [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] Parte del dia para mujeres 156parte de dia para hombres 1742. al momento de realizar en la planta la revision , de la materia prima para cumplimiento de la minuta N15 , se evidencia que no tenia en almacenamiento la proteina correspondiente al menu , siendo las 4:30 de la tarde llega el proveedor a la planta y al momento de pesarla, la pechuga no cumple gramaje (se evidencia 180 kg de pechuga) . se evidencia tambien que el platano maduro no cumplio con el gramaje (198.2 kg peso observado). no se evidencia pan mogolla para el cumplimiento de la minuta platano verde no cumple con el gramaje correspondiente segun el parte (255.3 kg9 peso observado) [Subsana]: Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente
TOTAL ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON			

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100.00

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600459_3099100_1_1774649110858.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_1_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_1_1774649195257.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_10_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_10_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (5).jpeg



ITV_2600459_3099100_10_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_11_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_11_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_11_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (5).jpeg



ITV_2600459_3099100_12_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_12_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.35 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_12_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_13_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_13_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.35 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_13_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_14_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_14_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.35 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_14_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_15_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_15_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.12.58 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_15_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_16_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_16_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.12.58 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_16_1774649195259.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_17_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_17_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.00 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_17_1774649195259.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_18_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (5).jpeg



ITV_2600459_3099100_18_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.00 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_18_1774649195259.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_19_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_19_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.00 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_19_1774649195259.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_2_1774649110858.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (5).jpeg



ITV_2600459_3099100_2_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_2_1774649195257.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_20_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_20_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.01 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_20_1774649195259.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_21_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_21_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.01 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_21_1774649195259.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_22_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_22_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.01 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_23_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_23_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.02 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_24_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (5).jpeg



ITV_2600459_3099100_24_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.22 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_25_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_25_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_26_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_27_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_28_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_29_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (5).jpeg



ITV_2600459_3099100_3_1774649110858.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_3_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_3_1774649195257.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_30_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_31_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_32_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_33_1774649142330.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_34_1774649142330.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_35_1774649142330.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (5).jpeg



ITV_2600459_3099100_36_1774649142330.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_4_1774649110858.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_4_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_4_1774649195257.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_5_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_5_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_5_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_6_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_6_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_6_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_7_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (5).jpeg



ITV_2600459_3099100_7_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_7_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_8_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_8_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_8_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_9_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_9_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_9_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (3).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3359_1_1774650929948.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_1_1774650964374.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_1_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_1_1774651007032.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_10_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_10_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (5).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_10_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_11_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_11_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_11_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (5).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_12_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_12_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.35 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_12_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_13_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_13_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.35 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_13_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_14_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_14_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.35 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_14_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_15_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_15_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.12.58 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_15_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_16_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_16_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.12.58 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_16_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_17_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_17_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.00 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_17_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_18_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (5).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_18_1774650964376.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.00 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_18_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_19_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_19_1774650964376.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.00 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_19_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_2_1774650929948.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (5).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_2_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_2_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_2_1774651007032.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_20_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_20_1774650964376.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.01 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_20_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_21_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_21_1774650964376.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.01 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_21_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_22_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_22_1774650964376.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.01 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_22_1774650990320.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (5).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_23_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_23_1774650964376.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.02 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_23_1774650990320.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_24_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (5).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_24_1774650964376.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.22 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_24_1774650990320.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_25_1774650929950.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_25_1774650990320.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_26_1774650990320.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_27_1774650990320.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_28_1774650990320.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_3_1774650929948.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_3_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_3_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_3_1774651007032.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_4_1774650929948.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_4_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_4_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_4_1774651007032.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_5_1774650929948.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_5_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_5_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (5).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_6_1774650929948.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_6_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_6_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_7_1774650929948.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (5).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_7_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_7_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_8_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_8_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_8_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_9_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_9_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_9_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600459_1_1774650723128.pdf	Acta de Visita Anexo Técnico (1).pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se evidencia rótulo de producto cárnico que no cumple con los requisitos mínimos de información establecidos en el Decreto 1500 de 2007, debido a la ausencia de la fecha de beneficio y fecha de empaque
El arroz suministrado de marca Sao Pablo de la arrocera santander con Notificación Sanitaria NSA-0010043-2021, no cuenta con fortificaciones.
Se socializa acta.

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

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600459	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR				**Tipo:**	PLA	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Centro de capacitación Don Bosco, Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante				**Hora Inicio:**	09:10:00	**Hora Fin:**	15:30:00	
Raciones Programadas:	1929	**Raciones Entregadas:**	1929	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	DESAYUNO Fruta entera banano Huevos revueltos pan Avena con leche ALMUERZO Carne de res Arroz blanco Pasta caliente con verduras Papa al vapor Jugo de lulo Postre panelita CENA pescado frito Arroz blanco guiso de ahuyama Plátano maduro cocinado Jugo de guayaba REFRIGERIO Panela con limón Pan rollo					**No. Menú Verificado:**		M06	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

3. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

4. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600459_3099100_1_1774649110858.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_1_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_1_1774649195257.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_10_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_10_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (5).jpeg



ITV_2600459_3099100_10_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_11_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_11_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_11_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (5).jpeg



ITV_2600459_3099100_12_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_12_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.35 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_12_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_13_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_13_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.35 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_13_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_14_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_14_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.35 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_14_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_15_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_15_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.12.58 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_15_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_16_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_16_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.12.58 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_16_1774649195259.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_17_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_17_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.00 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_17_1774649195259.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_18_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (5).jpeg



ITV_2600459_3099100_18_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.00 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_18_1774649195259.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_19_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_19_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.00 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_19_1774649195259.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_2_1774649110858.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (5).jpeg



ITV_2600459_3099100_2_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_2_1774649195257.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_20_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_20_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.01 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_20_1774649195259.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_21_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_21_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.01 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_21_1774649195259.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_22_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_22_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.01 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_23_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_23_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.02 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_24_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (5).jpeg



ITV_2600459_3099100_24_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.22 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_25_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_25_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_26_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_27_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_28_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_29_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (5).jpeg



ITV_2600459_3099100_3_1774649110858.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_3_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_3_1774649195257.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_30_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_31_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_32_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_33_1774649142330.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_34_1774649142330.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_35_1774649142330.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (5).jpeg



ITV_2600459_3099100_36_1774649142330.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_4_1774649110858.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_4_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_4_1774649195257.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_5_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_5_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_5_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_6_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_6_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_6_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_7_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (5).jpeg



ITV_2600459_3099100_7_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_7_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_8_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM.jpeg



ITV_2600459_3099100_8_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (3).jpeg



ITV_2600459_3099100_8_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (2).jpeg



ITV_2600459_3099100_9_1774649110859.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM (1).jpeg



ITV_2600459_3099100_9_1774649142329.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (4).jpeg



ITV_2600459_3099100_9_1774649195258.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (3).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3359_1_1774650929948.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_1_1774650964374.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_1_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_1_1774651007032.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_10_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_10_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (5).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_10_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_11_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_11_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_11_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (5).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_12_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_12_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.35 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_12_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_13_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_13_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.35 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_13_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_14_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_14_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.35 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_14_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_15_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_15_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.12.58 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_15_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_16_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_16_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.12.58 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_16_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_17_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_17_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.00 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_17_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.25 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_18_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM (5).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_18_1774650964376.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.00 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_18_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_19_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.31 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_19_1774650964376.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.00 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_19_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_2_1774650929948.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (5).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_2_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_2_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_2_1774651007032.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_20_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_20_1774650964376.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.01 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_20_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_21_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_21_1774650964376.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.01 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_21_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_22_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_22_1774650964376.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.01 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_22_1774650990320.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM (5).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_23_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_23_1774650964376.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.02 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_23_1774650990320.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.26 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_24_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM (5).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_24_1774650964376.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.22 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_24_1774650990320.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_25_1774650929950.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.32 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_25_1774650990320.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_26_1774650990320.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_27_1774650990320.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_28_1774650990320.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.27 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_3_1774650929948.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_3_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_3_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_3_1774651007032.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_4_1774650929948.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_4_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_4_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_4_1774651007032.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.28 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_5_1774650929948.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_5_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.33 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_5_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM (5).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_6_1774650929948.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_6_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_6_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.23 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_7_1774650929948.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM (5).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_7_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_7_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_8_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.29 PM.jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_8_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_8_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (2).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_9_1774650929949.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.30 PM (1).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_9_1774650964375.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.34 PM (4).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente



IRS_3359_9_1774650990319.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 3.13.24 PM (3).jpeg
Operador cuenta con toda la materia prima para requerida la producción del dia siguiente

2. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600459_1_1774650723128.pdf	Acta de Visita Anexo Técnico (1).pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600458	FECHA	2026-01-27	CONTRATO	4161-010-26-1-1588-2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-UR:	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR			**Tipo:**	PLA	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Centro de capacitación Don Bosco, Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante			**Hora Inicio:**	9:10	**Hora Fin:**	3:30
Raciones Programadas:	1929	**Raciones Entregadas:**	—	**Dietas Progamadas:**	—	**Dietas Entregadas:**	—
Componentes de menú:	Avena en leche, pan, huevo, fruta, jugo, arroz, platano, ensalada, [illegible]					**No. Menú Verificado:**	6
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			X	C	NC	
ALMUERZO			X	C	NC	
CENA			X	C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO			X	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-IN006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.	0	(1)	N A	N O	[Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Parte del día para mujeres 158gr/día de día para hombres 174[illegible] al momento de realizar en la planta la revisión de la materia prima para cumplimiento de la minuta N13, se evidencia que no tiene en almacenamiento la proteína 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 (108.2 kg peso observado) no se evidencia plan riegalla para el cumplimiento de la minuta platano verde no cumple con el gramaje correspondiente segun el para (255.2 kgB peso observado) Compromiso: [Se rectifica el peso de la proteina con el area de bodega] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo
						[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El contratista no cumple con los pesos brutos establecidos para las preparaciones del menu # 6 Arepa, hay en planta 90000 gr (300 und) x 10 und (para un total 3000 und x 45 gr cada arepas y deben ser 114660 gr Limon, hay en planta 74700 gr y deben ser 114660 gr ingredientes carnaltoria y fabiolhuela no se evidencia en la planta de alimentos para la preparacion de pollo cubierta con verduras Compromiso: [Se debe rectificar el gramaje durante el proceso de ensamble y garantizar las cantidades +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] Observación en Campo
						[Reportado: 2026-02-13] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Al pesar todos los alimentos correspondientes a menu #6, se observa que el peso de la pechuga de pollo no entero al correspondiente (peso bruto total requerido 237.984 kg, se obtuvo 220.306 kg de pechuga) parte de dia en hombres 1724 gr/d , para del dia en mujeres 1360 gr/d Compromiso: [Se notificara al proveedor para que garantice la temperatura +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] Observación en Campo
						[Reportado: 2026-02-18] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Se evidencia que los empaq no cumplen con el gramaje para las raciones programadas Compromiso: [Se solicitara el gramaje al proveedor +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] Observación en Campo

TOTAL ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: SA

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-27

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600450	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4101 010 26 1 1588 2025	VERSIÓN	202512

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se evidencia rotulo de producto carnico que no Cumple con los requisitos minimos de Informacion establecidos en el Decreto 1500 de 2007, debido a la Ausencia de la fecha de beneficio y fecha de empaque

El cerdo suministrado de marca Soo Pablo de la avicola Santander con Notificacion Sanitaria NSA-0010043-2021, no cuenta con fortificaciones

Se solicita acta

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA SA

FECHA IMPRESIÓN

PÁGINA 3

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

Nº VISITA	2500459	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Sheby C. Aycedo Ramirez	Alimentación	Administradora	Sheby A.
Atendió				
Acompañó				
Acompañó				
Realizó	DIANA VERÓNICA PALMA FLÓREZ	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma F

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

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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: SA

Powered by CamScanner

Poblacion Femenina: 181 PPL PM: 1748 PPL

FUNDACION CONVIDA	FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 28			No. Contrato			
ID Visita	2026134	Fecha	27/3/26	Nombre establecimiento	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS		
Dirección	Carrera 31 W 39-42, Barrio El Diamante			Hora inicio		Hora fin	
Parte del día	1929	Parte dietas	0	Parte de gestantes	0	Menú verificado	6
Nombre de quien atiende la visita	Shely C. Agudelo R.			Cargo de quien atiende la visita	Administradora.		

INSTRUCCIONES

1. Solicitar al operador la separación de la materia prima destinada para la producción del día siguiente.
2. Diligenciar el listado de ingredientes que establece el Anexo N NOEK. GUÍA DE PREPARACIONES, para el menú a verificar.
3. Escribir en la tabla el peso bruto establecido en el Anexo N NOEK. GUÍA DE PREPARACIONES, para una gestión
4. Multiplique el peso bruto unitario de cada ingrediente por el No de dot día.
5. Verifique la materia prima separada por el operador, y cuentan con la totalidad de los ingredientes
6. Verifique si la materia prima separada cumple con el peso bruto requerido para el parte del día.
7. CUMPLE, B. NO CUMPLE

VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN)

INGREDIENTE	PESO BRUTO (g/ml) por gestión	PESO BRUTO (g/ml) Total requerido	PUNTAJE		OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
Fruta, Banano	100	192900	0	0	
Huevos	55.	106095	0	0	
Pan	60150	113.930	0	0	
Avena	12.	23148	0	0	
Leche	18	34722	0	0	
Carne de res	111-103	287243	0	0	
Arroz	74/69	283682	0	0	
Pasta	30	57870	0	0	
Zanahoria	48	92592	0	0	
Cebolla	51	98379	0	0	
Papa	101	194829	0	0	
Jugo de Lulo	100	192000	0	0	
Postre	10	19290	0	0	
Pernil	103-110	210923	0	0	
Aborgana.	103	198687	0	0	
Cebolla	24	46296	0	0	
Pechuga	140-108	264268	0	0	
Jugo de Guayaba.	80	154320	0	0	
Panela	12	23148	0	0	
Limon	7	13503	0	0	
Jugo Mora	60-45	113025	0	0	
Azucar	10-12	92439	0	0	
			0	1	
			0	1	
			0	1	
			0	1	
			0	1	
			0	1	

TOTAL VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN)

PUNTAJE ESPERADO:	22	PUNTAJE OBTENIDO:	22	% DE CUMPLIMIENTO:	100

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ	Shely A	Ut alimentaciones	Administradora	Shely A.
ATENDIÓ				
ACOMPAÑÓ				
ACOMPAÑÓ				
REALIZÓ	Diana Palma	Ut alimentaciones	Supervisor	Diana V. Palma F

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

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	2600460	FECHA	2026-03-29	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:**	15:29:00	**Hora Fin:**	16:30:00
Raciones Programadas:	502	**Raciones Entregadas:**	502	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	PECHUGA DE POLLO EN SALSA, ARROZ, LENTEJA GUISADA, PAPA SALADA, JUGO DE FRUTA, JUGO NATURAL Y PAN MANTEQUILLA					**No. Menú Verificado:**	M07
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO C. BONILLA					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	16:25:00	SI	47.40	TEMPERATURA DE CAJA
Refrigerio	SI	16:25:00	SI		

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

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

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores para conservar de la temperatura [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-14] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-01-07] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-14] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera 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	[2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura [2026-03-14] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Contratista cuenta con Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia las bebidas sobre estibas [Persiste]: Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad [2026-03-14] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [Sin Seguimiento]: [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [Sin Seguimiento]:
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	El contratista cumple con el gramaje establecido para la caja y el derivado de cereal; sin embargo, envía cuatro recipientes con capacidad de 44 L cada uno: dos destinados a la cena y dos para el refrigerio, para un parte total de 502 PPL volumen requerido para cena: 125.5 litros volumen requerido para refrigerio: 100.4 litros
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	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).	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:**	24	**PORCENTAJE %:**	83

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600460_2002006_1_1774827821621.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.46 PM (5).jpeg



ITV_2600460_2002006_2_1774827821622.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (1).jpeg



ITV_2600460_2002006_3_1774827821622.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (2).jpeg



ITV_2600460_2002007_1_1774827948637.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.30.43 PM.jpeg



ITV_2600460_2002007_2_1774827948638.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.30.42 PM.jpeg



ITV_2600460_2003005_1_1774828227909.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.46 PM (5).jpeg



ITV_2600460_2003005_2_1774828227909.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (1).jpeg



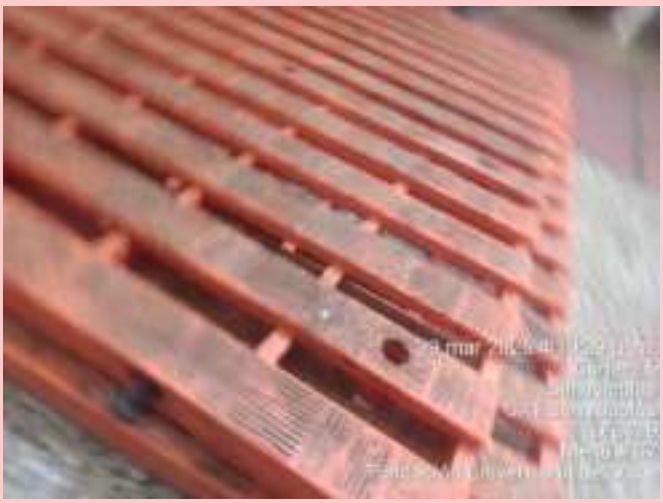
ITV_2600460_2003005_3_1774828227909.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (3).jpeg



ITV_2600460_2003007_1_1774828460525.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.46 PM (1).jpeg



ITV_2600460_2003007_2_1774828460526.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.46 PM (2).jpeg



ITV_2600460_2003007_3_1774828460526.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.46 PM (3).jpeg



ITV_2600460_2003009_1_1774828697494.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.32 PM.jpeg



ITV_2600460_2003009_1_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.34 PM (1).jpeg



ITV_2600460_2003009_10_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.42 PM (1).jpeg



ITV_2600460_2003009_11_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.42 PM (2).jpeg



ITV_2600460_2003009_12_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.42 PM (3).jpeg



ITV_2600460_2003009_13_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.42 PM (4).jpeg



ITV_2600460_2003009_14_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.42 PM (5).jpeg



ITV_2600460_2003009_15_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.42 PM (6).jpeg



ITV_2600460_2003009_16_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.42 PM (7).jpeg



ITV_2600460_2003009_17_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.42 PM.jpeg



ITV_2600460_2003009_18_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.43 PM (1).jpeg



ITV_2600460_2003009_19_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.43 PM (2).jpeg



ITV_2600460_2003009_2_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.34 PM (2).jpeg



ITV_2600460_2003009_20_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.43 PM (3).jpeg



ITV_2600460_2003009_21_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.43 PM (4).jpeg



ITV_2600460_2003009_22_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.43 PM (5).jpeg



ITV_2600460_2003009_23_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.43 PM (6).jpeg



ITV_2600460_2003009_24_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.43 PM.jpeg



ITV_2600460_2003009_25_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.44 PM (1).jpeg



ITV_2600460_2003009_26_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.44 PM (2).jpeg



ITV_2600460_2003009_27_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.44 PM (3).jpeg



ITV_2600460_2003009_28_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.44 PM (4).jpeg



ITV_2600460_2003009_29_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.44 PM (5).jpeg



ITV_2600460_2003009_3_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.34 PM (3).jpeg



ITV_2600460_2003009_30_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.44 PM (6).jpeg



ITV_2600460_2003009_31_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.44 PM.jpeg



ITV_2600460_2003009_4_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.34 PM (4).jpeg



ITV_2600460_2003009_5_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.34 PM.jpeg



ITV_2600460_2003009_6_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (1).jpeg



ITV_2600460_2003009_7_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (2).jpeg



ITV_2600460_2003009_8_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (3).jpeg



ITV_2600460_2003009_9_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3470_1_1774827970292.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.30.43 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3470_2_1774827970292.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.30.42 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3475_1_1774828063129.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.31 PM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_3476_1_1774828085332.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.31 PM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_3477_1_1774828181240.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.46 PM (5).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_3477_2_1774828181241.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_3477_3_1774828181241.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_3478_1_1774828208110.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.46 PM (5).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_3478_2_1774828208111.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_3478_3_1774828208111.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600460	FECHA	2026-03-29	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600460_1_1774832302979.pdf	Acta de Visita CAT San Nicolás1.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos

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

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura

Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad

El contratista cumple con el gramaje establecido para la caja y el derivado de cereal; sin embargo, envía cuatro recipientes con capacidad de 44 L cada uno: dos destinados a la cena y dos para el refrigerio, para un parte total de 502 PPL

volumen requerido para cena: 125.5 litros

volumen requerido para refrigerio: 100.4 litros

operador envía vaso de 7 onzas.

Se socializa acta con operador

FIRMAS			
Atendido por (1)	PEDRO C. BONILLA	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	DIANA VERONICA PALMA FLOREZ	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600460	FECHA	2026-03-29	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26							
Nombre EP-UT-URI:	CAT SAN NICOLÁS				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 6 #21-77, San Nicolas, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	15:29:00	**Hora Fin:**	16:30:00
Raciones Programadas:	502	**Raciones Entregadas:**	502	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	PECHUGA DE POLLO EN SALSA, ARROZ, LENTEJA GUISADA, PAPA SALADA, JUGO DE FRUTA, JUGO NATURAL Y PAN MANTEQUILLA					**No. Menú Verificado:**		M07
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO C. BONILLA					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600460	FECHA	2026-03-29	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600460	FECHA	2026-03-29	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600460_2002006_1_1774827821621.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.46 PM (5).jpeg



ITV_2600460_2002006_2_1774827821622.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (1).jpeg



ITV_2600460_2002006_3_1774827821622.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (2).jpeg



ITV_2600460_2002007_1_1774827948637.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.30.43 PM.jpeg



ITV_2600460_2002007_2_1774827948638.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.30.42 PM.jpeg



ITV_2600460_2003005_1_1774828227909.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.46 PM (5).jpeg



ITV_2600460_2003005_2_1774828227909.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (1).jpeg



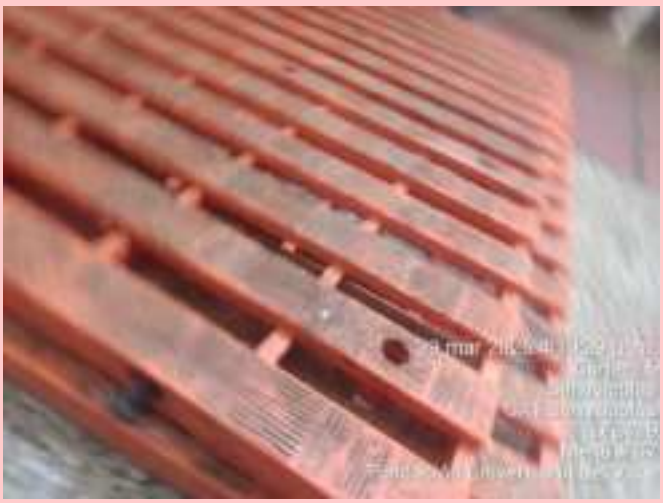
ITV_2600460_2003005_3_1774828227909.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (3).jpeg



ITV_2600460_2003007_1_1774828460525.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.46 PM (1).jpeg



ITV_2600460_2003007_2_1774828460526.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.46 PM (2).jpeg



ITV_2600460_2003007_3_1774828460526.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.46 PM (3).jpeg



ITV_2600460_2003009_1_1774828697494.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.32 PM.jpeg



ITV_2600460_2003009_1_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.34 PM (1).jpeg



ITV_2600460_2003009_10_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.42 PM (1).jpeg



ITV_2600460_2003009_11_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.42 PM (2).jpeg



ITV_2600460_2003009_12_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.42 PM (3).jpeg



ITV_2600460_2003009_13_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.42 PM (4).jpeg



ITV_2600460_2003009_14_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.42 PM (5).jpeg



ITV_2600460_2003009_15_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.42 PM (6).jpeg



ITV_2600460_2003009_16_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.42 PM (7).jpeg



ITV_2600460_2003009_17_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.42 PM.jpeg



ITV_2600460_2003009_18_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.43 PM (1).jpeg



ITV_2600460_2003009_19_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.43 PM (2).jpeg



ITV_2600460_2003009_2_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.34 PM (2).jpeg



ITV_2600460_2003009_20_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.43 PM (3).jpeg



ITV_2600460_2003009_21_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.43 PM (4).jpeg



ITV_2600460_2003009_22_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.43 PM (5).jpeg



ITV_2600460_2003009_23_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.43 PM (6).jpeg



ITV_2600460_2003009_24_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.43 PM.jpeg



ITV_2600460_2003009_25_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.44 PM (1).jpeg



ITV_2600460_2003009_26_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.44 PM (2).jpeg



ITV_2600460_2003009_27_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.44 PM (3).jpeg



ITV_2600460_2003009_28_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.44 PM (4).jpeg



ITV_2600460_2003009_29_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.44 PM (5).jpeg



ITV_2600460_2003009_3_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.34 PM (3).jpeg



ITV_2600460_2003009_30_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.44 PM (6).jpeg



ITV_2600460_2003009_31_1774829448503.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.44 PM.jpeg



ITV_2600460_2003009_4_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.34 PM (4).jpeg



ITV_2600460_2003009_5_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.34 PM.jpeg



ITV_2600460_2003009_6_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (1).jpeg



ITV_2600460_2003009_7_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (2).jpeg



ITV_2600460_2003009_8_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (3).jpeg



ITV_2600460_2003009_9_1774829448502.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3470_1_1774827970292.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.30.43 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3470_2_1774827970292.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.30.42 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3475_1_1774828063129.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.31 PM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_3476_1_1774828085332.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.31 PM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_3477_1_1774828181240.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.46 PM (5).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_3477_2_1774828181241.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_3477_3_1774828181241.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_3478_1_1774828208110.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.46 PM (5).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600460	FECHA	2026-03-29	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3478_2_1774828208111.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_3478_3_1774828208111.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.41 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600460_1_1774832302979.pdf	Acta de Visita CAT San Nicolás1.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600460	FECHA	2026-03-29	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría 9CJ-2512-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

# Visita	2600410	Fecha	29/3/26	Contrato	4161-010-26-1-1788-2025	Versión	202512

Contratista:	UT Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	CAT San Nicolas			Tipo:	EP	Localidad:	S. Cali
Dirección:				Hora Inicio:	3:24pm	Hora Fin:	4:30pm
Raciones Programadas:	502	Raciones Entregadas:	502	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Pechuga de Pollo en t/s, Arroz, Lenteja guisada Papa salada, Jugo de Fruta. Jugo Natural, Pan.					No. Menú Verificado:	7
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro C. Bonilla					Cargo de quién atiende la visita:	Coordinador

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	04:25pm	42.4	X	(C)	NC	Temp. caja
REFRIGERIO NOCTURNO	04:25pm		X	(C)	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	LFL 419	Hora de llegada del vehículo:	4:04	Hora finalización de la entrega:	04:30 pm.		
Fecha SOAT:	04/01/26	Fecha Tecno-Mecánica:	29/09/2025				
Fecha Inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	IVC-16-10 2025-01	% Cumplimiento:	100		
Sutred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Miguel Augusto Arango				
Fecha certificado médico:	9/02/2026	Fecha asistencia a capacitación:	9/02/2026	Vigencia licencia de conducción:	12/07/2028
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: PC

FECHA IMPRESIÓN:

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	2000460	FECHA	29/3/26	CONTRATO	4961.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

2. VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría MCJ-0913-2022 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	500460	FECHA	29/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1585-2025	VERSIÓN	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
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	El contratista no cuenta con mecanismos q garantice la conservación de las Temperaturas
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	(1)	NA	NO	El contratista cuenta con apoyo de autoridad para entregar bebidas en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	(0)	1	NA	NO	Se evidencia entrega de alimentos sobre cartón con elevación cerca de suciedad.
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	(NA)	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados)	(0)	1	NA	NO	Contratista cumple gramaje de caldo y drenado de cereal; Sin embargo envia dos recipientes de un litro cada uno para caldo y para refrigerio
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(0)	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	

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: P.C

FECHA IMPRESIÓN:

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de interventoría SCJ-2013-2020 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N. visita	760040	Fecha	29/3/26	Contrato	4161.010.26.1.1588.2025	Versión	202512

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador envia unto de 7 onzas

Se socializa acta

NOMBRE Y CC QUIEN ATIENDE LA VISITA R.C

FECHA IMPRESIÓN

FIRMA

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N VISITA	760960	FECHA	29/3/26	CONTRATO	9161.060.26.1.1FBB.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Castillo.	UT alimentación	f. Operador	
Atendió				
Acompaño				
Acompaño	Miguel Augusto Arango	UT. alimentacion	Conductor.	MiGuel A ARANGO
Realizo	Diana Veronica Palma Florez	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F

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

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

PC

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25.28			No. Contrato:		4161.010.26.1.1568.2025	
ID Visita:	200460	Fecha:	29/3/26	Nombre establecimiento:	CAT San Nicolas		
Parte del día:	502	Menú verificado:	7	Tiempo de comida evaluado:	Cena		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	6	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	32	NÚMERO DE RECHAZO:	8		

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	473	1	MUESTRA 20	476	1	MUESTRA 39		
MUESTRA 2	471	1	MUESTRA 21	459	0	MUESTRA 40		
MUESTRA 3	473	1	MUESTRA 22	481	1	MUESTRA 41		
MUESTRA 4	489	1	MUESTRA 23	518	1	MUESTRA 42		
MUESTRA 5	483	1	MUESTRA 24	470	1	MUESTRA 43		
MUESTRA 6	476	1	MUESTRA 25	518	1	MUESTRA 44		
MUESTRA 7	477	1	MUESTRA 26	481	1	MUESTRA 45		
MUESTRA 8	480	1	MUESTRA 27	462	1	MUESTRA 46		
MUESTRA 9	511	1	MUESTRA 28	479	1	MUESTRA 47		
MUESTRA 10	452	0	MUESTRA 29	484	1	MUESTRA 48		
MUESTRA 11	491	1	MUESTRA 30	468	1	MUESTRA 49		
MUESTRA 12	501	1	MUESTRA 31	471	1	MUESTRA 50		
MUESTRA 13	467	1	MUESTRA 32	484	1			
MUESTRA 14	464	1	MUESTRA 33					
MUESTRA 15	449	0	MUESTRA 34					
MUESTRA 16	486	1	MUESTRA 35					
MUESTRA 17	478	1	MUESTRA 36					
MUESTRA 18	461	1	MUESTRA 37					
MUESTRA 19	479	1	MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	29	TOTAL RECHAZADOS:	3	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 32 cajas de comida de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Paola Cecilia	UT Alimentación	P. Operador	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Miguel Arango	UT Alimentación	Conductor	Miguel A. Arango
REALIZÓ:	Diana Palma	Intaventuria	Supervisor	Diana V. Palma F.

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600461	FECHA	2026-03-29	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:**	15:29:00	**Hora Fin:**	15:54:00
Raciones Programadas:	30	**Raciones Entregadas:**	30	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	PECHUGA DE POLLO EN SALSA, ARROZ, LENTEJA GUISADA, PAPA SALADA, JUGO DE FRUTA, JUGO NATURAL Y PAN MANTEQUILLA					**No. Menú Verificado:**	M07
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO C. BONILLA					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	15:52:00	SI	45.60	TEMPERATURA DE CAJA
Refrigerio	NO				

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

PLACA	LFL 419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-01-04
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-09-29
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencian contenedores isotermos para la conservacion de la temperatura [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-14] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-01-07] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-14] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera 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	[2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura

6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Contratista cuenta con Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	NA	NA
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90.00

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	28	**PUNTAJE OBTENIDO:**	25	**PORCENTAJE %:**	89

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600461_2002006_1_1774828978312.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.45 PM (1).jpeg



ITV_2600461_2002006_2_1774828978312.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM (6).jpeg



ITV_2600461_2002007_1_1774829006185.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.30.43 PM.jpeg



ITV_2600461_2002007_2_1774829006185.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.30.42 PM.jpeg



ITV_2600461_2003005_1_1774829182543.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.45 PM (1).jpeg



ITV_2600461_2003005_2_1774829182543.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM (5).jpeg



ITV_2600461_2003005_3_1774829182543.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM (6).jpeg



ITV_2600461_2003009_1_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.43 PM (2).jpeg



ITV_2600461_2003009_10_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM (4).jpeg



ITV_2600461_2003009_11_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM.jpeg



ITV_2600461_2003009_12_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.43 PM (1).jpeg



ITV_2600461_2003009_13_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.43 PM.jpeg



ITV_2600461_2003009_2_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.44 PM.jpeg



ITV_2600461_2003009_3_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.45 PM (1).jpeg



ITV_2600461_2003009_4_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.45 PM (2).jpeg



ITV_2600461_2003009_5_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.45 PM (3).jpeg



ITV_2600461_2003009_6_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.45 PM.jpeg



ITV_2600461_2003009_7_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM (1).jpeg



ITV_2600461_2003009_8_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM (2).jpeg



ITV_2600461_2003009_9_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM (3).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3492_1_1774829081284.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.31 PM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_3493_1_1774829107879.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.31 PM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_3494_1_1774829228784.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.45 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_3494_2_1774829228784.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM (5).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura

 IRS_3494_3_1774829228784.jpeg 3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM (6).jpeg Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura	

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600461	FECHA	2026-03-29	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600461_1_1774835028148.pdf	Acta de Visita Estación Agua Blanca1.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios que garanticen la conservación de los alimentos
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente sin embargo, no dispone de gramera calibrada.
El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente, y la bebida de frutas cuenta con el mecanismo pero se está entregando a temperatura ambiente.
Operador envía vaso de 7 onzas
Se socializa acta.

FIRMAS			
Atendido por (1)	PEDRO C. BONILLA	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	DIANA VERÓNICA PALMA FLOREZ	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600461	FECHA	2026-03-29	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26							
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 26a #25-28, Agua Blanca, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	15:29:00	**Hora Fin:**	15:54:00
Raciones Programadas:	30	**Raciones Entregadas:**	30	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	PECHUGA DE POLLO EN SALSA, ARROZ, LENTEJA GUISADA, PAPA SALADA, JUGO DE FRUTA, JUGO NATURAL Y PAN MANTEQUILLA					**No. Menú Verificado:**		M07
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO C. BONILLA					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600461	FECHA	2026-03-29	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600461	FECHA	2026-03-29	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600461_2002006_1_1774828978312.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.45 PM (1).jpeg



ITV_2600461_2002006_2_1774828978312.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM (6).jpeg



ITV_2600461_2002007_1_1774829006185.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.30.43 PM.jpeg



ITV_2600461_2002007_2_1774829006185.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.30.42 PM.jpeg



ITV_2600461_2003005_1_1774829182543.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.45 PM (1).jpeg



ITV_2600461_2003005_2_1774829182543.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM (5).jpeg



ITV_2600461_2003005_3_1774829182543.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM (6).jpeg



ITV_2600461_2003009_1_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.43 PM (2).jpeg



ITV_2600461_2003009_10_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM (4).jpeg



ITV_2600461_2003009_11_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM.jpeg



ITV_2600461_2003009_12_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.43 PM (1).jpeg



ITV_2600461_2003009_13_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.43 PM.jpeg



ITV_2600461_2003009_2_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.44 PM.jpeg



ITV_2600461_2003009_3_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.45 PM (1).jpeg



ITV_2600461_2003009_4_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.45 PM (2).jpeg



ITV_2600461_2003009_5_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.45 PM (3).jpeg



ITV_2600461_2003009_6_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.45 PM.jpeg



ITV_2600461_2003009_7_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM (1).jpeg



ITV_2600461_2003009_8_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM (2).jpeg



ITV_2600461_2003009_9_1774829300017.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM (3).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3492_1_1774829081284.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.31 PM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_3493_1_1774829107879.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.36.31 PM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_3494_1_1774829228784.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.45 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_3494_2_1774829228784.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM (5).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_3494_3_1774829228784.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 3.58.46 PM (6).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600461_1_1774835028148.pdf	Acta de Visita Estación Agua Blanca1.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600461	FECHA	2026-03-29	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

Contrato de Interventoría SCJ-0210-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600961	FECHA	29/3/26	CONTRATO	9161010-261-1-5BB-2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UT. Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP. Agua Blanca.			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	S. Cali
Dirección:				**Hora Inicio:**	3:29pm	**Hora Fin:**	3:54pm
Raciones Programadas:	30	**Raciones Entregadas:**	30	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pechuga de pollo en salsa, arroz, lenteja guiso de papa salada y Jugo de Fruta Jugo natural. Pan					**No. Menú Verificado:**	7
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro C. Bonilla					**Cargo de quién atiende la visita:**	Operador

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	3:52pm	45.6 °C	X	(C)	NC	Temp. Caja
REFRIGERIO NOCTURNO	3:52pm		X	(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 Segada del vehículo:	3:44pm	Hora finalización de la entrega:	3:54pm		
Fecha SOAT:	04/01/26	Fecha Tecno-Mecánica:	29/09/2025				
Fecha Inspección:	16/10/25	No. acta de Inspección:	RMS-16-10-2025-01	% Cumplimiento:	100		
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Miguel Augusto Arango				
Fecha certificado médico:	9/02/2026	Fecha asistencia a capacitación:	9/02/2026	Vigencia licencia de conducción:	12/07/2028
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: YC

FECHA IMPRESIÓN:

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

ID PAPA	760961	FECHA	29/3/24	CONTRATO	9161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

2. VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

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	2600461	FECHA	24/3/26	CONTRATO	4161010.761.1TBB.2025	VERSIÓN	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: RC

FECHA IMPRESIÓN

DETENCIÓN TRA

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de interventoría SCJ-2012-0025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260461	FECHA	29/3/16	CONTRATO	4161.010.26.1.1588-2012	VERSIÓN	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	25	PORCENTAJE %:	89.3

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador envia vaso de 7 onzas

Se retiraron ocho.

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA RC

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 SCJ-2013-2323 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	7600461	FECHA	29/3/16	CONTRATO	4161.010.26.1.1588 2015	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Castellon	Ut. Alimentación	F. Operador	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Miguel Augusto Arango	Ut. Alimentación	Conductor	
Realizó	Diana Veronica Palma Florez	Interventoria	Supervisor	

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

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:

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:	260481	Fecha: 29/3/26	Nombre establecimiento:	El Nuevo Bianco.	
Parte del día:	30	Menú verificado: 7	Tiempo de comida evaluado:	Cena.	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	464	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	459	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	476	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	474	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	462	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	4	TOTAL RECHAZADOS:	1	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 5 cajas de comidas de fruver alcatraz.

FIRMAS

	APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	
ATENDIÓ:	Pedro Calvo	UT Alimentacion	Operador	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Miguel Arango	UT Alimentacion	Conductor	Miguel A. Arango
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana Palma

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERIA / DETENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: ¿Cuál? NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

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	2600462	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA 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:	46	**Raciones Entregadas:**	46	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de res , arroz blanco , ensalada de remolacha y zanahoria , jugo , postre variedad					**No. Menú Verificado:**	M02
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:53:00	SI		
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXZ 666	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-11-22
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	CONDUCTOR CUMPLE CON LA INDUMENTRAIA CORRESPONDIENTE

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia entrega de alimentos en vehiculo con placa EXZ 666 modelo 2019
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Vehiculo cuenta con soat y tecnomecanica vigente
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	Se evidencia formulario de inscripcion sanitaria vigente
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 [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [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 [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-08] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia termómetro y gramera pero no cuentan con certificados de calibración. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se 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	Contratista cumple con el horario de entrega en el almuerzo
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Contratista cumple con el menu N2 en el almuerzo
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El A se entrega con una temperatura de 39.6 C y bebida de 26.5 C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. [Persiste]: 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.	1	Se evidencia entrega autorizacion para entrega de bebidas en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	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	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	26	**PORCENTAJE %:**	90

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600462_2001003_1_1774404692849.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.08.49 AM.jpeg



ITV_2600462_2002002_1_1774404786449.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.10.35 AM.jpeg



ITV_2600462_2002004_1_1774404961776.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.13.18 AM.jpeg



ITV_2600462_2002004_2_1774404961776.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.13.26 AM.jpeg



ITV_2600462_2002005_1_1774405048279.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.15.09 AM.jpeg



ITV_2600462_2002006_1_1774405508302.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.22.17 AM.jpeg



ITV_2600462_2002006_2_1774405508302.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.22.39 AM.jpeg



ITV_2600462_2002007_1_1774405709693.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.25.22 AM.jpeg



ITV_2600462_2002007_2_1774405709694.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.25.31 AM.jpeg



ITV_2600462_2002008_1_1774405800529.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.27.40 AM.jpeg



ITV_2600462_2002011_1_1774405879116.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.29.01 AM.jpeg



ITV_2600462_2003001_1_1774405964219.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.22.17 AM.jpeg



ITV_2600462_2003002_1_1774406054245.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.31.51 AM.jpeg



ITV_2600462_2003005_1_1774406143616.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.22.17 AM.jpeg



ITV_2600462_2003005_2_1774406143616.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.22.39 AM.jpeg



ITV_2600462_2003006_1_1774406208706.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600462_2003009_1_1774406371223.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.36.09 AM (3).jpeg



ITV_2600462_2003009_2_1774406371224.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.36.09 AM (2).jpeg



ITV_2600462_2003009_3_1774406371224.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.36.09 AM (1).jpeg



ITV_2600462_2003009_4_1774406371224.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.36.09 AM.jpeg



ITV_2600462_2003009_5_1774406371224.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.36.10 AM.jpeg



ITV_2600462_2004001_1_1774406598398.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.29.01 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	2600462	FECHA	2026-03-24	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_2600462_1_1774406679677.pdf	24-03-2026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	HELLEN RAMIREZ	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600462	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Calle 73, Cra. 7m Bis, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00	
Raciones Programadas:	46	**Raciones Entregadas:**	46	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de res , arroz blanco , ensalada de remolacha y zanahoria , jugo , postre variedad					**No. Menú Verificado:**		M02	
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIA DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600462	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600462	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600462_2001003_1_1774404692849.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.08.49 AM.jpeg



ITV_2600462_2002002_1_1774404786449.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.10.35 AM.jpeg



ITV_2600462_2002004_1_1774404961776.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.13.18 AM.jpeg



ITV_2600462_2002004_2_1774404961776.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.13.26 AM.jpeg



ITV_2600462_2002005_1_1774405048279.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.15.09 AM.jpeg



ITV_2600462_2002006_1_1774405508302.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.22.17 AM.jpeg



ITV_2600462_2002006_2_1774405508302.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.22.39 AM.jpeg



ITV_2600462_2002007_1_1774405709693.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.25.22 AM.jpeg



ITV_2600462_2002007_2_1774405709694.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.25.31 AM.jpeg



ITV_2600462_2002008_1_1774405800529.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.27.40 AM.jpeg



ITV_2600462_2002011_1_1774405879116.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.29.01 AM.jpeg



ITV_2600462_2003001_1_1774405964219.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.22.17 AM.jpeg



ITV_2600462_2003002_1_1774406054245.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.31.51 AM.jpeg



ITV_2600462_2003005_1_1774406143616.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.22.17 AM.jpeg



ITV_2600462_2003005_2_1774406143616.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.22.39 AM.jpeg



ITV_2600462_2003006_1_1774406208706.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600462_2003009_1_1774406371223.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.36.09 AM (3).jpeg



ITV_2600462_2003009_2_1774406371224.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.36.09 AM (2).jpeg



ITV_2600462_2003009_3_1774406371224.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.36.09 AM (1).jpeg



ITV_2600462_2003009_4_1774406371224.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.36.09 AM.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600462	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600462_2003009_5_1774406371224.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.36.10 AM.jpeg



ITV_2600462_2004001_1_1774406598398.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.29.01 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600462_1_1774406679677.pdf	24-03-2026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600462	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	20251 2

Contratista:	EP Alfonso Lopez / UT alimentacion integral 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	EP Alfonso Lopez			Tipo:	EP	Localidad:	Cali
Dirección:	Calle 73 Cra 7mbis cali			Hora Inicio:	10:30 am	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	46	Raciones Entregadas:	46	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Carne de res, arroz blanco, ensalada remolacha zanahoria, papa salada, jugo, postre variedad.					No. Menú Verificado:	2
Nombre de quién atiende la visita:	Hebn Ramirez Muñoz					Cargo de quién atiende la visita:	Operador logistico

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:53 pm	36.9	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:	EKZ466	Hora de llegada del vehículo:	12:20 pm	Hora finalización de la entrega:	13:15 pm.		
Fecha SOAT:	22 NOV 25	Fecha Tecno-Mecánica:	27 JUN 2025				
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:	Wilson Bejarano				
Fecha certificado médico:	17 OCT 25	Fecha asistencia a capacitación:	17 OCT 25	Vigencia licencia de conducción:	13 Mar 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-0512-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		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	X	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	X	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	X	NA	NO	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %		

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2612-2023 - 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	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	X	NA	NO	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	X	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	X	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO (11)		11	PUNTAJE OBTENIDO		10	PORCENTAJE %

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro 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 le 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		NA	X	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0		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		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 SC-2018-2020 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		ENTREGA		VERSIÓN	2020-12

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	89,6.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA APROBACIÓN PÁGINA 1

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

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Ramirez Mondz	Unión temporal	Operador logístico	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Wilson Bejarano	UT unión temporal	Conductor	
Realizó	Maria Ramos	Interventoría FW	Supervisora	

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

[SI] / [NO]	Cual / Nombre:

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2016

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4161.010.26.1.1589.2025	
ID Visita:		Fecha:	24/03/26.	Nombre establecimiento:	El alfonso lopez.		
Porra del día:	46	Menú verificado:	#2	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo.		
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	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	506	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	516	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	516	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	521	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	512	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 se evidencia que las 5 muestras cumplen con gramaje ideal.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Rakel M.	Union temporal	Operador logistico	Helen Rakel M.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson Lozano	alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Mónica Llanos	FUV	Supervisora	

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	2600463	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl 73, Marroquin II, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	196	**Raciones Entregadas:**	196	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	CARNE DE RES , ARROZ BLANCO , REMOLACHA Y ZANAHORIA , PAPA SALADA , JUGO , POSTRE VARIEDAD					**No. Menú Verificado:**	M02
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:33:00	SI		
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXZ 666	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-11-22
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	Se evidencia conductor con indumentaria necesaria

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia entrega de alimentos en vvehiculo con placa exz 666 modelo 2019 [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que el vehículo con placa TGT998 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Subsana]: Se evidencia entrega de alimentos en vvehiculo con placa exz 666 modelo 2019
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia soat y teccnomecanica vigente
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	Se evidencia vehiculo inscrito en la leyenda de transporte

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 [2026-01-12] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores pra conservacion de la comida caliente [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-16] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia 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 [2026-02-25] [2026-03-02 22:39:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con 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 con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y tampoco con los instrumentos de medición gramaje y termómetro (calibrados). [Subsana]: Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo
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	Contratista cumple con el horario de entrega en el almuerzo
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Contratista cumple con el menu N2 en el almuerzo [2026-03-04] [2026-03-08 22:09:48] Durante la verificación se evidenció que el operador entrega galleta cuca; sin embargo, de acuerdo con el menú verificado (menu #12), se encontraba programado pan con mantequilla. No se evidencia intercambio. [Subsana]: Contratista cumple con el menu N2 en el almuerzo
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-12] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencian mecanismos que garanticen la conservacion de la comida [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-16] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. [Persiste]: 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.	1	Se evidencia autorización de entrega de la bebida en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Contratista cumple con el gramaje 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	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	26	**PORCENTAJE %:**	90

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600463_2001003_1_1774407326093.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.08.49 AM.jpeg



ITV_2600463_2002002_1_1774407435430.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.10.35 AM.jpeg



ITV_2600463_2002004_2_1774407733687.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.13.18 AM.jpeg



ITV_2600463_2002004_3_1774407733687.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.13.26 AM.jpeg



ITV_2600463_2002005_1_1774407839419.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.15.09 AM.jpeg



ITV_2600463_2002006_1_1774407938381.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.02.57 AM.jpeg



ITV_2600463_2002006_2_1774407938381.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.03.02 AM.jpeg



ITV_2600463_2002007_1_1774408481734.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.25.22 AM.jpeg



ITV_2600463_2002007_2_1774408481735.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.25.31 AM.jpeg



ITV_2600463_2002008_1_1774408535869.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.27.40 AM.jpeg



ITV_2600463_2002011_1_1774408615555.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.14.35 AM.jpeg



ITV_2600463_2003001_1_1774408686764.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.02.57 AM.jpeg



ITV_2600463_2003002_1_1774408795394.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.17.36 AM.jpeg



ITV_2600463_2003005_1_1774409008313.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.02.57 AM.jpeg



ITV_2600463_2003005_2_1774409008313.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.03.02 AM.jpeg



ITV_2600463_2003006_1_1774409115620.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600463_2003009_1_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.17.36 AM (1).jpeg



ITV_2600463_2003009_10_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.37 AM (3).jpeg



ITV_2600463_2003009_11_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.37 AM (2).jpeg



ITV_2600463_2003009_12_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.37 AM (1).jpeg



ITV_2600463_2003009_13_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.37 AM.jpeg



ITV_2600463_2003009_2_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.35 AM (3).jpeg



ITV_2600463_2003009_3_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.35 AM (2).jpeg



ITV_2600463_2003009_4_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.35 AM (1).jpeg



ITV_2600463_2003009_5_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.35 AM.jpeg



ITV_2600463_2003009_6_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.36 AM.jpeg



ITV_2600463_2003009_7_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.37 AM (6).jpeg



ITV_2600463_2003009_8_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.37 AM (5).jpeg



ITV_2600463_2003009_9_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.37 AM (4).jpeg



ITV_2600463_2004001_1_1774409538306.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.14.35 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	2600463	FECHA	2026-03-24	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_2600463_1_1774409623909.pdf	24-03-2026 Ep los mangos.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	HELLEN RAMIREZ	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600463	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cl 73, Marroquin II, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00	
Raciones Programadas:	196	**Raciones Entregadas:**	196	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	CARNE DE RES , ARROZ BLANCO , REMOLACHA Y ZANAHORIA , PAPA SALADA , JUGO , POSTRE VARIEDAD					**No. Menú Verificado:**		M02	
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIA DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600463	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600463	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600463_2001003_1_1774407326093.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.08.49 AM.jpeg



ITV_2600463_2002002_1_1774407435430.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.10.35 AM.jpeg



ITV_2600463_2002004_2_1774407733687.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.13.18 AM.jpeg



ITV_2600463_2002004_3_1774407733687.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.13.26 AM.jpeg



ITV_2600463_2002005_1_1774407839419.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.15.09 AM.jpeg



ITV_2600463_2002006_1_1774407938381.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.02.57 AM.jpeg



ITV_2600463_2002006_2_1774407938381.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.03.02 AM.jpeg



ITV_2600463_2002007_1_1774408481734.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.25.22 AM.jpeg



ITV_2600463_2002007_2_1774408481735.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.25.31 AM.jpeg



ITV_2600463_2002008_1_1774408535869.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.27.40 AM.jpeg



ITV_2600463_2002011_1_1774408615555.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.14.35 AM.jpeg



ITV_2600463_2003001_1_1774408686764.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.02.57 AM.jpeg



ITV_2600463_2003002_1_1774408795394.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.17.36 AM.jpeg



ITV_2600463_2003005_1_1774409008313.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.02.57 AM.jpeg



ITV_2600463_2003005_2_1774409008313.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.03.02 AM.jpeg



ITV_2600463_2003006_1_1774409115620.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600463_2003009_1_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.17.36 AM (1).jpeg



ITV_2600463_2003009_10_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.37 AM (3).jpeg



ITV_2600463_2003009_11_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.37 AM (2).jpeg



ITV_2600463_2003009_12_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.37 AM (1).jpeg



ITV_2600463_2003009_13_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.37 AM.jpeg



ITV_2600463_2003009_2_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.35 AM (3).jpeg



ITV_2600463_2003009_3_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.35 AM (2).jpeg



ITV_2600463_2003009_4_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.35 AM (1).jpeg



ITV_2600463_2003009_5_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.35 AM.jpeg



ITV_2600463_2003009_6_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.36 AM.jpeg



ITV_2600463_2003009_7_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.37 AM (6).jpeg



ITV_2600463_2003009_8_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.37 AM (5).jpeg



ITV_2600463_2003009_9_1774409436724.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.24.37 AM (4).jpeg



ITV_2600463_2004001_1_1774409538306.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 4.14.35 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600463_1_1774409623909.pdf	24-03-2026 Ep los mangos.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600463	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2513-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	Ep los mangos / ut alimentacion integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	Ep los mangos.			Tipo:		Localidad:	
Dirección:	calle 73 manoquin 11 cali			Hora Inicio:	10:30pm	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	196	Raciones Entregadas:	196	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	carne de res, arroz blanco remolacha rabano, papa salsada, jugo, postre variedad.					No. Menú Verificado:	2
Nombre de quién atiende la visita:	Helen Ramirez Muñoz					Cargo de quién atiende la visita:	Operador logistico

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:03 pm	33.1	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:	EXZ666	Hora de llegada del vehículo:	12:20pm	Hora finalización de la entrega:	12:50 pm				
Fecha SOAT:	22 NOV 25	Fecha Tecno-Mecánica:	27 jun 2025						
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:	Wilson Bejarano				
Fecha certificado médico:	22 OCT 2025	Fecha asistencia a capacitación:	17 OCT 2025	Vigencia licencia de conducción:	13 Mar 2029
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	17 OCT 2025	Fecha asistencia a capacitación:			

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2018-0035 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro 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	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCION TRANSITORIA
Convenio de Interventoría SCJ-2813-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	89,6

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

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

CARGO DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESION PAGINA 1

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						
	N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION 202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Ramirez Muñoz	Union temporal	Operador logistico	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Wilson bejarano	UT alimentacion	Conductor	
Realizó	María Ibanos	Interventoria FUV	Supervisora	

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CAD 25-26		No. Contrato:	4361.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha: 24/03/26	Nombre establecimiento:	EP los mangos	
Parte del día:	Tarde	Menú evaluado:	# 2	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo
NIVEL DE INSPECCIÓN II:		E	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	13	NÚMERO DE RECHAZO: 4

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (PORCIÓN PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	496	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	459	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	508	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	506	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	537	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	518	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	490	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	497	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9	496	1	MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10	531	1	MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11	499	1	MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12	522	1	MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13	496	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 (PORCIÓN PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	13	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se tomaron 13 muestras de almuerzo se encuentran dentro rango establecido (Cumple).

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez M.	Union temporal	Operador logistico	Helen Ramirez Munoz
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Rojas	FUV	Supervisora	

El día de visita fueron acompañados de un ente de control / VEC / ETS / PERSONERÍA / ONTSAISCMCA / CONTRALORÍA U OTROS: 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	2600464	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 121 #25, ciudadela, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	16:00:00
Raciones Programadas:	91	**Raciones Entregadas:**	91	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de res , arroz blanco , ensalada de remolacha y zanahoria , papa salada , jugo , postre variedad					**No. Menú Verificado:**	M02
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	13:17:00	SI		
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXZ 666	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-11-22
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	Conductor cumple con la indumentaria correspondiente

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia entrega de los alimentos en vehiculo de placa EXZ 666 modelo 2019
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia vehiculo con soat y tecnomecanica vigente
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	Se evidencia inscripcion sanitaria para vehiculo transportador de alimentos

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos caliente [2026-01-12] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencian contenedores para conservar la comida [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-16] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-28] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores isotermicos para conservacion de la temperatura (NO SUBSANADO) [Persiste]: No se evidencia 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 evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con 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 con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y tampoco con los instrumentos de medición gramaje y termómetro (calibrados). [Subsana]: Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo
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	Contratista cumple con el horario establecido para el almuerzo
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Contratista cumple con el menu N2 en el almuerzo
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-12] [2026-02-03 22:09:30] No se eidencian mecaismos que garanticen la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-16] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-28] [2026-02-03 22:09:30] No se evudencia mecanismos que garanticen la temperatura (no subsanado) [Persiste]: 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.	1	Se evidencia autorizacion para entrega de la bebida en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	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. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencian mecanismos para prevenir riesgos en la inocuidad para los casos en que los alimentos se encuentren a la intemperie. [Persiste]: No se evidencian mecanismos para prevenir riesgos en la inocuidad para los casos en que los alimentos se encuentren a la intemperie [2026-02-07] [2026-02-14 07:40:22] El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [Persiste]: No se evidencian mecanismos para prevenir riesgos en la inocuidad para los casos en que los alimentos se encuentren a la intemperie [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [Persiste]: No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [Persiste]: No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	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	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 registro de temperaturas diligenciada
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Las condiciones organolepticas del menu son aceptables
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_2600464_2001003_1_1774486545968.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.08.49 AM.jpeg



ITV_2600464_2002002_1_1774486729444.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.10.33 AM.jpeg



ITV_2600464_2002004_1_1774486804194.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.13.18 AM.jpeg



ITV_2600464_2002004_2_1774486804194.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.13.26 AM.jpeg



ITV_2600464_2002005_1_1774487180378.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.15.09 AM.jpeg



ITV_2600464_2002006_1_1774487564712.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.10.05 AM.jpeg



ITV_2600464_2002006_2_1774487564712.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.10.13 AM.jpeg



ITV_2600464_2002007_1_1774487709047.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.25.22 AM.jpeg



ITV_2600464_2002007_2_1774487709047.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.25.31 AM.jpeg



ITV_2600464_2002008_1_1774487801859.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.27.40 AM.jpeg



ITV_2600464_2002011_1_1774487869463.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.15.30 AM.jpeg



ITV_2600464_2003001_1_1774487948186.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.15.30 AM.jpeg



ITV_2600464_2003002_1_1774488001030.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.10.05 AM.jpeg



ITV_2600464_2003005_1_1774488620050.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.10.05 AM.jpeg



ITV_2600464_2003005_2_1774488620050.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.10.13 AM.jpeg



ITV_2600464_2003006_1_1774488683649.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600464_2003008_1_1774488928840.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.10.05 AM.jpeg



ITV_2600464_2003009_1_1774489142733.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.35.08 AM (7).jpeg



ITV_2600464_2003009_2_1774489142733.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.35.08 AM (6).jpeg



ITV_2600464_2003009_3_1774489142733.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.35.08 AM (5).jpeg



ITV_2600464_2003009_4_1774489142733.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.35.08 AM (4).jpeg



ITV_2600464_2003009_5_1774489142733.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.35.08 AM (3).jpeg



ITV_2600464_2003009_6_1774489142733.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.35.08 AM (2).jpeg



ITV_2600464_2003009_7_1774489142733.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.35.08 AM (1).jpeg



ITV_2600464_2003009_8_1774489142733.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.35.08 AM.jpeg



ITV_2600464_2004001_1_1774489348314.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.15.30 AM.jpeg



ITV_2600464_2004004_1_1774489399527.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.35.08 AM (5).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	2600464	FECHA	2026-03-24	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_2600464_1_1774489450203.pdf	24-03-2026 Ep desepaz.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	HELLEN RAMIREZ	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA** **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600464	**FECHA**	2026-03-24	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cl. 121 #25, ciudadela, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	16:00:00	
Raciones Programadas:	91	**Raciones Entregadas:**	91	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de res , arroz blanco , ensalada de remolacha y zanahoria , papa salada , jugo , postre variedad					**No. Menú Verificado:**		M02	
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIA DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE									
	ID VISITA	2600464	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600464	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600464_2001003_1_1774486545968.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.08.49 AM.jpeg



ITV_2600464_2002002_1_1774486729444.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.10.33 AM.jpeg



ITV_2600464_2002004_1_1774486804194.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.13.18 AM.jpeg



ITV_2600464_2002004_2_1774486804194.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.13.26 AM.jpeg



ITV_2600464_2002005_1_1774487180378.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.15.09 AM.jpeg



ITV_2600464_2002006_1_1774487564712.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.10.05 AM.jpeg



ITV_2600464_2002006_2_1774487564712.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.10.13 AM.jpeg



ITV_2600464_2002007_1_1774487709047.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.25.22 AM.jpeg



ITV_2600464_2002007_2_1774487709047.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.25.31 AM.jpeg



ITV_2600464_2002008_1_1774487801859.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.27.40 AM.jpeg



ITV_2600464_2002011_1_1774487869463.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.15.30 AM.jpeg



ITV_2600464_2003001_1_1774487948186.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.15.30 AM.jpeg



ITV_2600464_2003002_1_1774488001030.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.10.05 AM.jpeg



ITV_2600464_2003005_1_1774488620050.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.10.05 AM.jpeg



ITV_2600464_2003005_2_1774488620050.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.10.13 AM.jpeg



ITV_2600464_2003006_1_1774488683649.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600464_2003008_1_1774488928840.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.10.05 AM.jpeg



ITV_2600464_2003009_1_1774489142733.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.35.08 AM (7).jpeg



ITV_2600464_2003009_2_1774489142733.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.35.08 AM (6).jpeg



ITV_2600464_2003009_3_1774489142733.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.35.08 AM (5).jpeg



ITV_2600464_2003009_4_1774489142733.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.35.08 AM (4).jpeg



ITV_2600464_2003009_5_1774489142733.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.35.08 AM (3).jpeg



ITV_2600464_2003009_6_1774489142733.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.35.08 AM (2).jpeg



ITV_2600464_2003009_7_1774489142733.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.35.08 AM (1).jpeg



ITV_2600464_2003009_8_1774489142733.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.35.08 AM.jpeg



ITV_2600464_2004001_1_1774489348314.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.15.30 AM.jpeg



ITV_2600464_2004004_1_1774489399527.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.35.08 AM (5).jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600464_1_1774489450203.pdf	24-03-2026 Ep desepaz.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600464	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	EP Desepaz. / UT alimentacion Integral 25-26.						
Nombre EP-UT-UR:	EP desepaz.			Tipo:	EP	Localidad:	Cali
Dirección:	calle 121 #25 ciudadela cali			Hora Inicio:	10:30 AM	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	91	Raciones Entregadas:	91	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	carne de res, arroz blanco, ensalada remolacha zanahoria, papa salada, jugo postre sandia.					No. Menú Verificado:	2
Nombre de quién atiende la visita:	Helen Ramirez Muñoz					Cargo de quién atiende la visita:	Operador Logistico

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	1:17 pm	36.1	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:	EXZ666	Hora de llegada del vehículo:	1:00 pm	Hora finalización de la entrega:		1:40 pm.	
Fecha SOAT:	27 NOV 25	Fecha Tecno-Mecánica:	27 jun 2025				
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:	Wilson Bejarano				
Fecha certificado médico:	17 oct 25	Fecha asistencia a capacitación:	17 oct 25	Vigencia licencia de conducción:	13 mar 2029.
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	17 oct 25	Fecha asistencia a capacitación:			

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 TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		Versión	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Intervventoría SCJ-2812-2025 - 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	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	X	NA	NO	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	X	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	X	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %		

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: PÁGINA 3

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITO
Contrato de Interventoría SCJ-2812-2035 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N 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 OBTENDO:	25	PORCENTAJE %:	86,2

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

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

INICIALES 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-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Ramirez Muñoz	Union temporal	Operador logistico	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Wilson bejarano	UT Union Regional	Conductor	
Realizó	Nohora Ramos	Interventoria FW	Supervisora	

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

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:		

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

Scanned with 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 25-26			No. Contrato:		4161.010.26.1.1088.2025	
ID Visita:		Fecha: 24/03/26	Nombre establecimiento:	EP desepaz.			
Parte del día:	91	Móvil verificador	# 2	Tiempo de consulta evaluado:		Almuerzo	
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		8	NÚMERO DE RECHAZOS:		3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	I: CUMPLE II: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I: CUMPLE II: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I: CUMPLE II: NO CUMPLE
MUESTRA 1	530	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	474	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	497	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	510	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	524	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	547	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	507	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 todas las muestras cumplen con el gramaje 460gr.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Aden Ramirez M.	Union temporal	Operador logistico	Aden Ramirez M.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson Vegiano	alimentación		Wilson Bolaños
REALIZÓ:	Maria Llanos	FNV	Supervisora	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600465	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 19 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	37	**Raciones Entregadas:**	37	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de cerdo asado , arroz blanco , verdura thai , papacriolla , jugo , refrigerio : agua de panela , galleta de panaderia					**No. Menú Verificado:**	M03
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELLON					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

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

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

PLACA		**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	
FECHA		**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	
CONCEPTO			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia entrega de alimentos en vehiculo con placa EXU 806 modelo 2019
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidecia vehiculo con soat y tecnomecanica vigente
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 elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos calientes [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 elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimento [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 calientes [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-12] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-21] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-12] [2026-03-15 22:07:29] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-21] [2026-03-23 23:03:38] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se 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	Contratista cumple con el horario de entrega en la cena
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	Contratista cumple con el menu N 3 en la cena , e el refrigerio no se evidencia intercambio de galleta de panaderia por pan [2026-03-21] [2026-03-23 23:03:38] Menú programado "pierna de pollo", menú entregado "pernil de pollo" No se evidencia intercambio. [Persiste]: Contratista cumple con el menu N 3 en la cena , e el refrigerio no se evidencia intercambio de galleta de panaderia por pan
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El 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 [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-03-21] [2026-03-23 23:03:38] Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Conratista cumple con el peso requerido para la cena 460 gr y refrigerio pan 60 gr
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	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 satisfacción 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_2600465_2001003_1_1774495937007.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.26.33 AM.jpeg



ITV_2600465_2002002_1_1774496130054.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.32.30 AM.jpeg



ITV_2600465_2002004_1_1774496364124.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.34.49 AM.jpeg



ITV_2600465_2002004_2_1774496364124.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.34.50 AM.jpeg



ITV_2600465_2002006_1_1774497019981.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.44.46 AM (1).jpeg



ITV_2600465_2002006_2_1774497019981.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.44.46 AM.jpeg



ITV_2600465_2002008_1_1774497100584.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.49.09 AM.jpeg



ITV_2600465_2002011_1_1774497220376.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.50.52 AM.jpeg



ITV_2600465_2003001_1_1774497344134.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.44.46 AM (1).jpeg



ITV_2600465_2003002_1_1774497935161.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.02.24 AM (1).jpeg



ITV_2600465_2003002_2_1774497935161.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.02.24 AM.jpeg



ITV_2600465_2003005_1_1774498092480.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.44.46 AM (1).jpeg



ITV_2600465_2003005_2_1774498092481.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.44.46 AM.jpeg



ITV_2600465_2003006_1_1774498131678.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600465_2003009_1_1774498566979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.17 AM (12).jpeg



ITV_2600465_2003009_1_1774498612446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.16 AM.jpeg



ITV_2600465_2003009_2_1774498566979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.17 AM (11).jpeg



ITV_2600465_2003009_2_1774498612446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.17 AM (7).jpeg



ITV_2600465_2003009_3_1774498566979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.17 AM (10).jpeg



ITV_2600465_2003009_3_1774498612446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.17 AM (6).jpeg



ITV_2600465_2003009_4_1774498566979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.17 AM (9).jpeg



ITV_2600465_2003009_4_1774498612446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.17 AM (5).jpeg



ITV_2600465_2003009_5_1774498566979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.17 AM (8).jpeg



ITV_2600465_2003009_5_1774498612446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.17 AM (4).jpeg



ITV_2600465_2003009_6_1774498612446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.02.24 AM (1).jpeg



ITV_2600465_2004001_1_1774498742384.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.50.52 AM.jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600465	FECHA	2026-03-25	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	Refrigerio			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600465_1_1774732971868.pdf	25-03-2026 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)	PEDRO CASTELLON	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600465	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cl. 19 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00	
Raciones Programadas:	37	**Raciones Entregadas:**	37	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de cerdo asado , arroz blanco , verdura thai , papacriolla , jugo , refrigerio : agua de panela , galleta de panaderia					**No. Menú Verificado:**		M03	
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELLON					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE									
	ID VISITA	2600465	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600465	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600465_2001003_1_1774495937007.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.26.33 AM.jpeg



ITV_2600465_2002002_1_1774496130054.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.32.30 AM.jpeg



ITV_2600465_2002004_1_1774496364124.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.34.49 AM.jpeg



ITV_2600465_2002004_2_1774496364124.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.34.50 AM.jpeg



ITV_2600465_2002006_1_1774497019981.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.44.46 AM (1).jpeg



ITV_2600465_2002006_2_1774497019981.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.44.46 AM.jpeg



ITV_2600465_2002008_1_1774497100584.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.49.09 AM.jpeg



ITV_2600465_2002011_1_1774497220376.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.50.52 AM.jpeg



ITV_2600465_2003001_1_1774497344134.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.44.46 AM (1).jpeg



ITV_2600465_2003002_1_1774497935161.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.02.24 AM (1).jpeg



ITV_2600465_2003002_2_1774497935161.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.02.24 AM.jpeg



ITV_2600465_2003005_1_1774498092480.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.44.46 AM (1).jpeg



ITV_2600465_2003005_2_1774498092481.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.44.46 AM.jpeg



ITV_2600465_2003006_1_1774498131678.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600465_2003009_1_1774498566979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.17 AM (12).jpeg



ITV_2600465_2003009_1_1774498612446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.16 AM.jpeg



ITV_2600465_2003009_2_1774498566979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.17 AM (11).jpeg



ITV_2600465_2003009_2_1774498612446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.17 AM (7).jpeg



ITV_2600465_2003009_3_1774498566979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.17 AM (10).jpeg



ITV_2600465_2003009_3_1774498612446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.17 AM (6).jpeg



ITV_2600465_2003009_4_1774498566979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.17 AM (9).jpeg



ITV_2600465_2003009_4_1774498612446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.17 AM (5).jpeg



ITV_2600465_2003009_5_1774498566979.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.17 AM (8).jpeg



ITV_2600465_2003009_5_1774498612446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.09.17 AM (4).jpeg



ITV_2600465_2003009_6_1774498612446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 5.02.24 AM (1).jpeg



ITV_2600465_2004001_1_1774498742384.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.50.52 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600465_1_1774732971868.pdf	25-03-2026 terron colorado.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600465	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA		FECHA	25/03/26	CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	Ep teron colorado.			**Tipo:**	Ep	**Localidad:**	cali
Dirección:	calle 19 0e # 4A,11 teron			**Hora Inicio:**	2:30pm	**Hora Fin:**	8:00pm.
Raciones Programadas:	37	**Raciones Entregadas:**	37	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de cerdo asado, arroz blanco, verduras papa criolla, jugo de fruta, refrigerio: agua de panela galleta de panadería					**No. Menú Verificado:**	#3.
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro Castellon Bonilla.					**Cargo de quién atiende la visita:**	jp

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	4:42 pm	37°C	X	X	NC	Temp comida.
REFRIGERIO NOCTURNO	4:42 pm		X	Y	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EXV 806	Hora de llegada del vehículo:		Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	23/07/2025	Fecha Tecno-Mecánica:	09/04/2025				
Fecha inspección:	16/10/2025	No. acta de inspección:	AMS-16-10-2025-04	% Cumplimiento:		100%.	
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan pablo rena ortiz				
Fecha certificado médico:	23/12/2025	Fecha asistencia a capacitación:	23/12/2025	Vigencia licencia de conducción:	09/10/2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	23/12/2025	Fecha asistencia a capacitación:			

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 TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

RADICADO DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: FECHA 2

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

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	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: _____ 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-2513-2023 - 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:	25	PORCENTAJE %:	86,2

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

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

PAGADO DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: PÁGINA 6

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						
	N VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION 202512

FIRMAS				
	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Castellon B.	Interventoría Fun	Coordinador	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan pablo reina	UT alimentamos	conductor	
Realizó	Maria Llanos	Interventoría FUN	Supervisora	

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:

Scanned with CamScanner

	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN 08/01/2024
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:		
ID Visita:		Fecha: 25/08/26	Nombre establecimiento:	El Tejon colorado	
Ficha del día:	37	Menú verificado:	11 3	Tiempo de comida evaluado:	Cena
Jornada de inspección a:		Ubicación de la muestra:		Motivo de rechazo:	

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MUESTRA ALEATORIA)

No. Muestra	Peso	Si CUMPLE o NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	Si CUMPLE o NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	Si CUMPLE o NO CUMPLE
MUESTRA 1	494	1	MUESTRA 21			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	530	1	MUESTRA 22			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	469	1	MUESTRA 23			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	469	1	MUESTRA 25			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	479	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MUESTRA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Ample

ESPECIFIQUE Y/O OBSERVACIONES

Se toman 5 muestras de cena. Se evidencia que todas las muestras cumplen con el gramaje solicitado en la cena (480gr)

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Jessica Castillo			
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan pablo Ortiz	UT alimentamos	Conductor	
REALIZÓ:	Maria Llanos	FAW	Supervisora	

El día de visita tuvo acompañamiento de un actor 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	2600466	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 13 #13-72, COMUNA 3, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	102	**Raciones Entregadas:**	102	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de cerdo asado , arroz blanco , verdura thai , papacriolla , jugo , refrigerio : agua de panela , galleta de panaderia					**No. Menú Verificado:**	M03
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELLON					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	03:30:00	SI		
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU 806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-07-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-05-09
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia entrega de alimentos en vehiculo con placa EXU 806 modelo 2019
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia vehiculo con soat y tecnomecanica vigente
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	Se evidencia formulario de inscripcion sanitaria para vehiculo de trasnporte de alimentos vigente

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-01-11] [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 calientes [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 calientes [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-12] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-21] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	1	
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	Se evidencia vehiculo de trasnporte de alimentos en adecuadas condiciones fisicas de higiene
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Operador envia planilla de registro de temperatura sin diligenciar. [Subsana]: Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Contratista cumple con el horario de entrega en la cena

2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	Contratista cumple con el menu N3 en la cena , no se evidencia intercambio en el refriogerio de galleta de panaderia por pan [2026-03-21] [2026-03-23 23:03:38] Menú programado "pierna de pollo", menú entregado "pernil de pollo" No se evidencia intercambio. [Persiste]: Contratista cumple con el menu N3 en la cena , no se evidencia intercambio en el refriogerio de galleta de panaderia por pan
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-05] [2026-03-08 22:09:48] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-21] [2026-03-23 23:03:38] Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Se evidencia autorización de entrega de la bebida en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Se evidencia cumplimiento en los gramajes correspondiente a los componentes del menu en la cena
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	Se evidencia 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	Se evidencia condiciones organolepticas del menu aceptables
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/o
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/o
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/o

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	90

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600466_2001003_1_1774528596749.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.26.33 AM.jpeg



ITV_2600466_2002002_1_1774528701292.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.32.30 AM.jpeg



ITV_2600466_2002004_1_1774528771705.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.34.49 AM.jpeg



ITV_2600466_2002004_2_1774528771705.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.34.50 AM.jpeg



ITV_2600466_2002005_1_1774528956971.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.40.18 PM.jpeg



ITV_2600466_2002006_1_1774529184986.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.43.48 PM (1).jpeg



ITV_2600466_2002006_2_1774529184986.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.43.48 PM.jpeg



ITV_2600466_2002008_1_1774529331662.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.27.40 AM.jpeg



ITV_2600466_2002010_1_1774529465240.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.48.45 PM.jpeg



ITV_2600466_2002011_1_1774529547199.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.50.09 PM.jpeg



ITV_2600466_2003001_1_1774529607934.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.43.48 PM (1).jpeg



ITV_2600466_2003002_1_1774529820266.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.54.29 PM.jpeg



ITV_2600466_2003002_2_1774529820266.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.53.48 PM.jpeg



ITV_2600466_2003005_1_1774529896219.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.43.48 PM (1).jpeg



ITV_2600466_2003005_1_1774529939434.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.43.48 PM.jpeg



ITV_2600466_2003006_1_1774530071441.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600466_2003009_1_1774530196381.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.43.48 PM (1).jpeg



ITV_2600466_2003009_1_1774530394487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.12 PM (1).jpeg



ITV_2600466_2003009_1_1774530420523.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (7).jpeg



ITV_2600466_2003009_2_1774530394487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.12 PM.jpeg



ITV_2600466_2003009_2_1774530420523.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (6).jpeg



ITV_2600466_2003009_3_1774530394487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (12).jpeg



ITV_2600466_2003009_3_1774530420523.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (5).jpeg



ITV_2600466_2003009_4_1774530394487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (11).jpeg



ITV_2600466_2003009_4_1774530420523.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (4).jpeg



ITV_2600466_2003009_5_1774530394487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (10).jpeg



ITV_2600466_2003009_5_1774530420523.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (3).jpeg



ITV_2600466_2003009_6_1774530394487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (9).jpeg



ITV_2600466_2003009_6_1774530420523.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (2).jpeg



ITV_2600466_2003009_7_1774530394487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (8).jpeg



ITV_2600466_2003009_7_1774530420523.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (1).jpeg



ITV_2600466_2003009_8_1774530394487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.54.29 PM.jpeg



ITV_2600466_2003009_8_1774530420524.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM.jpeg



ITV_2600466_2004001_1_1774530509682.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.50.09 PM.jpeg



ITV_2600466_2004004_1_1774530567713.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.54.29 PM.jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600466	FECHA	2026-03-25	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	Refrigerio			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600466_1_1774733114981.pdf	25-03-2026 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)	PEDRO CASTELLON	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600466	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26							
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 13 #13-72, COMUNA 3, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	102	**Raciones Entregadas:**	102	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	carne de cerdo asado , arroz blanco , verdura thai , papacriolla , jugo , refrigerio : agua de panela , galleta de panaderia					**No. Menú Verificado:**		M03
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELLON					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600466	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600466	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600466_2001003_1_1774528596749.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.26.33 AM.jpeg



ITV_2600466_2002002_1_1774528701292.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.32.30 AM.jpeg



ITV_2600466_2002004_1_1774528771705.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.34.49 AM.jpeg



ITV_2600466_2002004_2_1774528771705.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.34.50 AM.jpeg



ITV_2600466_2002005_1_1774528956971.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.40.18 PM.jpeg



ITV_2600466_2002006_1_1774529184986.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.43.48 PM (1).jpeg



ITV_2600466_2002006_2_1774529184986.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.43.48 PM.jpeg



ITV_2600466_2002008_1_1774529331662.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-25 at 3.27.40 AM.jpeg



ITV_2600466_2002010_1_1774529465240.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.48.45 PM.jpeg



ITV_2600466_2002011_1_1774529547199.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.50.09 PM.jpeg



ITV_2600466_2003001_1_1774529607934.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.43.48 PM (1).jpeg



ITV_2600466_2003002_1_1774529820266.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.54.29 PM.jpeg



ITV_2600466_2003002_2_1774529820266.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.53.48 PM.jpeg



ITV_2600466_2003005_1_1774529896219.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.43.48 PM (1).jpeg



ITV_2600466_2003005_1_1774529939434.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.43.48 PM.jpeg



ITV_2600466_2003006_1_1774530071441.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600466_2003009_1_1774530196381.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.43.48 PM (1).jpeg



ITV_2600466_2003009_1_1774530394487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.12 PM (1).jpeg



ITV_2600466_2003009_1_1774530420523.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (7).jpeg



ITV_2600466_2003009_2_1774530394487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.12 PM.jpeg



ITV_2600466_2003009_2_1774530420523.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (6).jpeg



ITV_2600466_2003009_3_1774530394487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (12).jpeg



ITV_2600466_2003009_3_1774530420523.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (5).jpeg



ITV_2600466_2003009_4_1774530394487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (11).jpeg



ITV_2600466_2003009_4_1774530420523.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (4).jpeg



ITV_2600466_2003009_5_1774530394487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (10).jpeg



ITV_2600466_2003009_5_1774530420523.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (3).jpeg



ITV_2600466_2003009_6_1774530394487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (9).jpeg



ITV_2600466_2003009_6_1774530420523.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (2).jpeg



ITV_2600466_2003009_7_1774530394487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (8).jpeg



ITV_2600466_2003009_7_1774530420523.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM (1).jpeg



ITV_2600466_2003009_8_1774530394487.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.54.29 PM.jpeg



ITV_2600466_2003009_8_1774530420524.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.01.13 PM.jpeg



ITV_2600466_2004001_1_1774530509682.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.50.09 PM.jpeg



ITV_2600466_2004004_1_1774530567713.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.54.29 PM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600466_1_1774733114981.pdf	25-03-2026 Ep fraydamian.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600466	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-0313-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

Nº VISITA		FECHA	25/08/26	CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	EP Troyamian.			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	cali
Dirección:	cra 13 # 13 - 92			**Hora Inicio:**	3:30pm	**Hora Fin:**	8:00 pm.
Raciones Programadas:	102	**Raciones Entregadas:**	102	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de cerdo asado, arroz blanco, Verdura thai, papa criolla, Jug o de Fruta. refrigero: aga de panela, galleto de panadera					**No. Menú Verificado:**	#3
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro Custallon Bonilla					**Cargo de quién atiende la visita:**	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	3:30 pm	43.9°C	X	X	NC	Temp comida
REFRIGERIO NOCTURNO	3:30 pm		X	X	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EXU 806	Hora de llegada del vehículo:		Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	21/07/25	Fecha Tecno-Mecánica:	09/04/2025				
Fecha Inspección:	16/10/25	No. acta de Inspección:	APIS-16-10-2025-04	% Cumplimiento:	100%		
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan pablo Ortiz reina				
Fecha certificado médico:	23/12/2025	Fecha asistencia a capacitación:	23/12/2025	Vigencia licencia de conducción:	9/10/2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	23/12/2025	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 Interventoría SCJ-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION 202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-0017-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	Ítem visita		Fecha		Contrato		Versión 2025 12

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

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO						
#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	X	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	X	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	X	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	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-2813-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	23	PORCENTAJE %:	86,2

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
	Se Socaliza el acta de la
	visita sin Ninguna novedad.

APELLIDOS DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: PAGINA 1

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2612-2325 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Castellón B.	Ut alimentos Tolima	Tec Logno.	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan pablo ortiz	Ut alimentación	Conductor	
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:

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SANTIAGO DE CALI	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:		4161.010.26.1.1169.2025	
ID Visita:		Fecha: 25/03/26	Nombre establecimiento:	El Fray Damian			
Fecha del día:	102	Menú verificado:	#3	Tiempo de cocción evaluado:		cena	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		0	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:		3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MANUTA 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	475	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	497	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	466	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	484	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	461	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	477	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	535	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 (MANUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 8 muestras de cena, se evidencia que todas las muestras cumplen gramaje requerido (460 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yeli Calli			
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan Pablo Ortiz	alimentación	Coordinador	
REALIZÓ:	Yeimy Tamayo	FW	Supervisora	

Si el día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / 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	2600467	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 23b #5a20, 3 de Julio, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	0	**Raciones Entregadas:**	56	**Dietas Progamadas:**	56	**Dietas Entregadas:**	56
Componentes de menú:	carne de cerdo asado , arroz blanco , verdura thai , papacriolla , jugo , refrigerio : agua de panela , galleta de panaderia					**No. Menú Verificado:**	M03
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELLON					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	04:06:00	SI		
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU 806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-07-27
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	CONDUCTOR CUMPLE CON LA INDUMENTARIA NECESARIA

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia entrega de alimentos en vehiculo con placa EXU 806 modelo 2019
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Vehiculo se evidencia con soat y tecnomecanica vigente
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	Se evidencia inscripcion sanitaria para vehiculo transportador de alimentos vigente
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-01-11] [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 [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] 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 [2026-03-12] [2026-03-15 22:07:29] 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 [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-03-21] [2026-03-23 23:03:38] 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 termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-12] [2026-03-15 22:07:29] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-21] [2026-03-23 23:03:38] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se 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 [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Operador envia planilla de registro de temperatura sin diligenciar. [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

2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	Contratista cumple con el menu N3 en la cena , no se evidencia inntercambio en el refrigerio de galleta por pan [2026-03-21] [2026-03-23 23:03:38] Menú programado "pierna de pollo", menú entregado "pernil de pollo" No se evidencia intercambio. [Persiste]: Contratista cumple con el menu N3 en la cena , no se evidencia inntercambio en el refrigerio de galleta por pan
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 [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-03-21] [2026-03-23 23:03:38] Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Se evidencia autorizacion para entrega de la bebida en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Contratista cumple con el gramaje requerido en la cena 460 gr, pan 60 gr
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	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

2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia menu con condiciones organolepticas aceptables
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_2600467_2001003_1_1774531093137.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.26.33 AM.jpeg



ITV_2600467_2002002_1_1774531194791.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.32.30 AM.jpeg



ITV_2600467_2002004_1_1774531272127.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.34.49 AM.jpeg



ITV_2600467_2002004_2_1774531272128.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.34.50 AM.jpeg



ITV_2600467_2002005_1_1774531330300.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.40.18 PM.jpeg



ITV_2600467_2002006_1_1774531514172.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.22.18 PM (1).jpeg



ITV_2600467_2002006_1_1774532368000.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.37.05 PM.jpeg



ITV_2600467_2002007_1_1774531796926.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.27.21 PM.jpeg



ITV_2600467_2002007_2_1774531796926.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.27.26 PM.jpeg



ITV_2600467_2002008_1_1774531868167.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.49.09 AM.jpeg



ITV_2600467_2002011_1_1774531949507.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.30.11 PM.jpeg



ITV_2600467_2003001_1_1774532004261.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.22.18 PM (1).jpeg



ITV_2600467_2003002_1_1774532165425.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.33.20 PM.jpeg



ITV_2600467_2003002_2_1774532165425.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.33.35 PM.jpeg



ITV_2600467_2003005_1_1774532304492.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.22.18 PM (1).jpeg



ITV_2600467_2003005_1_1774532393947.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.37.05 PM.jpeg



ITV_2600467_2003006_1_1774532429128.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600467_2003009_1_1774532542676.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.22.18 PM (1).jpeg



ITV_2600467_2003009_1_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.40.14 PM (5).jpeg



ITV_2600467_2003009_10_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.33.20 PM.jpeg



ITV_2600467_2003009_2_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.40.14 PM (4).jpeg



ITV_2600467_2003009_3_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.40.14 PM (3).jpeg



ITV_2600467_2003009_4_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.40.14 PM (2).jpeg



ITV_2600467_2003009_5_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.40.14 PM (1).jpeg



ITV_2600467_2003009_6_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.40.14 PM.jpeg



ITV_2600467_2003009_7_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.40.13 PM (2).jpeg



ITV_2600467_2003009_8_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.40.13 PM (1).jpeg



ITV_2600467_2003009_9_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.40.13 PM.jpeg



ITV_2600467_2004001_1_1774532801455.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.30.11 PM.jpeg



ITV_2600467_2004004_1_1774532891603.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.33.20 PM.jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600467	FECHA	2026-03-25	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	Refrigerio			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600467_1_1774733199176.pdf	25-03-2026 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)	PEDRO CASTELLON	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600467	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26							
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 23b #5a20, 3 de Julio, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	0	**Raciones Entregadas:**	56	**Dietas Progamadas:**	56	**Dietas Entregadas:**		56
Componentes de menú:	carne de cerdo asado , arroz blanco , verdura thai , papacriolla , jugo , refrigerio : agua de panela , galleta de panaderia					**No. Menú Verificado:**		M03
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELLON					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600467	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600467	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600467_2001003_1_1774531093137.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.26.33 AM.jpeg



ITV_2600467_2002002_1_1774531194791.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.32.30 AM.jpeg



ITV_2600467_2002004_1_1774531272127.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.34.49 AM.jpeg



ITV_2600467_2002004_2_1774531272128.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.34.50 AM.jpeg



ITV_2600467_2002005_1_1774531330300.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 1.40.18 PM.jpeg



ITV_2600467_2002006_1_1774531514172.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.22.18 PM (1).jpeg



ITV_2600467_2002006_1_1774532368000.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.37.05 PM.jpeg



ITV_2600467_2002007_1_1774531796926.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.27.21 PM.jpeg



ITV_2600467_2002007_2_1774531796926.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.27.26 PM.jpeg



ITV_2600467_2002008_1_1774531868167.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 4.49.09 AM.jpeg



ITV_2600467_2002011_1_1774531949507.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.30.11 PM.jpeg



ITV_2600467_2003001_1_1774532004261.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.22.18 PM (1).jpeg



ITV_2600467_2003002_1_1774532165425.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.33.20 PM.jpeg



ITV_2600467_2003002_2_1774532165425.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.33.35 PM.jpeg



ITV_2600467_2003005_1_1774532304492.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.22.18 PM (1).jpeg



ITV_2600467_2003005_1_1774532393947.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.37.05 PM.jpeg



ITV_2600467_2003006_1_1774532429128.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600467_2003009_1_1774532542676.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.22.18 PM (1).jpeg



ITV_2600467_2003009_1_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.40.14 PM (5).jpeg



ITV_2600467_2003009_10_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.33.20 PM.jpeg



ITV_2600467_2003009_2_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.40.14 PM (4).jpeg



ITV_2600467_2003009_3_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.40.14 PM (3).jpeg



ITV_2600467_2003009_4_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.40.14 PM (2).jpeg



ITV_2600467_2003009_5_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.40.14 PM (1).jpeg



ITV_2600467_2003009_6_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.40.14 PM.jpeg



ITV_2600467_2003009_7_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.40.13 PM (2).jpeg



ITV_2600467_2003009_8_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.40.13 PM (1).jpeg



ITV_2600467_2003009_9_1774532714315.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.40.13 PM.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600467	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600467_2004001_1_1774532801455.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.30.11 PM.jpeg



ITV_2600467_2004004_1_1774532891603.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
WhatsApp Image 2026-03-26 at 2.33.20 PM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600467_1_1774733199176.pdf	25-03-2026 Ep Junin.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600467	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

Nº VISITA		FECHA	25/03/26	CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	EP JUNIN.			Tipo:	EP	Localidad:	cali
Dirección:	cra 13 b # 5a 10, 3d			Hora Inicio:	2:30pm	Hora Fin:	8:00pm.
Raciones Programadas:	56	Raciones Entregadas:	56	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	carne de cerdo asado, arroz blanco, verduras thai, papa criolla, jugo de fruta, refrigerio: agua de panela galleta de parodelina.					No. Menú Verificado:	#3.
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro Castillo Bonilla.					Cargo de quién atiende la visita:	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	4:06 pm	40.2°C	X	X	NC	Temp comida.
REFRIGERIO NOCTURNO	4:06 pm			X	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:	21/04/2025	Fecha Tecno-Mecánica:	09/04 - 2025				
Fecha inspección:	16/10/2025	No. acta de inspección:	AMS-16-10-2025-04	% Cumplimiento:		100%.	
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan pablo ortiz reina				
Fecha certificado médico:	23/12/2025	Fecha asistencia a capacitación:	23/12/2025	Vigencia licencia de conducción:	09/10/2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	23/12/2025	Fecha asistencia a capacitación:			

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	X	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	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	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 SC-2612-2021 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	20251 2

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

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	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	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: ____ FECHA IMPRESIÓN: PÁGINA 3

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

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

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: PAGINA 1

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-0012-2020 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Castellanos B.	Vitalimentos Alfa	tendero	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Pablo Ortiz	DT alimentacion	Conductor	
Realizó	Maria Llanos	Interventoria FUV	Supervisora	

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

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

PERSONAS QUE DIJERON ATENDER LA VISITA: ____

FECHA IMPRESIÓN

FIRMA

FUNDACION 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:		
IO Visita:		Fecha: 25/03/26	Nombre establecimiento:	EP JUNIN.	
Parte del día:	56	Menú verificado:	#3	Tiempo de comida evaluado:	Cena
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	I: CUMPLE R: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I: CUMPLE R: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I: CUMPLE R: NO CUMPLE
MUESTRA 1	467	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	546	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	476	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	481	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	474	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PATRÓN)

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

OBSERVACIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 5 muestras de cena de manera aleatoria, se evidencia que todos los muestras cumplen gramaje requerido (480gr).

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Ortiz			
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan pablo ortiz	alimentacion	Conductor	
REALIZÓ:	Maria Ramos	FUV	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA O 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	2600468	FECHA	2026-03-26	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:**	02:30:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	0	**Raciones Entregadas:**	0	**Dietas Progamadas:**	497	**Dietas Entregadas:**	497
Componentes de menú:	chorizo asado , arroz blanco , calabaza guisada , papa al vapor , jugo de fruta , refrigerio jugo natural pan dulce					**No. Menú Verificado:**	M04
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTILLON					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	05:07:00	SI		
Refrigerio	NO				

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

PLACA	LFL 419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-10-09
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-10-29
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	Se evidencia conductor con indumentaria necesaria

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia entrega de alimentos en vehiculo con placa LFL 419 , MODELO 2023
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia soat y tecnomecanica del vehiculo vigente
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores para conservar de la temperatura [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-14] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-07] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia termomemtro y gramera dentro del vehiculo sin certificado de calibracion [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-03] [2026-03-08 22:09:48] Vehiculo cunta con termometro con certificado de calibracion; sin embargo, no cuenta con gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-14] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Contratista cumple con el horario de entrega en la cena
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Contratita cumple con el menu N 4 en la cena y refrigerio
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-06] [2026-03-08 22:09:48] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-14] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Se evidencia autorizacion para entrega de bebida en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia las bebidas sobre estibas [Persiste]: Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [2026-02-03] [2026-02-08 22:10:55] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [Persiste]: Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso en una estiba de 2 cm [Persiste]: Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [2026-03-03] [2026-03-08 22:09:48] Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm. [Persiste]: Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [2026-03-06] [2026-03-08 22:09:48] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [Persiste]: Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [2026-03-14] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [Persiste]: Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [Persiste]: Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm
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 y de pan aleatoreamente) se evidenicia que Contratista cumple con gramaje en la cena N4 460 gr y el refrigerio pan 60 gr [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Contratista cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y bebida; sin embargo, no cumple gramaje requeridor de proteína (35 gramos).Se pesan aleatoriamente 20 muestras de las cuales solamente dos cumplen el peso. [Subsana]: Contratista cumple con gramaje en la cena n¡ 460 gr y el refrigerio pan 60 gr
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	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
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia menu en condiciones organolepticas aceptables
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_2600468_2001003_1_1774582841027.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.38.10 AM.jpeg



ITV_2600468_2002002_1_1774583062162.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.41.45 AM.jpeg



ITV_2600468_2002004_1_1774583384773.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.45.39 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2002004_2_1774583384773.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.45.39 AM.jpeg



ITV_2600468_2002006_1_1774583628045.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.51.09 AM.jpeg



ITV_2600468_2002006_2_1774583628045.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.51.10 AM.jpeg



ITV_2600468_2002007_1_1774583836157.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.54.35 AM.jpeg



ITV_2600468_2002007_2_1774583836158.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.54.36 AM.jpeg



ITV_2600468_2002008_1_1774583939753.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.56.29 AM.jpeg



ITV_2600468_2002011_1_1774584039328.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.58.12 AM.jpeg



ITV_2600468_2003001_1_1774584087192.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.51.10 AM.jpeg



ITV_2600468_2003002_1_1774584223645.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.00.13 AM.jpeg



ITV_2600468_2003002_2_1774584223645.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.00.27 AM.jpeg



ITV_2600468_2003002_3_1774584223645.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.00.52 AM.jpeg



ITV_2600468_2003005_1_1774584317501.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.51.09 AM.jpeg



ITV_2600468_2003005_2_1774584317501.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.51.10 AM.jpeg



ITV_2600468_2003006_1_1774584354508.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600468_2003007_1_1774584508453.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.51.09 AM.jpeg



ITV_2600468_2003007_2_1774584508453.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.51.10 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_1_1774584956028.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.02 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_1_1774585553198.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.12 AM (3).jpeg



ITV_2600468_2003009_1_1774585637924.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.24.49 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_10_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.07 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_10_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.13 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_11_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.07 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_11_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.14 AM (3).jpeg



ITV_2600468_2003009_12_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.08 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_12_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.14 AM (2).jpeg



ITV_2600468_2003009_13_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.08 AM.jpeg



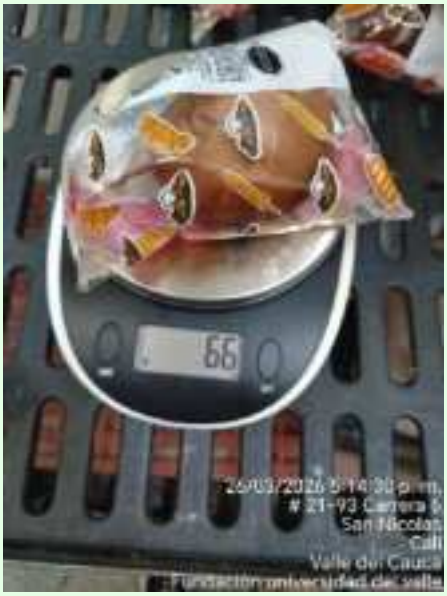
ITV_2600468_2003009_13_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.14 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_14_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.09 AM (2).jpeg



ITV_2600468_2003009_14_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.14 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_15_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.09 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_15_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.15 AM (2).jpeg



ITV_2600468_2003009_16_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.09 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_16_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.15 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_17_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.10 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_17_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.15 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_18_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.10 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_18_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.16 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_19_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.11 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_19_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.16 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_2_1774584956028.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.04 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_2_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.12 AM (2).jpeg



ITV_2600468_2003009_20_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.11 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_3_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.04 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_3_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.12 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_4_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.05 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_4_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.12 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_5_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.05 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_5_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.13 AM (5).jpeg



ITV_2600468_2003009_6_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.06 AM (2).jpeg



ITV_2600468_2003009_6_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.13 AM (4).jpeg



ITV_2600468_2003009_7_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.06 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_7_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.13 AM (3).jpeg



ITV_2600468_2003009_8_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.06 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_8_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.13 AM (2).jpeg



ITV_2600468_2003009_9_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.07 AM (2).jpeg



ITV_2600468_2003009_9_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.13 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2004001_1_1774585858313.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.58.12 AM.jpeg



ITV_2600468_2004004_1_1774585971307.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.24.49 AM.jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600468	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600468_1_1774733480190.pdf	26-03-2026 Ep San Nicolas.pdf
V_2600468_1_1774733578731.pdf	26-03-2026 san Nicolas peso verificado.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)	PEDRO CASTILLON	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600468	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	CAT SAN NICOLÁS				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cra. 6 #21-77, San Nicolas, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	02:30:00	**Hora Fin:**	08:00:00	
Raciones Programadas:	0	**Raciones Entregadas:**	0	**Dietas Progamadas:**	497	**Dietas Entregadas:**		497	
Componentes de menú:	chorizo asado , arroz blanco , calabaza guisada , papa al vapor , jugo de fruta , refrigerio jugo natural pan dulce					**No. Menú Verificado:**		M04	
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTILLON					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600468	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600468	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600468_2001003_1_1774582841027.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.38.10 AM.jpeg



ITV_2600468_2002002_1_1774583062162.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.41.45 AM.jpeg



ITV_2600468_2002004_1_1774583384773.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.45.39 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2002004_2_1774583384773.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.45.39 AM.jpeg



ITV_2600468_2002006_1_1774583628045.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.51.09 AM.jpeg



ITV_2600468_2002006_2_1774583628045.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.51.10 AM.jpeg



ITV_2600468_2002007_1_1774583836157.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.54.35 AM.jpeg



ITV_2600468_2002007_2_1774583836158.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.54.36 AM.jpeg



ITV_2600468_2002008_1_1774583939753.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.56.29 AM.jpeg



ITV_2600468_2002011_1_1774584039328.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.58.12 AM.jpeg



ITV_2600468_2003001_1_1774584087192.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.51.10 AM.jpeg



ITV_2600468_2003002_1_1774584223645.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.00.13 AM.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600468	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600468_2003002_2_1774584223645.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.00.27 AM.jpeg



ITV_2600468_2003002_3_1774584223645.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.00.52 AM.jpeg



ITV_2600468_2003005_1_1774584317501.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.51.09 AM.jpeg



ITV_2600468_2003005_2_1774584317501.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.51.10 AM.jpeg



ITV_2600468_2003006_1_1774584354508.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600468_2003007_1_1774584508453.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.51.09 AM.jpeg



ITV_2600468_2003007_2_1774584508453.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.51.10 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_1_1774584956028.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.02 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_1_1774585553198.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.12 AM (3).jpeg



ITV_2600468_2003009_1_1774585637924.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.24.49 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_10_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.07 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_10_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.13 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_11_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.07 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_11_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.14 AM (3).jpeg



ITV_2600468_2003009_12_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.08 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_12_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.14 AM (2).jpeg



ITV_2600468_2003009_13_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.08 AM.jpeg



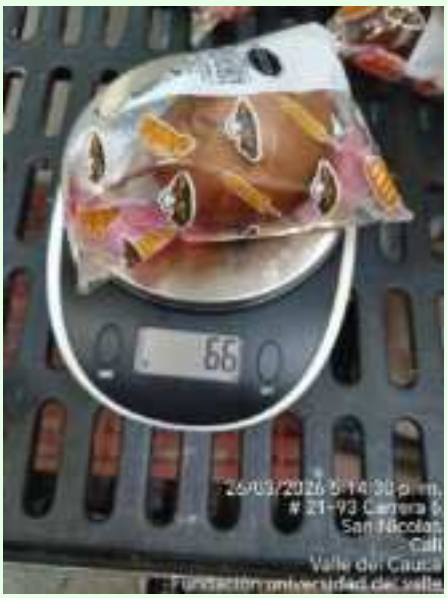
ITV_2600468_2003009_13_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.14 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_14_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.09 AM (2).jpeg



ITV_2600468_2003009_14_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.14 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_15_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.09 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_15_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.15 AM (2).jpeg



ITV_2600468_2003009_16_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.09 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_16_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.15 AM (1).jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600468	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600468_2003009_17_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.10 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_17_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.15 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_18_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.10 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_18_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.16 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_19_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.11 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_19_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.16 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_2_1774584956028.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.04 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_2_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.12 AM (2).jpeg



ITV_2600468_2003009_20_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.11 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_3_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.04 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_3_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.12 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_4_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.05 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_4_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.12 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_5_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.05 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_5_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.13 AM (5).jpeg



ITV_2600468_2003009_6_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.06 AM (2).jpeg



ITV_2600468_2003009_6_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.13 AM (4).jpeg



ITV_2600468_2003009_7_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.06 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2003009_7_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.13 AM (3).jpeg



ITV_2600468_2003009_8_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.06 AM.jpeg



ITV_2600468_2003009_8_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.13 AM (2).jpeg



ITV_2600468_2003009_9_1774584956029.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.09.07 AM (2).jpeg



ITV_2600468_2003009_9_1774585553199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.19.13 AM (1).jpeg



ITV_2600468_2004001_1_1774585858313.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.58.12 AM.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600468	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

	
ITV_2600468_2004004_1_1774585971307.jpeg 4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.24.49 AM.jpeg	

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600468_1_1774733480190.pdf	26-03-2026 Ep San Nicolas.pdf
V_2600468_1_1774733578731.pdf	26-03-2026 san Nicolas peso verificado.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600468	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.1589.2025	
ID Visita:		Fecha: 26/03/26	Nombre establecimiento:	El San Nicolas	
Parte del día:	Alm	Menú verificado:	# 4	Tiempo de comida evaluado:	Cena
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	I	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	20	NÚMERO DE RECHAZO:	6

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MENUTA 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	498	1	MUESTRA 20	518	1	MUESTRA 39		
MUESTRA 2	476	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	479	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	476	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	497	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	495	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	520	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	500	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9	497	1	MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10	472	1	MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11	513	1	MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12	483	1	MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13	479	1	MUESTRA 32					
MUESTRA 14	508	1	MUESTRA 33					
MUESTRA 15	474	1	MUESTRA 34					
MUESTRA 16	518	1	MUESTRA 35					
MUESTRA 17	478	1	MUESTRA 36					
MUESTRA 18	508	1	MUESTRA 37					
MUESTRA 19	464	1	MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MENUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 20 muestras de cena de manera aleatoria, se evidencian que todas las muestras cumplen gramaje requerido (+/- 10 gr).

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Castellon	alimentacion	Tcocina	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Miguel Arango	alimentacion	Conductor	Miguel Arango
REALIZÓ:	Maria Llanos	FUV	Supervisora	

El día de visita fuera acompañamiento de un ente de control / BIC / ETB / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: SI ____ NO ____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600469	FECHA	2026-03-26	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:**	02:30:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	32	**Raciones Entregadas:**	32	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	chorizo asado , arroz blanco , calabaza guisada , papa al vapor , jugo de fruta , refrigerio jugo natural pan dulce					**No. Menú Verificado:**	M04
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTILON					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	04:33:00	SI		
Refrigerio	NO				

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

PLACA	LFL 419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-10-09
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2029-09-29
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia entrega de alimentos en vehiculo con placa LFL 419 , MODELO 2023
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia vehiculo con soat y tecnomecanica vigente
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencian contenedores isotermos para la conservacion de la temperatura [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-06] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-14] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-07] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] NO SE EVIDENCIA INSTRUMENTOS DE MEDICION DENTRO DEL VEHICULO (TERMOMETRO GRAMERA) [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-06] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termomegtro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibracion [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-14] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Contratista cumple con el horario de entrega en la cena y refrigerio
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Contratista cumple con el menu N 4 en la cena y el refrigerio
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-06] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Se evidencia autorizacion para entrega de la bebida en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	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 toman 5 muestras de cena y de refirgerio de forma aletorea , se evidenia que contraista cumple con el gramaje requerido para la cena 460 gr cena , 60 gr pan
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	Se evidencia formato de entrega a satisfaccion diligenciada
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	

5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/o
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N7o
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/o

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	26	**PORCENTAJE %:**	90

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600469_2001003_1_1774586408588.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.38.10 AM.jpeg



ITV_2600469_2002002_1_1774586488820.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.41.45 AM.jpeg



ITV_2600469_2002004_1_1774586549799.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.45.39 AM (1).jpeg



ITV_2600469_2002004_2_1774586549799.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.45.39 AM.jpeg



ITV_2600469_2002006_1_1774586752231.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.43.10 AM.jpeg



ITV_2600469_2002006_1_1774586785917.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.43.10 AM (1).jpeg



ITV_2600469_2002007_1_1774586943711.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.54.35 AM.jpeg



ITV_2600469_2002007_2_1774586943712.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.54.36 AM.jpeg



ITV_2600469_2002008_1_1774587017917.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.56.29 AM.jpeg



ITV_2600469_2002011_1_1774587101041.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.49.13 AM.jpeg



ITV_2600469_2003001_1_1774587237100.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.51.13 AM (1).jpeg



ITV_2600469_2003001_1_1774587306520.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.52.34 AM.jpeg



ITV_2600469_2003001_2_1774587237101.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.51.13 AM.jpeg



ITV_2600469_2003001_3_1774587237101.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.43.10 AM.jpeg



ITV_2600469_2003002_1_1774587403582.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.52.34 AM.jpeg



ITV_2600469_2003002_2_1774587403583.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.51.13 AM (1).jpeg



ITV_2600469_2003002_3_1774587403583.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.51.13 AM.jpeg



ITV_2600469_2003002_4_1774587403583.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.43.10 AM (1).jpeg



ITV_2600469_2003005_1_1774587514669.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.43.10 AM (1).jpeg



ITV_2600469_2003005_2_1774587514670.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.43.10 AM.jpeg



ITV_2600469_2003006_1_1774587574810.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600469_2004001_1_1774733860308.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.49.12 AM.jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600469	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600469_1_1774733976980.pdf	26-03-2026 agua blanca peso verificado.pdf
V_2600469_2_1774733976980.pdf	26-03-2026 Ep agua blanca.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se socializa el acta sin ninguna novedad

FIRMAS			
Atendido por (1)	PEDRO CASTILON	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600469	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cl. 26a #25-28, Agua Blanca, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	02:30:00	**Hora Fin:**	08:00:00	
Raciones Programadas:	32	**Raciones Entregadas:**	32	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	chorizo asado , arroz blanco , calabaza guisada , papa al vapor , jugo de fruta , refrigerio jugo natural pan dulce					**No. Menú Verificado:**		M04	
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTILON					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE									
	ID VISITA	2600469	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600469	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600469_2001003_1_1774586408588.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.38.10 AM.jpeg



ITV_2600469_2002002_1_1774586488820.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.41.45 AM.jpeg



ITV_2600469_2002004_1_1774586549799.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.45.39 AM (1).jpeg



ITV_2600469_2002004_2_1774586549799.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.45.39 AM.jpeg



ITV_2600469_2002006_1_1774586752231.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.43.10 AM.jpeg



ITV_2600469_2002006_1_1774586785917.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.43.10 AM (1).jpeg



ITV_2600469_2002007_1_1774586943711.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.54.35 AM.jpeg



ITV_2600469_2002007_2_1774586943712.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.54.36 AM.jpeg



ITV_2600469_2002008_1_1774587017917.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 4.56.29 AM.jpeg



ITV_2600469_2002011_1_1774587101041.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.49.13 AM.jpeg



ITV_2600469_2003001_1_1774587237100.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.51.13 AM (1).jpeg



ITV_2600469_2003001_1_1774587306520.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.52.34 AM.jpeg



ITV_2600469_2003001_2_1774587237101.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.51.13 AM.jpeg



ITV_2600469_2003001_3_1774587237101.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.43.10 AM.jpeg



ITV_2600469_2003002_1_1774587403582.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.52.34 AM.jpeg



ITV_2600469_2003002_2_1774587403583.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.51.13 AM (1).jpeg



ITV_2600469_2003002_3_1774587403583.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCION DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.51.13 AM.jpeg



ITV_2600469_2003002_4_1774587403583.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCION DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.43.10 AM (1).jpeg



ITV_2600469_2003005_1_1774587514669.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCION DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.43.10 AM (1).jpeg



ITV_2600469_2003005_2_1774587514670.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCION DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.43.10 AM.jpeg



ITV_2600469_2003006_1_1774587574810.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600469_2004001_1_1774733860308.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-27 at 5.49.12 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600469_1_1774733976980.pdf	26-03-2026 agua blanca peso verificado.pdf
V_2600469_2_1774733976980.pdf	26-03-2026 Ep agua blanca.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600469	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA	26/03/26	CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25.26.						
Nombre EP-UT-URI:	Ep AGUA blanca.			Tipo:	Ep	Localidad:	Cali
Dirección:	calle 26 9 # 25 - 23			Hora Inicio:	2:30pm	Hora Fin:	8:00pm.
Raciones Programadas:	32	Raciones Entregadas:	32	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	chorizo asado, arroz blanco, calabaza guisada, papa al vapor, jugo de fruta.					No. Menú Verificado:	#4
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro Castellon Bonilla.					Cargo de quién atiende la visita:	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	4:33 pm	34.7°C	X	C	NC	Temp comida.
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:		Hora finalización de la entrega:					
Fecha SOAT:	09/10/26	Fecha Tecno-Mecánica:	29/09/25						
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	Ans-76-10 2025-01	% Cumplimiento:	100%.				
Subred integrada de salud:									
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido		

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Miguel augusto arango				
Fecha certificado médico:	09/02/2026	Fecha asistencia a capacitación:	09/02/2026	Vigencia licencia de conducción:	22/07/2028
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	09/02/2026	Fecha asistencia a capacitación:			

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 TRANSITORIA
Convenio de Interventoría SCJ-2013-2021 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		SEMANA	2021/2

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2512-2021 - 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 que garantizan la temperatura de los alimentos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	X	NA	NO	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	X	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	X	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO (11)		11	PUNTAJE OBTENIDO		10	PORCENTAJE %

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	X	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	X	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	X	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	X	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	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-0512-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

# visita		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	2023 1.0

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	89,6.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

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

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

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

N VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Castellon B.	Ut alimentos Risaralda	Tecnico	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Miguel Arango	Alimentacion integral	Conductor	
Realizó	Maria Llanos	Interventoria FUV	Supervisora	

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

[SI] / [NO]	Cual / Nombre:			

Scanned with CamScanner

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	2600470	FECHA	2026-03-27	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:**	05:30:00	**Hora Fin:**	12:00:00
Raciones Programadas:	46	**Raciones Entregadas:**	46	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera , salchicha cocida , pan variedad , cafe con leche					**No. Menú Verificado:**	M05
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	07:45:00	SI		
Almuerzo	NO				
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**	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	SE EVIDENCIA CONDUCTOR CON INDUMENTARIA NECESARIA

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	SE EVIDENCIA ENTREGA DE ALIMENTOS EN VEHICULO CON PLACA EXZ 666 MODELO 2019
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	SE EVIDENCIA VEHICULO CON SOAT Y TECNOMECANICA VIGENTE
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.	1	El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada [2026-02-08] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia termómetro y gramera pero no cuentan con certificados de calibración. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se 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	10	PORCENTAJE %	90.91

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Contratista cumple con el horario de entrega en el desayuno
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Contratista cumple con el menu N 5
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El A se entrega con una temperatura de 39.6 C y bebida de 26.5 C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Se evidencia autorizacion de entrega de alimentos en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Contratista cumple con el gramaje requerido para el desayuno , pan 60 gr , mango 140 gr , salchicha 35 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	11	PORCENTAJE %	100.00

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	Se evidencia formato de entrega a 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:**	28	**PORCENTAJE %:**	97

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600470_2001003_1_1774751398835.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.27.19 AM.jpeg



ITV_2600470_2002002_1_1774751585891.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.29.21 AM.jpeg



ITV_2600470_2002002_2_1774751585892.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.27.19 AM.jpeg



ITV_2600470_2002004_1_1774751735760.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.32.28 AM (1).jpeg



ITV_2600470_2002004_2_1774751735760.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.32.28 AM.jpeg



ITV_2600470_2002006_1_1774751993405.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.27.19 AM.jpeg



ITV_2600470_2002006_1_1774752401985.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.43.49 AM.jpeg



ITV_2600470_2002006_1_1774752471061.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.44.56 AM.jpeg



ITV_2600470_2002006_2_1774752471062.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.44.57 AM.jpeg



ITV_2600470_2002007_1_1774752692976.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.48.43 AM (1).jpeg



ITV_2600470_2002007_2_1774752692976.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.48.43 AM.jpeg



ITV_2600470_2002008_1_1774752792238.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.50.38 AM.jpeg



ITV_2600470_2002011_1_1774752872815.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.51.52 AM.jpeg



ITV_2600470_2003001_1_1774753018158.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.54.25 AM.jpeg



ITV_2600470_2003002_1_1774753083162.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.44.56 AM.jpeg



ITV_2600470_2003002_1_1774753302074.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.59.08 AM.jpeg



ITV_2600470_2003002_2_1774753083163.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.44.57 AM.jpeg



ITV_2600470_2003002_3_1774753083163.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.43.49 AM.jpeg



ITV_2600470_2003005_1_1774753371091.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.44.56 AM.jpeg



ITV_2600470_2003005_2_1774753371091.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.43.49 AM.jpeg



ITV_2600470_2003006_1_1774753434034.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600470_2003009_1_1774753870538.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.57 AM (4).jpeg



ITV_2600470_2003009_10_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM (5).jpeg



ITV_2600470_2003009_11_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM (4).jpeg



ITV_2600470_2003009_12_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM (3).jpeg



ITV_2600470_2003009_13_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM (2).jpeg



ITV_2600470_2003009_14_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM (1).jpeg



ITV_2600470_2003009_15_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM.jpeg



ITV_2600470_2003009_2_1774753870538.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.57 AM (3).jpeg



ITV_2600470_2003009_3_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.57 AM (2).jpeg



ITV_2600470_2003009_4_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.57 AM (1).jpeg



ITV_2600470_2003009_5_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.57 AM.jpeg



ITV_2600470_2003009_6_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM (9).jpeg



ITV_2600470_2003009_7_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM (8).jpeg



ITV_2600470_2003009_8_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM (7).jpeg



ITV_2600470_2003009_9_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM (6).jpeg



ITV_2600470_2004001_1_1774753957968.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.51.52 AM.jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600470	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600470_1_1774754034867.pdf	27-03-2026 Ep Alfonso Lopez.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	HELLEN RAMIREZ	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600470	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Calle 73, Cra. 7m Bis, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	05:30:00	**Hora Fin:**	12:00:00	
Raciones Programadas:	46	**Raciones Entregadas:**	46	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	fruta entera , salchicha cocida , pan variedad , cafe con leche					**No. Menú Verificado:**		M05	
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIA DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE									
	ID VISITA	2600470	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600470	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600470_2001003_1_1774751398835.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.27.19 AM.jpeg



ITV_2600470_2002002_1_1774751585891.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.29.21 AM.jpeg



ITV_2600470_2002002_2_1774751585892.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.27.19 AM.jpeg



ITV_2600470_2002004_1_1774751735760.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.32.28 AM (1).jpeg



ITV_2600470_2002004_2_1774751735760.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.32.28 AM.jpeg



ITV_2600470_2002006_1_1774751993405.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.27.19 AM.jpeg



ITV_2600470_2002006_1_1774752401985.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.43.49 AM.jpeg



ITV_2600470_2002006_1_1774752471061.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.44.56 AM.jpeg



ITV_2600470_2002006_2_1774752471062.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.44.57 AM.jpeg



ITV_2600470_2002007_1_1774752692976.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.48.43 AM (1).jpeg



ITV_2600470_2002007_2_1774752692976.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.48.43 AM.jpeg



ITV_2600470_2002008_1_1774752792238.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.50.38 AM.jpeg



ITV_2600470_2002011_1_1774752872815.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.51.52 AM.jpeg



ITV_2600470_2003001_1_1774753018158.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.54.25 AM.jpeg



ITV_2600470_2003002_1_1774753083162.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.44.56 AM.jpeg



ITV_2600470_2003002_1_1774753302074.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.59.08 AM.jpeg



ITV_2600470_2003002_2_1774753083163.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.44.57 AM.jpeg



ITV_2600470_2003002_3_1774753083163.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.43.49 AM.jpeg



ITV_2600470_2003005_1_1774753371091.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.44.56 AM.jpeg



ITV_2600470_2003005_2_1774753371091.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.43.49 AM.jpeg



ITV_2600470_2003006_1_1774753434034.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600470_2003009_1_1774753870538.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.57 AM (4).jpeg



ITV_2600470_2003009_10_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM (5).jpeg



ITV_2600470_2003009_11_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM (4).jpeg



ITV_2600470_2003009_12_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM (3).jpeg



ITV_2600470_2003009_13_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM (2).jpeg



ITV_2600470_2003009_14_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM (1).jpeg



ITV_2600470_2003009_15_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM.jpeg



ITV_2600470_2003009_2_1774753870538.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.57 AM (3).jpeg



ITV_2600470_2003009_3_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.57 AM (2).jpeg



ITV_2600470_2003009_4_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.57 AM (1).jpeg



ITV_2600470_2003009_5_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.57 AM.jpeg



ITV_2600470_2003009_6_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM (9).jpeg



ITV_2600470_2003009_7_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM (8).jpeg



ITV_2600470_2003009_8_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM (7).jpeg



ITV_2600470_2003009_9_1774753870539.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.04.58 AM (6).jpeg



ITV_2600470_2004001_1_1774753957968.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.51.52 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600470_1_1774754034867.pdf	27-03-2026 Ep Alfonso Lopez.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600470	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA: | FECHA: 27/03/26 | CONTRATO: | VERSIÓN: 202512

Contratista:	UT alimentacion integral						
Nombre EP-UT-URI:	EP Alfonso Lopez.			Tipo:	EP	Localidad:	Cali
Dirección:	Estacion de Policia Alfonso Lopez			Hora Inicio:	5:30 AM	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	46	Raciones Entregadas:	46	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Fruta entera, salchucha coada, pan variedad, cafe con leche.					No. Menú Verificado:	#5
Nombre de quién atiende la visita:	Helen Ramirez Mora					Cargo de quién atiende la visita:	Operador logistico

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	7:45 am	29°C	X	X	NC	Tem bebida
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EXZ666	Hora de llegada del vehículo:	7:30 AM	Hora finalización de la entrega:	7:50 AM.
Fecha SOAT:	22NOV25	Fecha Tecno-Mecánica:	29 JUN 25		
Fecha Inspección:	7 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:	Willson Lozarano				
Fecha certificado médico:	7 OCT 25	Fecha asistencia a capacitación:	7 OCT 25	Vigencia licencia de conducción:	13 Mayo 2029
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

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 TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2017-2525 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	2023

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 modelo 2010 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	NA	NO	
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	X	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	X	NA	NO	
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	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	2025 12

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	X	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	X	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	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	NA	NO	
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	X	NA	NO	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	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).	1	X	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	X	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.	1	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.	1	X	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO (11)		11	PUNTAJE OBTENIDO		10	PORCENTAJE %

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	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).	1	X	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	X	NA	NO	
4	Las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	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).	1	1	NA	X	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta acordada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	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).	1	1	NA	X	

AUXILIAR DE CUIDO ATENDIÓ 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 SC-J-2012-3825 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	N VISITA		FECHA		CONTRATO		VIGENCIA 2012

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:	27	PORCENTAJE %:	93.1 %

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: PAGINA #

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 PARTA		HORA		CONTRATO		VERSION 2025 V2

FIRMAS				
	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Ramirez Munoz	Union temporal	Operada Logistico	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Wilson bejarano	Operador	Conductor	
Realizó	Mauro 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

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:		4161.0210.26.1.1388.2025	
El Visita:		Fecha:	23/03/26	Nombre establecimiento:	EP Alfonso Lopez		
Parte del día:	46	Menú verificado:	# 5	Tiempo de comida evaluado:	Desayuno.		
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZOS:	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	109	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	63	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	64	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	65	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	62	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesaron 5 muestras de pan, se evidencia que las 5 muestras cumplen con el gramaje requerido (60 gr.)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez H	Unión temporal	Apoyo logístico	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson bejarano	Unión temporal	Conductor	
REALIZÓ:	Mario Ramos	FUV	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / 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	2600471	FECHA	2026-03-27	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:**	05:30:00	**Hora Fin:**	12:00:00
Raciones Programadas:	167	**Raciones Entregadas:**	167	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera , pan variedad , salchicha cocida , cafe con leche					**No. Menú Verificado:**	M05
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	07:26:00	SI		
Almuerzo	NO				
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**	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	SE EVIDENCIA CONDUCTOR CON INDUMENTARIA NECESARIA

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	SE EVIDENCIA ENTREGA DE ALIMENTOS EN VEHICULO CON PLACA EXZ 666 MODELO 2019 [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 REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	SE EVIDENCIA VEHICULO CON SOAT Y TECNOMECANICA VIGENTE
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.	1	SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD [2026-01-12] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores pra conservacion de la comida caliente [Subsana]: SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD [2026-01-16] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Subsana]: SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD [2026-01-28] [2026-02-03 22:09:30] NO se evidencia contenedores isotermicos para la conservacion de la temperatura (NO SUBSANADO) [Persiste]: SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD [2026-02-25] [2026-03-02 22:39:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Subsana]: SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Subsana]: SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Subsana]: SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y tampoco con los instrumentos de medición gramaje y termómetro (calibrados). [Subsana]: Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	

10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Contratista cumple con el horario de entrega en el desayuno
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Contratista cumple con el menu N 5 en el desayuno [2026-03-04] [2026-03-08 22:09:48] Durante la verificación se evidenció que el operador entrega galleta cuca; sin embargo, de acuerdo con el menú verificado (menu #12), se encontraba programado pan con mantequilla. No se evidencia intercambio. [Subsana]: Contratista cumple con el menu N 5 en el desayuno
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-01-12] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencian mecanismos que garanticen la conservacion de la comida [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-01-16] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Se evidencia carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	Contratista cumple con el gramaje requerido en le desayuno 60 gr pan , mango 140 gr in embargo salchicha no cumple con el gramaje 35 gr
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	

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

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	Se evidencia fromato para 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).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	30	**PORCENTAJE %:**	94

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600471_2001003_1_1774754424031.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.27.19 AM.jpeg



ITV_2600471_2002002_1_1774754509208.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.29.21 AM.jpeg



ITV_2600471_2002004_1_1774754584454.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.29.21 AM.jpeg



ITV_2600471_2002006_1_1774754791022.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.23.18 AM.jpeg



ITV_2600471_2002006_2_1774754791023.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.23.26 AM.jpeg



ITV_2600471_2002007_1_1774754896578.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.50.38 AM.jpeg



ITV_2600471_2002007_2_1774754896579.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.48.43 AM (1).jpeg



ITV_2600471_2002008_1_1774754953835.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.50.38 AM.jpeg



ITV_2600471_2002011_1_1774755065535.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.28.33 AM.jpeg



ITV_2600471_2003001_1_1774755132093.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.23.18 AM.jpeg



ITV_2600471_2003002_1_1774755345424.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.31.25 AM.jpeg



ITV_2600471_2003002_2_1774755345424.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.31.34 AM.jpeg



ITV_2600471_2003002_3_1774755345425.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.31.42 AM.jpeg



ITV_2600471_2003002_4_1774755345425.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.31.57 AM.jpeg



ITV_2600471_2003005_1_1774755528390.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.31.57 AM.jpeg



ITV_2600471_2003005_2_1774755528391.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.23.18 AM.jpeg



ITV_2600471_2003006_1_1774755572150.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600471_2003009_1_1774755996270.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.52 AM (3).jpeg



ITV_2600471_2003009_1_1774756043418.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.53 AM.jpeg



ITV_2600471_2003009_1_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (9).jpeg



ITV_2600471_2003009_1_1774756308425.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (10).jpeg



ITV_2600471_2003009_1_1774756526816.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.42 AM (4).jpeg



ITV_2600471_2003009_10_1774755996271.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.53 AM (3).jpeg



ITV_2600471_2003009_10_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM.jpeg



ITV_2600471_2003009_10_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (11).jpeg



ITV_2600471_2003009_11_1774755996271.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.53 AM (2).jpeg



ITV_2600471_2003009_11_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (10).jpeg



ITV_2600471_2003009_12_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (9).jpeg



ITV_2600471_2003009_2_1774755996270.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.52 AM (2).jpeg



ITV_2600471_2003009_2_1774756043418.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.31.25 AM.jpeg



ITV_2600471_2003009_2_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (8).jpeg



ITV_2600471_2003009_2_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.42 AM (3).jpeg



ITV_2600471_2003009_3_1774755996270.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.52 AM (1).jpeg



ITV_2600471_2003009_3_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (7).jpeg



ITV_2600471_2003009_3_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.42 AM (2).jpeg



ITV_2600471_2003009_4_1774755996271.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.52 AM.jpeg



ITV_2600471_2003009_4_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (6).jpeg



ITV_2600471_2003009_4_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.42 AM (1).jpeg



ITV_2600471_2003009_5_1774755996271.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.53 AM (8).jpeg



ITV_2600471_2003009_5_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (5).jpeg



ITV_2600471_2003009_5_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.42 AM.jpeg



ITV_2600471_2003009_6_1774755996271.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.53 AM (7).jpeg



ITV_2600471_2003009_6_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (4).jpeg



ITV_2600471_2003009_6_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (15).jpeg



ITV_2600471_2003009_7_1774755996271.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.53 AM (6).jpeg



ITV_2600471_2003009_7_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (3).jpeg



ITV_2600471_2003009_7_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (14).jpeg



ITV_2600471_2003009_8_1774755996271.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.53 AM (5).jpeg



ITV_2600471_2003009_8_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (2).jpeg



ITV_2600471_2003009_8_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (13).jpeg



ITV_2600471_2003009_9_1774755996271.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.53 AM (4).jpeg



ITV_2600471_2003009_9_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (1).jpeg



ITV_2600471_2003009_9_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (12).jpeg



ITV_2600471_2004001_1_1774756864436.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.28.33 AM.jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600471	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600471_1_1774757139178.pdf	27-03-2026 Ep los mangos.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	HELLEN RAMIREZ	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA** **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600471	**FECHA**	2026-03-27	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cl 73, Marroquin II, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	05:30:00	**Hora Fin:**	12:00:00	
Raciones Programadas:	167	**Raciones Entregadas:**	167	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	fruta entera , pan variedad , salchicha cocida , cafe con leche					**No. Menú Verificado:**		M05	
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIA DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600471	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600471	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600471_2001003_1_1774754424031.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.27.19 AM.jpeg



ITV_2600471_2002002_1_1774754509208.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.29.21 AM.jpeg



ITV_2600471_2002004_1_1774754584454.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.29.21 AM.jpeg



ITV_2600471_2002006_1_1774754791022.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.23.18 AM.jpeg



ITV_2600471_2002006_2_1774754791023.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.23.26 AM.jpeg



ITV_2600471_2002007_1_1774754896578.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.50.38 AM.jpeg



ITV_2600471_2002007_2_1774754896579.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.48.43 AM (1).jpeg



ITV_2600471_2002008_1_1774754953835.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.50.38 AM.jpeg



ITV_2600471_2002011_1_1774755065535.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.28.33 AM.jpeg



ITV_2600471_2003001_1_1774755132093.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.23.18 AM.jpeg



ITV_2600471_2003002_1_1774755345424.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.31.25 AM.jpeg



ITV_2600471_2003002_2_1774755345424.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.31.34 AM.jpeg



ITV_2600471_2003002_3_1774755345425.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.31.42 AM.jpeg



ITV_2600471_2003002_4_1774755345425.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.31.57 AM.jpeg



ITV_2600471_2003005_1_1774755528390.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.31.57 AM.jpeg



ITV_2600471_2003005_2_1774755528391.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.23.18 AM.jpeg



ITV_2600471_2003006_1_1774755572150.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600471_2003009_1_1774755996270.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.52 AM (3).jpeg



ITV_2600471_2003009_1_1774756043418.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.53 AM.jpeg



ITV_2600471_2003009_1_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (9).jpeg



ITV_2600471_2003009_1_1774756308425.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (10).jpeg



ITV_2600471_2003009_1_1774756526816.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.42 AM (4).jpeg



ITV_2600471_2003009_10_1774755996271.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.53 AM (3).jpeg



ITV_2600471_2003009_10_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM.jpeg



ITV_2600471_2003009_10_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (11).jpeg



ITV_2600471_2003009_11_1774755996271.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.53 AM (2).jpeg



ITV_2600471_2003009_11_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (10).jpeg



ITV_2600471_2003009_12_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (9).jpeg



ITV_2600471_2003009_2_1774755996270.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.52 AM (2).jpeg



ITV_2600471_2003009_2_1774756043418.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.31.25 AM.jpeg



ITV_2600471_2003009_2_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (8).jpeg



ITV_2600471_2003009_2_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.42 AM (3).jpeg



ITV_2600471_2003009_3_1774755996270.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.52 AM (1).jpeg



ITV_2600471_2003009_3_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (7).jpeg



ITV_2600471_2003009_3_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.42 AM (2).jpeg



ITV_2600471_2003009_4_1774755996271.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.52 AM.jpeg



ITV_2600471_2003009_4_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (6).jpeg



ITV_2600471_2003009_4_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.42 AM (1).jpeg



ITV_2600471_2003009_5_1774755996271.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.53 AM (8).jpeg



ITV_2600471_2003009_5_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (5).jpeg



ITV_2600471_2003009_5_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.42 AM.jpeg



ITV_2600471_2003009_6_1774755996271.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.53 AM (7).jpeg



ITV_2600471_2003009_6_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (4).jpeg



ITV_2600471_2003009_6_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (15).jpeg



ITV_2600471_2003009_7_1774755996271.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.53 AM (6).jpeg



ITV_2600471_2003009_7_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (3).jpeg



ITV_2600471_2003009_7_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (14).jpeg



ITV_2600471_2003009_8_1774755996271.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.53 AM (5).jpeg



ITV_2600471_2003009_8_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (2).jpeg



ITV_2600471_2003009_8_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (13).jpeg



ITV_2600471_2003009_9_1774755996271.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.53 AM (4).jpeg



ITV_2600471_2003009_9_1774756261424.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (1).jpeg



ITV_2600471_2003009_9_1774756526817.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.39.43 AM (12).jpeg



ITV_2600471_2004001_1_1774756864436.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 5.28.33 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600471_1_1774757139178.pdf	27-03-2026 Ep los mangos.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600471	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2572-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# visita		Hoja	27/03/26	Supervisor		Versión	202512

Contratista:	U1 alimentacion integral 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	EP los Mangos			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	Cali
Dirección:	Estacion de policia los mangos			**Hora inicio:**	5:30AM	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	767	**Raciones Entregadas:**	767	**Dietas Programadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, salchicha cocida par variedad, cafe con leche.					**No. Menú Verificado:**	#5
Nombre de quién atiende la visita:	Helen Ramirez Munoz					**Cargo de quién atiende la visita:**	Operador logistico

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	7:26 AM	22.7°C	X	X	NC	Temp bebida
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EXZ666	Hora de llegada del vehículo:	7:00 AM	Hora finalización de la entrega:	7:35 AM.		
Fecha SOAT:	22 NOV 25	Fecha Tecno-Mecánica:	27 JUN 25				
Fecha Inspección:	16 OCT 25	Nro. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100%.		
Bubied integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Wilson Bejarano				
Fecha certificado médico:	17 OCT 25	Fecha asistencia a capacitación:	17 OCT 25	Vigencia licencia de conducción:	13 MAY 2029.
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		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 SC-J-2012-2020 - 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).	1	X	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	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-3013-2023 - FUNDACIÓN 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	
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	NA	NO	
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	X	NA	NO	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	X	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	X	1	NA	NO	contratista cumple con el gramaje en el pan 60gr, pero NO en la salchicha 35gr.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	

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

MOTIVO DE NO REALIZACIÓN DE 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						
	N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN 202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	27	PORCENTAJE %:	93,1

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

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Pamela Muñoz	Unión temporal	Apoyo logístico	Helen Pamela Muñoz
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Wilson Segovia	UT alimentación	Conductor	Wilson
Realizó	Maria Llanos	Interventoría FAV	Supervisora	

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:			

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:		4261.210.26.1.1388.2025
ID Visita:		Fecha: 23/03/26	Nombre establecimiento:	El los mangos	
Parte del día:	AM	Menú verificado:	#5	Tiempo de servida evaluado:	
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	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	65	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	69	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	70	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	69	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	67	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	70	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	63	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	54	0	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9	88		MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10	65	1	MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11	64	1	MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12	68	1	MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13	67	1	MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	12	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES:

Se toman 13 muestras de desayuno aleatoriamente se evidencia que el por cumple con el gramaje (60gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez M	Union temporal	Operador logistico	Helen Ramirez M
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson bejarano	alimentacion	Conductor	Wilson
REALIZÓ:	Harold Ramos	FUV	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de ver ente de control / SIC / ETS / PERSONERIA / 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	2600473	FECHA	2026-03-27	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:**	05:30:00	**Hora Fin:**	12:00:00
Raciones Programadas:	91	**Raciones Entregadas:**	91	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera , salchicha cocida , pan variedad , cafe con leche					**No. Menú Verificado:**	M05
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	07:38:00	SI		
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXZ 666	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-11-27
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	SE EVIDENCIA CONDUCTOR CON INDUMENTRAIA NECESARIA

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	SE evidencia entrega de alimentos en vehiculo con placa EXZ 666 MODELO 2019
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	SE evidencia vehiculo con soat y tecnomecanica vigente
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.	1	El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-01-12] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencian contenedores para conservar la comida [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-01-16] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-01-28] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores isotermicos para conservacion de la temperatura (NO SUBSANADO) [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera [Persiste]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y tampoco con los instrumentos de medición gramaje y termómetro (calibrados). [Subsana]: Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	

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

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Contratista cumple con el horario de entrega en el deesayuno
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Contratista cumple con el menu N 5 en el desayuno
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-01-12] [2026-02-03 22:09:30] No se eidencian mecaismos que garanticen la temperatura de los alimentos [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-01-16] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-01-28] [2026-02-03 22:09:30] No se evudencia mecanismos que garanticen la temperatura (no subsanado) [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas en termos
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 mecanismos para prevenir riesgos en la inocuidad para los casos en que los alimentos se encuentren a la intemperie. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencian mecanismos para prevenir riesgos en la inocuidad para los casos en que los alimentos se encuentren a la intemperie. [Persiste]: No se evidencian mecanismos para prevenir riesgos en la inocuidad para los casos en que los alimentos se encuentren a la intemperie. [2026-02-07] [2026-02-14 07:40:22] El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [Persiste]: No se evidencian mecanismos para prevenir riesgos en la inocuidad para los casos en que los alimentos se encuentren a la intemperie. [2026-03-10] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [Persiste]: No se evidencian mecanismos para prevenir riesgos en la inocuidad para los casos en que los alimentos se encuentren a la intemperie. [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [Persiste]: No se evidencian mecanismos para prevenir riesgos en la inocuidad para los casos en que los alimentos se encuentren a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	Se toman 8 muestras de salchcicha de forma aletorea , se evidencia que 3 muestras no cumple con el gramaje 35 gr
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	26	**PORCENTAJE %:**	90

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600473_2001003_1_1774757504454.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.27.19 AM.jpeg



ITV_2600473_2002002_1_1774757605350.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.29.21 AM.jpeg



ITV_2600473_2002004_1_1774757690733.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.32.28 AM (1).jpeg



ITV_2600473_2002004_2_1774757690734.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.32.28 AM.jpeg



ITV_2600473_2002006_1_1774758008021.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.15.58 AM (2) - copia.jpeg



ITV_2600473_2002006_2_1774758008021.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.15.58 AM (1) - copia.jpeg



ITV_2600473_2002006_3_1774758008021.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.15.58 AM - copia.jpeg



ITV_2600473_2002006_4_1774758008022.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.15.57 AM.jpeg



ITV_2600473_2002007_1_1774758153437.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.48.43 AM (1).jpeg



ITV_2600473_2002007_2_1774758153438.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.48.43 AM.jpeg



ITV_2600473_2002008_1_1774758236658.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.50.38 AM.jpeg



ITV_2600473_2002011_1_1774758360728.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-28 at 11.03.57 PM.jpeg



ITV_2600473_2003001_1_1774758487085.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.25.22 AM.jpeg



ITV_2600473_2003002_1_1774758628522.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.27.43 AM.jpeg



ITV_2600473_2003002_1_1774758653798.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.26.45 AM.jpeg



ITV_2600473_2003002_1_1774758728959.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.29.31 AM.jpeg



ITV_2600473_2003002_2_1774758653798.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.26.46 AM.jpeg



ITV_2600473_2003005_1_1774758852723.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.29.31 AM.jpeg



ITV_2600473_2003005_2_1774758852724.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.25.22 AM.jpeg



ITV_2600473_2003006_1_1774758905315.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600473_2003008_1_1774759025306.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.25.22 AM.jpeg



ITV_2600473_2003009_1_1774759677134.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.43.23 AM (5).jpeg



ITV_2600473_2003009_2_1774759677134.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.43.23 AM (4).jpeg



ITV_2600473_2003009_3_1774759677134.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.43.23 AM (3).jpeg



ITV_2600473_2003009_4_1774759677134.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.43.23 AM (2).jpeg



ITV_2600473_2003009_5_1774759677134.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.43.23 AM (1).jpeg



ITV_2600473_2003009_6_1774759677134.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.43.23 AM.jpeg



ITV_2600473_2003009_7_1774759677134.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.43.24 AM (1).jpeg



ITV_2600473_2003009_8_1774759677134.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.43.24 AM.jpeg



ITV_2600473_2004001_1_1774759774995.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-28 at 11.03.57 PM.jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600473	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600473_1_1774759829305.pdf	27-03-2026 Ep desepaz.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	HELLEN RAMIREZ	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600473	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cl. 121 #25, ciudadela, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	05:30:00	**Hora Fin:**	12:00:00	
Raciones Programadas:	91	**Raciones Entregadas:**	91	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	fruta entera , salchicha cocida , pan variedad , cafe con leche					**No. Menú Verificado:**		M05	
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIA DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600473	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600473	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600473_2001003_1_1774757504454.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.27.19 AM.jpeg



ITV_2600473_2002002_1_1774757605350.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.29.21 AM.jpeg



ITV_2600473_2002004_1_1774757690733.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.32.28 AM (1).jpeg



ITV_2600473_2002004_2_1774757690734.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.32.28 AM.jpeg



ITV_2600473_2002006_1_1774758008021.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.15.58 AM (2) - copia.jpeg



ITV_2600473_2002006_2_1774758008021.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.15.58 AM (1) - copia.jpeg



ITV_2600473_2002006_3_1774758008021.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.15.58 AM - copia.jpeg



ITV_2600473_2002006_4_1774758008022.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.15.57 AM.jpeg



ITV_2600473_2002007_1_1774758153437.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.48.43 AM (1).jpeg



ITV_2600473_2002007_2_1774758153438.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.48.43 AM.jpeg



ITV_2600473_2002008_1_1774758236658.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 4.50.38 AM.jpeg



ITV_2600473_2002011_1_1774758360728.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-28 at 11.03.57 PM.jpeg



ITV_2600473_2003001_1_1774758487085.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.25.22 AM.jpeg



ITV_2600473_2003002_1_1774758628522.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.27.43 AM.jpeg



ITV_2600473_2003002_1_1774758653798.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.26.45 AM.jpeg



ITV_2600473_2003002_1_1774758728959.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.29.31 AM.jpeg



ITV_2600473_2003002_2_1774758653798.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.26.46 AM.jpeg



ITV_2600473_2003005_1_1774758852723.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.29.31 AM.jpeg



ITV_2600473_2003005_2_1774758852724.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.25.22 AM.jpeg



ITV_2600473_2003006_1_1774758905315.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600473_2003008_1_1774759025306.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.25.22 AM.jpeg



ITV_2600473_2003009_1_1774759677134.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.43.23 AM (5).jpeg



ITV_2600473_2003009_2_1774759677134.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.43.23 AM (4).jpeg



ITV_2600473_2003009_3_1774759677134.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.43.23 AM (3).jpeg



ITV_2600473_2003009_4_1774759677134.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.43.23 AM (2).jpeg



ITV_2600473_2003009_5_1774759677134.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.43.23 AM (1).jpeg



ITV_2600473_2003009_6_1774759677134.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.43.23 AM.jpeg



ITV_2600473_2003009_7_1774759677134.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.43.24 AM (1).jpeg



ITV_2600473_2003009_8_1774759677134.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 6.43.24 AM.jpeg



ITV_2600473_2004001_1_1774759774995.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-28 at 11.03.57 PM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600473_1_1774759829305.pdf	27-03-2026 Ep desepaz.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600473	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA		FECHA	27/03/26	CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	Ep Desepaz.			Tipo:	EP	Localidad:	cali
Dirección:	Estacion de policia desepaz.			Hora Inicio:	5:30 am	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	91	Raciones Entregadas:	91	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Fruta entera, salchicha cocida, pan variedad, cafe con leche.					No. Menú Verificado:	#5
Nombre de quién atiende la visita:	Helen Ramirez Muñoz					Cargo de quién atiende la visita:	Operador logistico.

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	7:38 AM	39°C	X	X	NC	Temp bebida
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EXZ666	Hora de Segida del vehiculo:	7:15 AM	Hora finalización de la entrega:	7:50 AM.		
Fecha SOAT:	27 NOV 25	Fecha Tecno-Mecánica:	27 JUN 25				
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:	Wilson bejarno.				
Fecha certificado médico:	17 OCT 25	Fecha asistencia a capacitación:	17 OCT 25	Vigencia licencia de conducción:	13 MAY 2029.
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2003 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

3. 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	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 depongan 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	10	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 - FUNDACIÓN 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	
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	NA	NO	
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	X	NA	NO	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	X	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	X	1	NA	NO	contratista cumple con el gramaje en el pan 60gr, pero no en la salchicha 35gr.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	X	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	X	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	X	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	X	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previo 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	

NOMBRES 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 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]	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:	27	PORCENTAJE %:	93.1 %

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN [illegible]

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 SCA-ETS-2025 – FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N. ACTA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Ramirez Muñoz	Unión temporal	Operador logistico	Helen Ramirez Muñoz
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Wilson Bejarano	UT alimentación	Conductor	Wilson
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

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 23-26		No. Contrato:	8161.010.26.1.1566.2025	
ID Visita:		Fecha: 27/03/26	Nombre establecimiento:	EP diverpaz.	
Parte del día:	91	Menú verificado:	# 5	Tiempo de comida evaluado:	Descyuno.
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		17	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	65	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	65	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	70	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	69	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	67	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	70	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	63	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	54	0	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 8 muestras de pan, se evidencia que 1 muestra esta por debajo de (60gr).

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Heber Ramirez M.	Union temporal	Operador Logistico	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson bejarano	PT alimentacion	Conductor	Wilson.
REALIZÓ:	Maria Ramos	FEW	Supervisora	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETA / 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	2600474	FECHA	2026-03-28	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Carrera 13, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	0	**Raciones Entregadas:**	0	**Dietas Progamadas:**	43	**Dietas Entregadas:**	43
Componentes de menú:	carne de res , arroz blanco , pasta calientes con verduras , papa al vapor , jugo de fruta , postre variedad					**No. Menú Verificado:**	M06
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELLON					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONRIO DEL OPERSDOR

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	13:02:00	SI		
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	TGT 998	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-06-04
FECHA		**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-06-05
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	CONDUCOR CUENTA CON LA INUMENTARIA NECESARIA

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).	0	Se evidenciA entrega de alimentos en vehiculo con placa TGT 998 modelo 2014
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 [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] 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 [2026-03-20] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se 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).	0	NO se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	63.64

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 en el almuerzo
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	CONTRATISTA CUMPLE CON EL MENU n 6 EN EL ALMUERZO
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El A se entrega con una temperatura de 38°C y bebida de 26.9°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	SE EVIDENCIA AUTORIZACION PARA ENTREGA DE BEBIDAS EN TERMOS
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	CONTRATISTA CUMPLE CON EL GRAMAJE SOLICTADO PARA EL AMUERZO 460 GR Y EL POSTRE 10 GR
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	SE EVIDENCIA FORMTATO DE ENTREGA A SATISFACION SIN DILIGENCIAR
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	3	PORCENTAJE %	75.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	23	**PORCENTAJE %:**	79

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600474_2001003_1_1774820731180.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 11.36.13 PM.jpeg



ITV_2600474_2002002_1_1774821128035.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 11.49.17 PM.jpeg



ITV_2600474_2002006_1_1774821516036.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 11.55.27 PM.jpeg



ITV_2600474_2002006_2_1774821516037.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 11.55.39 PM.jpeg



ITV_2600474_2002007_1_1774821737171.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 11.59.13 PM.jpeg



ITV_2600474_2002007_2_1774821737171.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 11.59.22 PM.jpeg



ITV_2600474_2002008_1_1774821848847.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.01.16 AM.jpeg



ITV_2600474_2002011_1_1774821952650.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.03.13 AM.jpeg



ITV_2600474_2003001_1_1774822042364.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.04.43 AM.jpeg



ITV_2600474_2003002_1_1774822188412.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.06.37 AM (2).jpeg



ITV_2600474_2003002_2_1774822188412.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.06.37 AM (1).jpeg



ITV_2600474_2003002_3_1774822188412.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.06.37 AM.jpeg



ITV_2600474_2003005_1_1774822271837.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.06.37 AM.jpeg



ITV_2600474_2003005_2_1774822271837.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.04.43 AM.jpeg



ITV_2600474_2003006_1_1774822324290.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600474_2003009_1_1774822582958.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (7).jpeg



ITV_2600474_2003009_1_1774822704131.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (10).jpeg



ITV_2600474_2003009_2_1774822582958.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (6).jpeg



ITV_2600474_2003009_2_1774822704131.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (9).jpeg



ITV_2600474_2003009_3_1774822582959.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (5).jpeg



ITV_2600474_2003009_3_1774822704131.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (8).jpeg



ITV_2600474_2003009_4_1774822582959.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (4).jpeg



ITV_2600474_2003009_5_1774822582959.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (3).jpeg



ITV_2600474_2003009_6_1774822582959.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (2).jpeg



ITV_2600474_2003009_7_1774822582959.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (1).jpeg



ITV_2600474_2003009_8_1774822582959.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM.jpeg



ITV_2600474_2004001_1_1774822803116.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.03.13 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	2600474	FECHA	2026-03-28	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_2600474_1_1774823183722.pdf	28-03-2026.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)	PEDRO CASTELLON	Cargo (1)	FUNCIONRIO DEL OPERSDOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA** **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600474	**FECHA**	2026-03-28	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL					**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Carrera 13, Cali, Valle del Cauca					**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	0	**Raciones Entregadas:**	0	**Dietas Progamadas:**	43	**Dietas Entregadas:**			43
Componentes de menú:	carne de res , arroz blanco , pasta calientes con verduras , papa al vapor , jugo de fruta , postre variedad					**No. Menú Verificado:**			M06
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELLON					**Cargo de quién atiende la visita:**			FUNCIONRIO DEL OPERSDOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600474	FECHA	2026-03-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600474	FECHA	2026-03-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600474_2001003_1_1774820731180.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 11.36.13 PM.jpeg



ITV_2600474_2002002_1_1774821128035.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 11.49.17 PM.jpeg



ITV_2600474_2002006_1_1774821516036.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 11.55.27 PM.jpeg



ITV_2600474_2002006_2_1774821516037.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 11.55.39 PM.jpeg



ITV_2600474_2002007_1_1774821737171.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 11.59.13 PM.jpeg



ITV_2600474_2002007_2_1774821737171.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 11.59.22 PM.jpeg



ITV_2600474_2002008_1_1774821848847.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.01.16 AM.jpeg



ITV_2600474_2002011_1_1774821952650.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.03.13 AM.jpeg



ITV_2600474_2003001_1_1774822042364.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.04.43 AM.jpeg



ITV_2600474_2003002_1_1774822188412.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.06.37 AM (2).jpeg



ITV_2600474_2003002_2_1774822188412.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.06.37 AM (1).jpeg



ITV_2600474_2003002_3_1774822188412.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.06.37 AM.jpeg



ITV_2600474_2003005_1_1774822271837.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.06.37 AM.jpeg



ITV_2600474_2003005_2_1774822271837.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.04.43 AM.jpeg



ITV_2600474_2003006_1_1774822324290.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600474_2003009_1_1774822582958.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (7).jpeg



ITV_2600474_2003009_1_1774822704131.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (10).jpeg



ITV_2600474_2003009_2_1774822582958.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (6).jpeg



ITV_2600474_2003009_2_1774822704131.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (9).jpeg



ITV_2600474_2003009_3_1774822582959.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (5).jpeg



ITV_2600474_2003009_3_1774822704131.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (8).jpeg



ITV_2600474_2003009_4_1774822582959.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (4).jpeg



ITV_2600474_2003009_5_1774822582959.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (3).jpeg



ITV_2600474_2003009_6_1774822582959.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (2).jpeg



ITV_2600474_2003009_7_1774822582959.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM (1).jpeg



ITV_2600474_2003009_8_1774822582959.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.11.26 AM.jpeg



ITV_2600474_2004001_1_1774822803116.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.03.13 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600474_1_1774823183722.pdf	28-03-2026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600474	FECHA	2026-03-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA		FECHA	25/03/26	CONTRATO	VERSIÓN 202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP Municipal			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	Cali
Dirección:	Estacion de policia municipal			**Hora Inicio:**	12:30pm	**Hora Fin:**	4:00pm
Raciones Programadas:	43	**Raciones Entregadas:**	43	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de res, arroz blanco, pasta caliente con verduras al vapor, jugo de fruta, postre papa al vacuo.					**No. Menú Verificado:**	#6 -
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro Castellon B.					**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	1:02 pm	33°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:	TGT 998	Hora de llegada del vehículo:	1250 pm	Hora finalización de la entrega:		1:10 pm.	
Fecha SOAT:	04/06/2026	Fecha Tecno-Mecánica:	05/06/2026				
Fecha Inspección:	13/08/25	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:	Edgar Hoyos				
Fecha certificado médico:	27/10/2027	Fecha asistencia a capacitación:	27/10/2027	Vigencia licencia de conducción:	30/09/28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	27/10/27	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-2012-2018 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° ORDEN		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).	X	1	NA	NO	Se evidencia matrícula del 2014
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos que garanticen la Temperatura de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	
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	1	NA	NO	se evidencia planilla sin diligenciar

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	7	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-0313-0323 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

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

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	X	1	NA	NO	Se evidencia formato sin diligenciar.
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-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN 202512

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN _____ FIR

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Castillo	UT alimentacion	T. Coord	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Edgar Hoyos	UT alimentacion	Conductor	Edgar Hoyos
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:

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4161.910.26.1 2180.1115	
ID Visita:		Fecha: 28/03/26	Nombre establecimiento:	Ep Municipal			
Porra del día:	43	Menú verificado:	#6	Tiempo de comida evaluado:		almuerzo	
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		5	NÚMERO DE RECHAZO:		2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (PLANILLA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	I: CUMPLE II: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I: CUMPLE II: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I: CUMPLE II: NO CUMPLE
MUESTRA 1	553	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	521	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	479	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	482	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	492	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MUESTRA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 8 muestras de almuerzo, se evidencia que todas las muestras cumplen gramaje (460g.)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Castellon	UT alimentacion	T. Cocina	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	alimentacion	Conductor	Edgar Hoyos
REALIZÓ:	Maria Llanos	FIW	Supervisora	

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	2600476	FECHA	2026-03-28	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 44 #241, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	107	**Raciones Entregadas:**	107	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de res , arroz blanco , pasta caliente con verduras , papa al vapor , jugo de fruta , postre variedad					**No. Menú Verificado:**	M06
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELLON					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:46:00	SI		
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	TGT 998	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-06-04
FECHA	2025-03-13	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-06-05
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	Se evidencia entrega de alimentos en vehiculo con placa TGT 998 modelo 2014
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 [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] 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 [2026-03-20] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se 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).	0	Se evidencia planilla para registro de temperaturas sin diligenciar

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	63.64

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 en el almuerzo
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Contratista cumple con el menu en el almuerzo
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El Almuerzo se entrega con una temperatura de 42°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Contratista cumple gramaje en el almuerzo 460 gr , postre 10 gr [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] El operador cumple con el gramaje total de la caja, así como del postre; sin embargo, envía la bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 104 PPL, (volumen requerido de 26 litros) [Subsana]: Contratista cumple gramaje en el almuerzo 460 gr , postre 10 gr
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	Se evidencia fomato de entrega satisfaccion sin diligenciar

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	3	PORCENTAJE %	75.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	23	**PORCENTAJE %:**	79

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600476_2001003_1_1774826007445.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.10.40 AM.jpeg



ITV_2600476_2002002_1_1774826099093.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 11.49.17 PM (1).jpeg



ITV_2600476_2002006_1_1774826272180.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.14.42 AM.jpeg



ITV_2600476_2002006_2_1774826272181.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.14.55 AM.jpeg



ITV_2600476_2002007_1_1774826344882.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 11.59.22 PM (1).jpeg



ITV_2600476_2002007_2_1774826344883.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 11.59.13 PM (1).jpeg



ITV_2600476_2002008_1_1774826414417.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.01.16 AM.jpeg



ITV_2600476_2002011_1_1774826492268.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.18.51 AM.jpeg



ITV_2600476_2003001_1_1774826590769.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.20.35 AM.jpeg



ITV_2600476_2003002_1_1774826736742.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.21.44 AM (1).jpeg



ITV_2600476_2003002_2_1774826736742.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.21.55 AM.jpeg



ITV_2600476_2003002_3_1774826736742.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.22.13 AM.jpeg



ITV_2600476_2003005_1_1774826911668.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.14.42 AM.jpeg



ITV_2600476_2003005_2_1774826911668.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.14.55 AM.jpeg



ITV_2600476_2003006_1_1774827002776.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600476_2003009_1_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.34 AM.jpeg



ITV_2600476_2003009_10_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (5).jpeg



ITV_2600476_2003009_11_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (4).jpeg



ITV_2600476_2003009_12_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (3).jpeg



ITV_2600476_2003009_13_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (2).jpeg



ITV_2600476_2003009_14_1774827356173.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (1).jpeg



ITV_2600476_2003009_15_1774827356173.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM.jpeg



ITV_2600476_2003009_2_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (13).jpeg



ITV_2600476_2003009_3_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (12).jpeg



ITV_2600476_2003009_4_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (11).jpeg



ITV_2600476_2003009_5_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (10).jpeg



ITV_2600476_2003009_6_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (9).jpeg



ITV_2600476_2003009_7_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (8).jpeg



ITV_2600476_2003009_8_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (7).jpeg



ITV_2600476_2003009_9_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (6).jpeg



ITV_2600476_2004001_1_1774827493037.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.18.51 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	2600476	FECHA	2026-03-28	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_2600476_1_1774827555371.pdf	28-03-2026 Ep floresta.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se realiza la socializacion del acta sin niguna novedad

FIRMAS			
Atendido por (1)	PEDRO CASTELLON	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA** **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600476	**FECHA**	2026-03-28	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cl. 44 #241, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00	
Raciones Programadas:	107	**Raciones Entregadas:**	107	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de res , arroz blanco , pasta caliente con verduras , papa al vapor , jugo de fruta , postre variedad					**No. Menú Verificado:**		M06	
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELLON					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600476	FECHA	2026-03-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600476	FECHA	2026-03-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600476_2001003_1_1774826007445.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.10.40 AM.jpeg



ITV_2600476_2002002_1_1774826099093.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-29 at 11.49.17 PM (1).jpeg



ITV_2600476_2002006_1_1774826272180.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.14.42 AM.jpeg



ITV_2600476_2002006_2_1774826272181.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.14.55 AM.jpeg



ITV_2600476_2002007_1_1774826344882.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 11.59.22 PM (1).jpeg



ITV_2600476_2002007_2_1774826344883.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-29 at 11.59.13 PM (1).jpeg



ITV_2600476_2002008_1_1774826414417.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 12.01.16 AM.jpeg



ITV_2600476_2002011_1_1774826492268.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.18.51 AM.jpeg



ITV_2600476_2003001_1_1774826590769.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.20.35 AM.jpeg



ITV_2600476_2003002_1_1774826736742.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.21.44 AM (1).jpeg



ITV_2600476_2003002_2_1774826736742.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.21.55 AM.jpeg



ITV_2600476_2003002_3_1774826736742.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.22.13 AM.jpeg



ITV_2600476_2003005_1_1774826911668.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.14.42 AM.jpeg



ITV_2600476_2003005_2_1774826911668.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.14.55 AM.jpeg



ITV_2600476_2003006_1_1774827002776.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600476_2003009_1_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.34 AM.jpeg



ITV_2600476_2003009_10_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (5).jpeg



ITV_2600476_2003009_11_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (4).jpeg



ITV_2600476_2003009_12_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (3).jpeg



ITV_2600476_2003009_13_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (2).jpeg



ITV_2600476_2003009_14_1774827356173.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (1).jpeg



ITV_2600476_2003009_15_1774827356173.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM.jpeg



ITV_2600476_2003009_2_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (13).jpeg



ITV_2600476_2003009_3_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (12).jpeg



ITV_2600476_2003009_4_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (11).jpeg



ITV_2600476_2003009_5_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (10).jpeg



ITV_2600476_2003009_6_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (9).jpeg



ITV_2600476_2003009_7_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (8).jpeg



ITV_2600476_2003009_8_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (7).jpeg



ITV_2600476_2003009_9_1774827356172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.29.38 AM (6).jpeg



ITV_2600476_2004001_1_1774827493037.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-30 at 1.18.51 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600476_1_1774827555371.pdf	28-03-2026 Ep floresta.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600476	FECHA	2026-03-28	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA | FECHA 28/03/26 | CONTRATO | NUMERO 202512

Contratista:	UT alimentacion Integral 25-26.				
Nombre EP-UT-URI:	Ep Floresta	Tipo:	Ep	Localidad:	Cali
Dirección:		Hora Inicio:	10:20am	Hora Fin:	4:00 pm.
Raciones Programadas:	107	Raciones Entregadas:	107	Dietas Progamadas:	0
Componentes de menú:	Carne de res, arroz blanco, cabuntte con verduras, papa al vapor, Jugo de fruta, postre variedad.			Dietas Entregadas:	0
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro Castellón B.			No. Menú Verificado:	#6
				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	12:46 pm	37°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:	TGT 998	Hora de llegada del vehículo:	12:15pm	Hora finalización de la entrega:	1:00 pm		
Fecha SOAT:	04/06/2026	Fecha Tecno-Mecánica:	05/06/2026				
Fecha Inspección:		No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100%.		
Subred Integrada de salud:	13/03/25						
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Edgar Hoyos				
Fecha certificado médico:	23/10/2027	Fecha asistencia a capacitación:	7/10/2027	Vigencia licencia de conducción:	30/09/28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA APROBACIÓN 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 8CJ-2212-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

					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	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).	X	1	NA	NO	Se evidencia matrícula del 2014.
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	No se evidencia certificado de gramera calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	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	1	NA	NO	NO Se evidencia la planilla diligenciada.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Scanned with CamScanner

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

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	X	1	NA	NO	No se evidencia Formato 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).	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	X	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	X	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	X	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	X	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	X	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-0012-2022 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA | FECHA | CONTRATO | VERSIÓN 20512

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

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 TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-0212-2020 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

2020/12

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Castellón B	UT alimentacion	T. cocina	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	edgor Hoyos	UT alimentacion	Conductor	Edgor Hoyos
Realizó	Maria Llanos	Interventoria FV	Supervisora	

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

[SI] | [NO] Cual / Nombre:

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25 26			No. Contrato:			
ID Visita:		Fecha: 28/03/26	Nombre establecimiento:	EP La Floresta.			
Punto del día:		Menú servido:	#6	Tiempo de consumo evaluado:		PRIMERO	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:		3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	C (CUMPLE) R (NO CUMPLE)	No. Muestra	Peso	C (CUMPLE) R (NO CUMPLE)	No. Muestra	Peso	C (CUMPLE) R (NO CUMPLE)
MUESTRA 1	517	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	480	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	518	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	497	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	521	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	511	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	515	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	561	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	8	TOTAL RECHAZADOS:		CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES:

Se toman 8 muestras de almuerzo de manera aleatoria, se evidencia que todas las muestras cumplen gramaje (480gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Cartellon	UT Alimentacion	T. cocina	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	alimentacion	Conductor	Edgar Hoyos
REALIZÓ:	Moralanos	FIW	Supervisora	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETB / PERSONERÍA / VEEDURÍA / 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	2600477	FECHA	2026-03-24	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:**	11:23:00	**Hora Fin:**	11:44:00
Raciones Programadas:	32	**Raciones Entregadas:**	32	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de res ensalada remolacha y zanahoria jugo de fruta		arroz blanco papa salada postre variedad			**No. Menú Verificado:**	M02
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

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	11:44:00	SI	26.40	No cumple con la temperatura del jugo en el almuerzo.
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	LFL419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-10-09
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-10-29
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	El conductor cuenta con los exámenes de reconocimiento médico apto para manipular alimentos con fecha mayor a un año.
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
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 2023.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia Soat con fecha de vencimiento el 03 de enero 2027 y tecnicomecanica con fecha de vencimiento el 29 de septiembre de 2026.
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencian contenedores isotermos para la conservacion de la temperatura [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-06] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Vehículo no cuenta con 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. [2026-03-14] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar 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 con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-07] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] NO SE EVIDENCIA INSTRUMENTOS DE MEDICION DENTRO DEL VEHICULO (TERMOMETRO GRAMERA) [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-06] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termomegtro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibracion [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-14] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [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	Se evidencia estibas dentro del vehículo para evitar que los alimentos estén directamente sobre el piso del medio de transporte.
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada.

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
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	Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-03-06] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura 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.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo sin embargo no cumple con la temperatura adecuada.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	La distribución y entrega se realiza en condiciones higiénicas evitando la contaminación del alimento.
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.
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	Se evidencia que los alimentos suministrados están libres de algún tipo de contaminación y su empaque primario cumple con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado.

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	Se evidencia formato de entrega a satisfacción en la estación de policía.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú son adecuadas en cuanto a presentación y apariencia.

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

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	29	**PORCENTAJE %:**	91

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600477_2001001_1_1774389207074.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600477_2001002_1_1774389280336.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_2600477_2001002_2_1774389280336.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg



ITV_2600477_2001002_3_1774389280336.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.
4.jpeg



ITV_2600477_2002002_1_1774389385342.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600477_2002004_1_1774389586185.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
6.jpeg



ITV_2600477_2002005_1_1774390372891.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
14.jpeg



ITV_2600477_2002006_1_1774389669197.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
7+.jpeg



ITV_2600477_2002007_1_1774389805159.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
8.jpeg



ITV_2600477_2002008_1_1774389970380.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.
9.jpeg



ITV_2600477_2002009_1_1774390085874.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
10.jpeg



ITV_2600477_2002011_1_1774390318839.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).
16.jpeg



ITV_2600477_2003001_1_1774390438380.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.
17.jpeg



ITV_2600477_2003003_1_1774390502932.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
11.jpeg



ITV_2600477_2003005_1_1774390567047.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.1.jpeg



ITV_2600477_2003005_2_1774390567047.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg



ITV_2600477_2003006_1_1774390879927.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
23.jpeg



ITV_2600477_2003007_1_1774390635327.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).
17.jpeg



ITV_2600477_2003009_1_1774390749025.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600477_2003009_2_1774390749026.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600477_2003009_3_1774390749026.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600477_2003009_4_1774390749026.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600477_2003009_5_1774390749026.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600477_2003011_1_1774390789516.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
12.jpeg



ITV_2600477_2004001_1_1774390958206.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
16.jpeg



ITV_2600477_2004004_1_1774390995389.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
11.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2750_1_1774390002813.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.
9.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_2751_1_1774390027204.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.
9.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600477	FECHA	2026-03-24	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_2600477_1_1774389110170.pdf	Acta EP Aguablanca 24032026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA** **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600477	**FECHA**	2026-03-24	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA					**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 26a #25-28, Agua Blanca, Cali, Valle del Cauca					**Hora Inicio:**	11:23:00	**Hora Fin:**	11:44:00
Raciones Programadas:	32	**Raciones Entregadas:**	32	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de res ensalada remolacha y zanahoria jugo de fruta		arroz blanco papa salada postre variedad			**No. Menú Verificado:**		M02	
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		JEFE DE COCINA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE									
	ID VISITA	2600477	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600477	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600477_2001001_1_1774389207074.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600477_2001002_1_1774389280336.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_2600477_2001002_2_1774389280336.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg



ITV_2600477_2001002_3_1774389280336.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.
4.jpeg



ITV_2600477_2002002_1_1774389385342.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600477_2002004_1_1774389586185.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
6.jpeg



ITV_2600477_2002005_1_1774390372891.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
14.jpeg



ITV_2600477_2002006_1_1774389669197.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
7+.jpeg



ITV_2600477_2002007_1_1774389805159.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
8.jpeg



ITV_2600477_2002008_1_1774389970380.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.
9.jpeg



ITV_2600477_2002009_1_1774390085874.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
10.jpeg



ITV_2600477_2002011_1_1774390318839.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).
16.jpeg



ITV_2600477_2003001_1_1774390438380.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.
17.jpeg



ITV_2600477_2003003_1_1774390502932.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
11.jpeg



ITV_2600477_2003005_1_1774390567047.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.1.jpeg



ITV_2600477_2003005_2_1774390567047.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg



ITV_2600477_2003006_1_1774390879927.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
23.jpeg



ITV_2600477_2003007_1_1774390635327.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).
17.jpeg



ITV_2600477_2003009_1_1774390749025.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600477_2003009_2_1774390749026.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600477_2003009_3_1774390749026.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600477_2003009_4_1774390749026.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600477_2003009_5_1774390749026.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600477_2003011_1_1774390789516.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
12.jpeg



ITV_2600477_2004001_1_1774390958206.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
16.jpeg



ITV_2600477_2004004_1_1774390995389.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
11.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2750_1_1774390002813.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.
9.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_2751_1_1774390027204.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.
9.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600477_1_1774389110170.pdf	Acta EP Aguablanca 24032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600477	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600477	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4181.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 26a #25-28, Agua Blanca, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:23	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	32	**Raciones Entregadas:**	32	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de Res, Arroz blanco, Ensalada Remolacha y Zanahoria, Pera Salada, Jugo de fruta y Postre Variado					**No. Menú Verificado:**	2
Nombre de quién atiende la visita:	Dairo Mueses					**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe de cocina

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	11:44	26,4°C	X	C	NC	4° 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:	LFL419	Hora de llegada del vehículo:	11:00
Hora finalización de la entrega:	11:44		
Fecha SOAT:	09 Oct 26	Fecha Tecno-Mecánica:	29 Oct 25
Fecha inspección:	16 Oct 25	No. acta de inspección:	
% Cumplimiento:	100		
Subred integrada de salud:			

CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	Favorable con Requerimiento	No Recibido
		X		

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Miguel Diego				
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:		Fecha asistencia a capacitación:			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2000477	FECHA	2026-03-24	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	
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	

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	H O
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	N A	N O

[Reportado: 2026-01-09] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservación de los alimentos.
Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación de 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.

Asimismo, 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 evidencian contenedores isotermos para la conservacion de la temperatura
Compromiso: [se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.
Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo tiempos de despacho

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-06] [Notificado: 2026-03-13] [Plazo Seguimiento: 2026-03-23] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes
Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-15] [Plazo Seguimiento: 2026-03-25] Vehiculo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos
Compromiso: [Se garantizara la conservación disminuyendo los tiempos de despacho

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-26] [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: 2025-12-27] [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: 2026-01-07] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrada.
Compromiso: [Enviar instrumentos a entidad especializada to calibrar

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-10] [Notificado: 2026-02-14] [Plazo Seguimiento: 2026-03-01] NO SE EVIDENCIA INSTRUMENTOS DE MEDICION DENTRO DEL VEHICULO (TERMOMETRO GRAMERA)
Compromiso: [Se realizara entrega de los instrumentos en mención

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-06] [Notificado: 2026-03-13] [Plazo Seguimiento: 2026-03-23] Se evidencia termometro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibracion
Compromiso: [Se envara instrumento a calibración

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-15] [Plazo Seguimiento: 2026-03-25] Vehiculo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente, sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
Compromiso: [Se envara instrumento a calibración

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

Powered by CamScanner

8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrio, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1 (NA)	NO	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [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 lumpeco con los equipos de medición calibrados requeridos. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1 (NA)	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1 (NA)	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1 (NA)	NO	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1 (NA)	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1 (NA)	NO	
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: 2026-03-06] [Notificado: 2026-03-15] [Plazo Seguimiento: 2026-03-20] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: Dar aseguro la temperatura durante/previo los tiempos de despacho *** Persiste [X] / 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	
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	

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	2608477	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.25.1.1588.2025	VERSION	202512

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	ND

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 10 PORCENTAJE % 90,9

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	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7) 4 PUNTAJE OBTENIDO 4 PORCENTAJE % 100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE: 29 **PUNTAJE OBTENIDO:** 26 **PORCENTAJE %:** 89,65

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA 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			

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	2600477	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Nieves	UT Alimentacion Integral	Jefe cocina	Adriana Nieves
Atendió				
Acompañó	Miguel Diago	UT Alimentacion Integral	conductor	Miguel A Arango
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

FUNDACION UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2024

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:		4161.010.26.1.1548./025
ID Visita:		Fecha: 24/11/25	Nombre Coordinador:	E.P. Olga Blanca	
Parte del día:	32	Mes/Año Ronda:	2	Tiempo de servicio evaluado:	Almuerzo
NIVEL DE INSPECCIÓN:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (PORCIÓN PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	507	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	521	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	508	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	535	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	491	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (PORCIÓN PATRÓN)					
RACIAS ACEPTADAS:	5	TOTAL RECHAZADAS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

OBSERVACIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Muñoz	U.T Alimentación integral	Jefe cocina	Adriana Muñoz
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Miguel Ortega	U.T. alimentación integral	conductor	Miguel A. Ortega
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Auxiliar de campo	

El día de visita hubo acompañamiento de un ente de control / INT / 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	2600478	FECHA	2026-03-24	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:**	11:23:00	**Hora Fin:**	12:16:00
Raciones Programadas:	491	**Raciones Entregadas:**	491	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de res ensalada remolacha y zanahoria jugo de fruta		arroz blanco papa salada postre variedad			**No. Menú Verificado:**	M02
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:16:00	SI	27.60	No cumple con la temperatura del jugo en el almuerzo.
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	LFL419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-10-09
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-10-29
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	El conductor cuenta con los exámenes de reconocimiento médico apto para manipular alimentos con fecha mayor a un año.
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante toda la operación.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2023.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia soat y tecnicomecanica vigente.
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. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores para conservar de la temperatura [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Vehículo no cuenta con 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. [2026-03-14] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-07] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia termomemtro y gramera dentro del vehiculo sin certificado de calibracion [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-03] [2026-03-08 22:09:48] Vehiculo cunta con termometro con certificado de calibracion; sin embargo, no cuenta con gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-14] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [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	Se evidencia estibas dentro del vehículo para evitar que los alimentos estén directamente sobre el piso del medio de transporte.
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	El contratista realiza la entrega total de las raciones solicitadas según el parte del día.
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-03-06] [2026-03-08 22:09:48] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-03-14] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo sin embargo no cumple con la temperatura adecuada.
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 están libres de algún tipo de contaminación y su empaque primario cumple con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado.

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	Se evidencia formato de entrega a satisfacción en la estación de policía.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	Se evidencia que el personal conoce y aplica las bpm garantizando la entrega del producto terminado.

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	29	**PORCENTAJE %:**	91

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



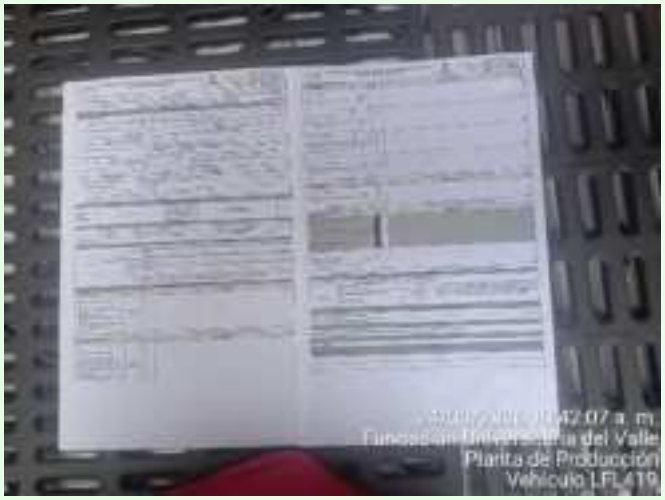
ITV_2600478_2001001_1_1774393634512.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600478_2001003_1_1774393678014.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).
5.1.jpeg



ITV_2600478_2002002_1_1774393775032.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600478_2002003_1_1774393830903.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
15.jpeg



ITV_2600478_2002004_1_1774393906371.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
6.jpeg



ITV_2600478_2002006_1_1774393974553.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
7+.jpeg



ITV_2600478_2002007_1_1774394171485.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
8.jpeg



ITV_2600478_2002008_1_1774394304067.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.
9.jpeg



ITV_2600478_2002009_1_1774394416281.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
10.jpeg



ITV_2600478_2002011_1_1774394569464.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).
16.jpeg



ITV_2600478_2003001_1_1774394635676.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.
18.jpeg



ITV_2600478_2003002_1_1774394735861.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
11.jpeg



ITV_2600478_2003004_1_1774394809164.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
16.jpeg



ITV_2600478_2003004_1_1774394822966.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
18.jpeg



ITV_2600478_2003005_1_1774394889051.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg



ITV_2600478_2003005_2_1774394889051.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600478_2003006_1_1774394985720.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
19.jpeg



ITV_2600478_2003009_1_1774395327292.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600478_2003009_10_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
29.jpeg



ITV_2600478_2003009_11_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
30.jpeg



ITV_2600478_2003009_12_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
31.jpeg



ITV_2600478_2003009_13_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
32.jpeg



ITV_2600478_2003009_14_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
33.jpeg



ITV_2600478_2003009_15_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
34.jpeg



ITV_2600478_2003009_16_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
35.jpeg



ITV_2600478_2003009_17_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
36.jpeg



ITV_2600478_2003009_18_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
37.jpeg



ITV_2600478_2003009_19_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
38.jpeg



ITV_2600478_2003009_2_1774395327292.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600478_2003009_20_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
39.jpeg



ITV_2600478_2003009_3_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600478_2003009_4_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600478_2003009_5_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600478_2003009_6_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600478_2003009_7_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg



ITV_2600478_2003009_8_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
27.jpeg



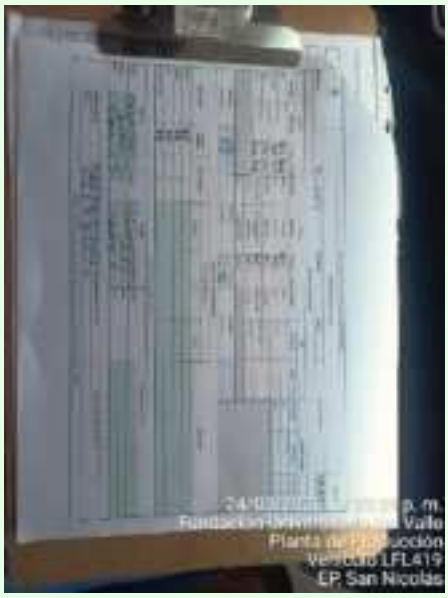
ITV_2600478_2003009_9_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
28.jpeg



ITV_2600478_2003010_1_1774395032300.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.
11.jpeg



ITV_2600478_2003011_1_1774395065773.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
12.jpeg



ITV_2600478_2004001_1_1774395461358.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
16.jpeg



ITV_2600478_2004003_1_1774395413680.jpeg
4.3. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.
5.1.jpeg



ITV_2600478_2004004_1_1774395508668.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
11.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2769_1_1774394331205.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.
9.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_2770_1_1774394360306.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.
9.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600478	FECHA	2026-03-24	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_2600478_1_1774393564014.pdf	Acta EP San Nicolas 24032026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA** **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600478	**FECHA**	2026-03-24	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	CAT SAN NICOLÁS				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cra. 6 #21-77, San Nicolas, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	11:23:00	**Hora Fin:**	12:16:00	
Raciones Programadas:	491	**Raciones Entregadas:**	491	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de res ensalada remolacha y zanahoria jugo de fruta		arroz blanco papa salada postre variedad			**No. Menú Verificado:**		M02	
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		JEFE DE COCINA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600478	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600478	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



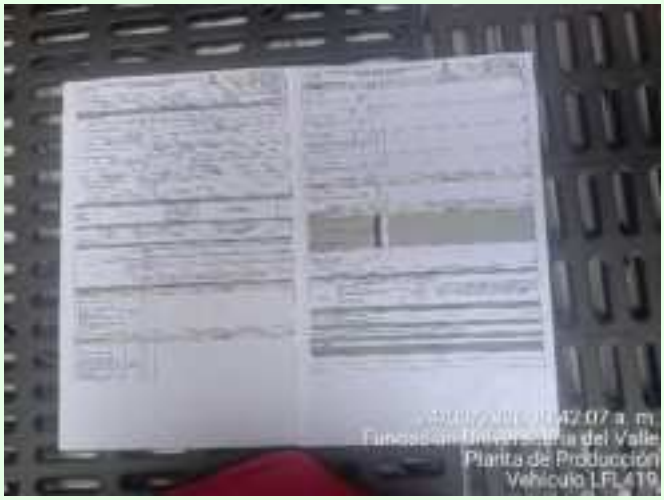
ITV_2600478_2001001_1_1774393634512.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600478_2001003_1_1774393678014.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).
5.1.jpeg



ITV_2600478_2002002_1_1774393775032.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600478_2002003_1_1774393830903.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
15.jpeg



ITV_2600478_2002004_1_1774393906371.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
6.jpeg



ITV_2600478_2002006_1_1774393974553.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
7+.jpeg



ITV_2600478_2002007_1_1774394171485.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
8.jpeg



ITV_2600478_2002008_1_1774394304067.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.
9.jpeg



ITV_2600478_2002009_1_1774394416281.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
10.jpeg



ITV_2600478_2002011_1_1774394569464.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).
16.jpeg



ITV_2600478_2003001_1_1774394635676.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.
18.jpeg



ITV_2600478_2003002_1_1774394735861.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
11.jpeg



ITV_2600478_2003004_1_1774394809164.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
16.jpeg



ITV_2600478_2003004_1_1774394822966.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
18.jpeg



ITV_2600478_2003005_1_1774394889051.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg



ITV_2600478_2003005_2_1774394889051.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600478_2003006_1_1774394985720.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
19.jpeg



ITV_2600478_2003009_1_1774395327292.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600478_2003009_10_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
29.jpeg



ITV_2600478_2003009_11_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
30.jpeg



ITV_2600478_2003009_12_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
31.jpeg



ITV_2600478_2003009_13_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
32.jpeg



ITV_2600478_2003009_14_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
33.jpeg



ITV_2600478_2003009_15_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
34.jpeg



ITV_2600478_2003009_16_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
35.jpeg



ITV_2600478_2003009_17_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
36.jpeg



ITV_2600478_2003009_18_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
37.jpeg



ITV_2600478_2003009_19_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
38.jpeg



ITV_2600478_2003009_2_1774395327292.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600478_2003009_20_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
39.jpeg



ITV_2600478_2003009_3_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600478_2003009_4_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600478_2003009_5_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600478_2003009_6_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600478_2003009_7_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg



ITV_2600478_2003009_8_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
27.jpeg



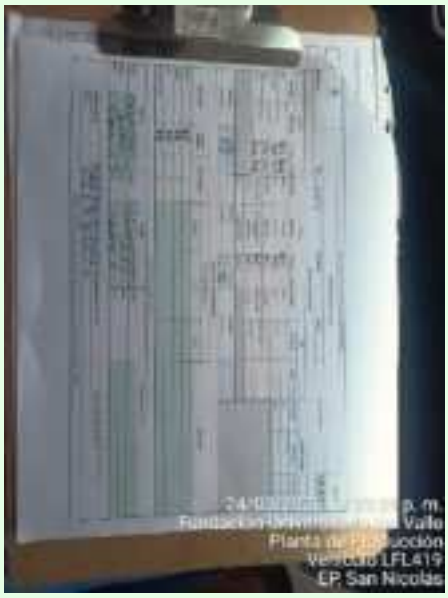
ITV_2600478_2003009_9_1774395327293.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
28.jpeg



ITV_2600478_2003010_1_1774395032300.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.
11.jpeg



ITV_2600478_2003011_1_1774395065773.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
12.jpeg



ITV_2600478_2004001_1_1774395461358.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
16.jpeg



ITV_2600478_2004003_1_1774395413680.jpeg
4.3. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.
5.1.jpeg



ITV_2600478_2004004_1_1774395508668.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
11.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2769_1_1774394331205.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.
9.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_2770_1_1774394360306.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.
9.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600478_1_1774393564014.pdf	Acta EP San Nicolas 24032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600478	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA 2600478 FECHA 2026-03-24 CONTRATO 4161.010.26.1.1588-2025 VERSIÓN 202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26				
Nombre EP-UT-URI:	CAT SAN NICOLÁS	**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 6 #21-77, San Nicolas, Cali, Valle del Cauca	**Hora Inicio:**	11:23	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	491	**Raciones Entregadas:**	491	**Dietas Progamadas:**	0
Dietas Entregadas:	0				
Componentes de menú:	Carne de Res, Diablerito, Ensalada Fenobichuela y Zanahoria, Pera Salud Jugo La Fruta y Postre Variedad.			**No. Menú Verificado:**	2
Nombre de quién atiende la visita:	Odiane Mueses.			**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe de Cocina

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:16	27,6°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:	LFL419	Hora de llegada del vehículo:	11:00	Hora finalización de la entrega:	12:16
Fecha SOAT:	09 Oct 26	Fecha Tecno-Mecánica:	29 Oct 25		
Fecha inspección:	16 Oct 25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable		Favorable con Requerimiento	No Recibido
			X		

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	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:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-24 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 SC-/-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2600478 FECHA 2026-03-24 CONTRATO 4161.010.26.1.1586.2025 VERSION 202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0 (1) NA NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación contenga 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 ND	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA 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	

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	2606478	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion 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 fiambreras 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: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] No se evidencia contenedores para conservar de la temperatura Compromiso: [Se va a controlar los tiempos de despacho y entrega para garantizar las temperaturas en caliente *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO Compromiso: [Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-13] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos Compromiso: [Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-16][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] Vehiculo no cuenta con equipo y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos Compromiso: [Transportare la conservación disminuyendo los tiempos de entrega *** 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: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 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: 2026-01-07] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehiculo no cuenta con termometro y gramera calibrada. Compromiso: [Enviar instrumentos a entidad especializada para calibrar *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-12] Se evidencia termometros y gramera dentro del vehiculo sin certificado de calibracion Compromiso: [Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-03] [Notificado: 2026-03-09][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] Vehiculo cuenta con termometro con certificado de calibracion, sin embargo, no cuenta con gramera calibrada. Compromiso: [Se envíara instrumento a entidad de calibración *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] Vehiculo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente, sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración. Compromiso: [Se enviara gramera a calibracion *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600475	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1586.2025	VERSION	202512

8	El vehiculo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-07] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:	[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		

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0 (1) NA NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0 (1) NA NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente	0 (1) NA NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0 (1) NA NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las caracteristicas de los alimentos.	(0) 1 NA NO	[Reportado: 2026-03-06] [Notificado: 2026-03-09] [Plazo Seguimiento: 2026-03-16] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho. *** Persiste [X] / 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	

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	2600478	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

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: 2026-02-16] Se evidencia las bebidas sobre estibas Compromiso: [Se solicitara a la nutrición la ubicación en las mesas de las bebidas +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-03] [Notificado: 2026-02-06][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm Compromiso: [Se comunicara la nutrición para adecuar una mesa +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-12] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm Compromiso: [Se solicitara al CDT que se coloquen los alimentos en mesa +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-03] [Notificado: 2026-03-06][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 3 cm. Compromiso: [Se solicitara la limpieza de la estiba al CDT +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-05] [Notificado: 2026-03-06][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm Compromiso: [Se solicitara al CDT la limpieza frecuente de la estiba +++ Persiste [ ] / 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)	NA / NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0 (1)	NA / NO	[Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-20] Contratista cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y bebida, sin embargo, no cumple gramaje requerido de proteína (15 gramos) La porción adecuada son 25 invertiros de los cuales solamente dos cumplen el peso. Compromiso: [Se solicitara al proveedor la porcion del pesio por porcion +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0 (1)	NA / NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0 (1)	NA / NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 10 PORCENTAJE % 90,9

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	

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-24 PÁGINA 6

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA 2600478 FECHA 2026-03-24 CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025 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: 26 PORCENTAJE %: 89,65

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO | MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Cereal

ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Temperatura				Color			
Peso Establecido				Sabor			
Peso Muestreado				Textura			
% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO | MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Proteico

ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Temperatura				Color			
Peso Establecido				Sabor			
Peso Muestreado				Textura			
% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO | MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

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

ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Temperatura				Color			
Peso Establecido				Sabor			
Peso Muestreado				Textura			
% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO | MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

TIEMPO COMIDA: Almuerzo — COMPONENTE: Verdura

ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Temperatura				Color			
Peso Establecido				Sabor			
Peso Muestreado				Textura			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____

FECHA IMPRESIÓN 2026-03-24 PÁGINA 6

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

Nº VISITA	2600478	FECHA	2026-03-24	CONTRATO	4161.010.26.1.1583.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T Alimentación Integral	Jefe cocina	AdrianaMueses
Atendió				
Acompañó	Miguel Arango	U.T. Alimentación Integral	conductor	MIGUEL A ARANGO L.
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de Campo	

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

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

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25-26			No. Contrato:	4361.010.26.1.1566-2025		
ID Visita:		Fecha: 24/Mar/26	Nombre establecimiento:	F.P. CAT San Vicente Almuerzo			
Ficha del día:	491	Menú verificado:	2	Tiempo de consulta evaluador:			
NIVEL DE INSPECCIÓN A:	F	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	20	NÚMERO DE DEFECTO:	6		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (RACIONES PREPARADAS)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	534	1	MUESTRA 21	514	1	MUESTRA 39		
MUESTRA 2	494	1	MUESTRA 22			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	506	1	MUESTRA 23			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	493	1	MUESTRA 24			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	496	1	MUESTRA 25			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	505	1	MUESTRA 26			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	509	1	MUESTRA 27			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	491	1	MUESTRA 28			MUESTRA 46		
MUESTRA 9	502	1	MUESTRA 29			MUESTRA 47		
MUESTRA 10	491	1	MUESTRA 30			MUESTRA 48		
MUESTRA 11	535	1	MUESTRA 31			MUESTRA 49		
MUESTRA 12	494	1	MUESTRA 32			MUESTRA 50		
MUESTRA 13	468	1	MUESTRA 33					
MUESTRA 14	501	1	MUESTRA 34					
MUESTRA 15	514	1	MUESTRA 35					
MUESTRA 16	492	1	MUESTRA 36					
MUESTRA 17	491	1	MUESTRA 37					
MUESTRA 18	536	1	MUESTRA 38					
MUESTRA 19	501	1	MUESTRA 39					

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES:

	FIRMAS			
	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mateus	U.T. Alimentación Integral	Jefe cocina	Adriana Mateus
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Miguel Diago	U.T. Alimentación Integral	Conductor	Miguel D. Arroyo
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Auxiliar de Campo	

El día de visita hay/no hay/no aplica/no se tuvo acceso de un auxiliar de manipulación de los seres de material / NSE / ETA / PERTENENCIA / INTOXICACIONES / CONTAMINACIÓN O OTROS SE

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE							
	ID VISITA	2600479	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR			**Tipo:**	PLA	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Centro de capacitación Don Bosco, Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante			**Hora Inicio:**	09:15:00	**Hora Fin:**	03:10:00
Raciones Programadas:	1923	**Raciones Entregadas:**	1923	**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:**	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	10:45:00	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.	0	El operador no garantiza los equipos acordes a las necesidades del servicio en capacidad ya que se evidencia proteína (cerne de cerdo) en fondos de aluminio y no se garantiza la cadena de frio. [2026-03-04] [2026-03-08 22:09:48] Los equipos no son acordes a las necesidades del servicio en capacidad ya que se evidencia pescado congela en proceso y descongelación no controlada. [Persiste]: El operador no garantiza los equipos acordes a las necesidades del servicio en capacidad ya que se evidencia proteína (cerne de cerdo) en fondos de aluminio y no garantiza la cadena de frio. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia descongelacion no conrolada de proteina a temperatura ambiente (cerdo) [Persiste]: El operador no garantiza los equipos acordes a las necesidades del servicio en capacidad ya que se evidencia proteína (cerne de cerdo) en fondos de aluminio y no garantiza la cadena de frio. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia proteina en exposicion prolongada a temperatura ambiente en Fondos. [Persiste]: El operador no garantiza los equipos acordes a las necesidades del servicio en capacidad ya que se evidencia proteína (cerne de cerdo) en fondos de aluminio y no garantiza la cadena de frio.
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.	0	Los equipos que intervienen en los procesos no permiten desempeñar adecuadamente el uso indicado ya que no se encuentran en condiciones de higiene para su uso. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se eviencia congelador dañado en uso [Persiste]: Los equipos que intervienen en los procesos no permiten desempeñar adecuadamente el uso indicado ya que no se encuentran en condiciones de higiene para su uso. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia que el congelador utilizado por el operador para el almacenamiento de queso presenta deterioro en su recubrimiento interno (desprendimiento y fisura). [Persiste]: Los equipos que intervienen en los procesos no permiten desempeñar adecuadamente el uso indicado ya que no se encuentran en condiciones de higiene para su uso.
3	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	0	Se evidencia equipos en mal estado y sin uso previo generando desorden en el área. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia congelador dañado en uso [Persiste]: Se evidencia equipos en mal estado y sin uso previo generando desorden en el área. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia congelador en mal estado en uso. [Persiste]: Se evidencia equipos en mal estado y sin uso previo generando desorden en el área.
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	No se evidencia que el operador retire los equipos en desuso en la planta de producción. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se eviencia congelador dañado en uso [Persiste]: No se evidencia que el operador retire los equipos en desuso en la planta de producción. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia congelador en mal estado en uso. [Persiste]: No se evidencia que el operador retire los equipos en desuso en la planta de producción.

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.00

2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

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

1	Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.	1	
2	La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.	1	Se evidencia formatos de control para producción de alimentos. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia formatos desactualizados [Subsana]: Se evidencia formatos de control para producción de alimentos. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia formatos desactualizados y/o incompletos. [Subsana]: Se evidencia formatos de control para producción de alimentos.
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	El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencian formatos desactualizados [Subsana]: El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia formatos desactualizados y/o incompletos. [Subsana]: El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.
TOTAL ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los parámetros de calidad, organoléptica y microbiológica de los alimentos y establece las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos.	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.	NO	no observado.
3	Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.	NO	no observado.
4	El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.	NO	no observado.
5	Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración y/o congelación, deben contar con un sistema de termo-registro que garantice el adecuado mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos.	NO	no observado.
6	Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados se transportan bajo condiciones que aseguran y garantizan el mantenimiento de las condiciones de refrigeración; los controles de temperatura se pueden verificar mediante plantillas de registro del vehículo.	NO	no observado.
7	Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	Se evidencia vehículo transportador de alimentos a estaciones de policía con leyenda transporte de alimentos.
TOTAL RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS			

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	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 que las materias primas se encuentran con deterioro afectando la inocuidad de los mismos. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia arrume de bultos en fruver [Persiste]: Se evidencia que las materias primas se encuentran con deterioro afectando la inocuidad de los mismos. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia almacenamiento de materia prima (fruver) en bultos [Persiste]: Se evidencia que las materias primas se encuentran con deterioro afectando la inocuidad de los mismos.
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	El contratista no dispone de canastillas suficientes que permitan el almacenamiento correcto de los alimentos y se evidencia alimentos en arrumes. [2025-12-28] [2026-01-02 00:00:00] Se recomienda implementar el uso de estibas sanitarias o canastillas base en el área de producción con el fin de evitar que los recipientes que contienen los alimentos tengan contacto directo con el suelo. [Persiste]: El contratista no dispone de canastillas suficientes que permitan el almacenamiento correcto de los alimentos y se evidencia alimentos en arrumes. [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] El operador no cuenta con canastillas para el almacenamiento. [Persiste]: El contratista no dispone de canastillas suficientes que permitan el almacenamiento correcto de los alimentos y se evidencia alimentos en arrumes. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencian arrumes de bultos. [Persiste]: El contratista no dispone de canastillas suficientes que permitan el almacenamiento correcto de los alimentos y se evidencia alimentos en arrumes. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencia arrumes de bultos y uso de guacales. [Persiste]: El contratista no dispone de canastillas suficientes que permitan el almacenamiento correcto de los alimentos y se evidencia alimentos en arrumes. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia canastillas suficientes para el almacenamiento [Persiste]: El contratista no dispone de canastillas suficientes que permitan el almacenamiento correcto de los alimentos y se evidencia alimentos en arrumes. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: El contratista no dispone de canastillas suficientes que permitan el almacenamiento correcto de los alimentos y se evidencia alimentos en arrumes. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Las canastillas no son suficientes se evidencian arrumes de bultos [Persiste]: El contratista no dispone de canastillas suficientes que permitan el almacenamiento correcto de los alimentos y se evidencia alimentos en arrumes. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia arrume de bultos en el area de fruver y abarrotes [Persiste]: El contratista no dispone de canastillas suficientes que permitan el almacenamiento correcto de los alimentos y se evidencia alimentos en arrumes. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencia arrumes de bultos [Persiste]: El contratista no dispone de canastillas suficientes que permitan el almacenamiento correcto de los alimentos y se evidencia alimentos en arrumes.
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 que los lugares no son exclusivos debido a que en la bodega de insumos (desechables) se encuentra compartida con alimentos (postre variedad). [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 que los lugares no son exclusivos debido a que en la bodega de insumos (desechables) se encuentra compartida con alimentos (postre variedad). [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 que los lugares no son exclusivos debido a que en la bodega de insumos (desechables) se encuentra compartida con alimentos (postre variedad). [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia almaceamiento de huevo en el area de fruver [Persiste]: Se evidencia que los lugares no son exclusivos debido a que en la bodega de insumos (desechables) se encuentra compartida con alimentos (postre variedad). [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 que los lugares no son exclusivos debido a que en la bodega de insumos (desechables) se encuentra compartida con alimentos (postre variedad). [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación [Persiste]: Se evidencia que los lugares no son exclusivos debido a que en la bodega de insumos (desechables) se encuentra compartida con alimentos (postre variedad). [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación [Persiste]: Se evidencia que los lugares no son exclusivos debido a que en la bodega de insumos (desechables) se encuentra compartida con alimentos (postre variedad).
6	El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.	0	No se cuenta con los equipos de refrigeración y congelación suficientes para el almacenamiento de los productos del día a día ya que se evidencia proteína en fondos de aluminio para su respectivo proceso rompiendo la cadena de frio y generando una posible contaminación. [2026-03-04] [2026-03-08 22:09:48] El contratista no cuentan con los equipos suficientes de refrigeración para el proceso de descongelación de proteína. [Persiste]: No se cuenta con los equipos de refrigeración y congelación suficientes para el almacenamiento de los productos del día a día ya que se evidencia proteína en fondos de aluminio para su respectivo proceso rompiendo la cadena de frio y generando una posible contaminación. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente (cerdo) [Persiste]: No se cuenta con los equipos de refrigeración y congelación suficientes para el almacenamiento de los productos del día a día ya que se evidencia proteína en fondos de aluminio para su respectivo proceso rompiendo la cadena de frio y generando una posible contaminación. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] El contratista no cuentan con los equipos suficientes de refrigeración para el proceso de descongelación de proteína. [Persiste]: No se cuenta con los equipos de refrigeración y congelación suficientes para el almacenamiento de los productos del día a día ya que se evidencia proteína en fondos de aluminio para su respectivo proceso rompiendo la cadena de frio y generando una posible contaminación.

7	Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	0	No se garantiza la cadena de frio y equipos necesarios ya que se evidencia proteína en fondos de aluminio para su respectivo proceso. [2026-03-04] [2026-03-08 22:09:48] No se mantiene la cadena de frio de los alimentos almacenados ya que no se cuenta con los equipos de frio necesarios para los diferentes procesos. [Persiste]: No se cuenta con los equipos de refrigeración y congelación suficientes para el almacenamiento de los productos del día a día ya que se evidencia proteína en fondos de aluminio para su respectivo proceso rompiendo la cadena de frio y generando una posible contaminación. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente (cerdo) [Persiste]: No se cuenta con los equipos de refrigeración y congelación suficientes para el almacenamiento de los productos del día a día ya que se evidencia proteína en fondos de aluminio para su respectivo proceso rompiendo la cadena de frio y generando una posible contaminación. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia proteína expuesta durante un tiempo prolongado a temperatura ambiente, sin mantener la cadena de frío requerida. [Persiste]: No se cuenta con los equipos de refrigeración y congelación suficientes para el almacenamiento de los productos del día a día ya que se evidencia proteína en fondos de aluminio para su respectivo proceso rompiendo la cadena de frio y generando una posible contaminación.
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 observa control de las materias primas y su respectiva rotación PEPS. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia rotulación en algunas materias primas de abarrotes y Fruver (durante visita operador subsana hallazgo) [Subsana]: No se cuenta con los equipos de refrigeración y congelación suficientes para el almacenamiento de los productos del día a día ya que se evidencia proteína en fondos de aluminio para su respectivo proceso rompiendo la cadena de frio y generando una posible contaminación.
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.	NO	No se evidencia alimentos denominados como preparaciones prohibidas.
10	Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.	0	Se evidencia alimentos (tomate de árbol) con magulladuras generando contaminación. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia almacenamiento de fruver en canastillas con elevada carga de suciedad. [Persiste]: Se evidencia alimentos (tomate de árbol) con magulladuras generando contaminación.

11	Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.	0	No se evidencia separación física de aquellos alimentos que presentan alguna contaminación ya que estos alimentos no se encuentran en un área de producto no conforme sino que están con los alimentos en la misma área. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento. [Persiste]: No se evidencia separación física de aquellos alimentos que presentan alguna contaminación ya que estos alimentos no se encuentran en un área de producto no conforme sino que están con los alimentos óptimos en la misma área. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia almacenamiento de materia prima: embutidos y lacteos observando que no hay separacion fisica. [Persiste]: No se evidencia separación física de aquellos alimentos que presentan alguna contaminación ya que estos alimentos no se encuentran en un área de producto no conforme sino que están con los alimentos óptimos en la misma área. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia en congelador papa cocida, pescado, fruta de tomate de árbol junto a contramuestras [Persiste]: No se evidencia separación física de aquellos alimentos que presentan alguna contaminación ya que estos alimentos no se encuentran en un área de producto no conforme sino que están con los alimentos óptimos en la misma área. [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] Se evidencia embutidos con carne de res en refrigerador. Las materias primas no se almacenan de manera que se pueda de evitar la contaminación cruzada. [Persiste]: No se evidencia separación física de aquellos alimentos que presentan alguna contaminación ya que estos alimentos no se encuentran en un área de producto no conforme sino que están con los alimentos óptimos en la misma área. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia almacenamiento en refrigerador queso con salchicha . las materias primas no se almacenan de manera que se pueda evitar la contaminacion cruzada [Persiste]: No se evidencia separación física de aquellos alimentos que presentan alguna contaminación ya que estos alimentos no se encuentran en un área de producto no conforme sino que están con los alimentos óptimos en la misma área. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia almacenamiento de materia prima: embutidos, proteina y fruver que no hay separacion fisica (operador corrige durante la visita) [Persiste]: No se evidencia separación física de aquellos alimentos que presentan alguna contaminación ya que estos alimentos no se encuentran en un área de producto no conforme sino que están con los alimentos óptimos en la misma área.
12	Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.	0	No se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos generando que estas áreas no puedan ser limpiadas y desinfectadas. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se cumple con las distancias perimetrales en almacenamiento. [Persiste]: No se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos generando que estas áreas no puedan ser limpiadas y desinfectadas. [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]: No se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos generando que estas áreas no puedan ser limpiadas y desinfectadas. [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]: No se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos generando que estas áreas no puedan ser limpiadas y desinfectadas. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia materia prima en el area de abarrotes en contacto directo con la pared. [Persiste]: No se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos generando que estas áreas no puedan ser limpiadas y desinfectadas.

13	Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	1	Se evidencia el rotulado y etiquetado conforme a la normatividad vigente. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] El rotulo de la carne de res no cumple con lo definido en el decreto 1500 de 2007 art. 42 ya que no define el tipo de corte de la carne ni la fecha de empaque [Subsana]: Se evidencia el rotulado y etiquetado conforme a la normatividad vigente.
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	13	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	38.46

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 durante el proceso las buenas practicas de manufactura ya que se evidencia mucho desorden, empozamiento de aguas, residuos de alimentos en el piso y mesones, paredes sucias y desagües sin rejillas etc. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] Se recomienda al operador ajustar la preparación de los granos ya que se evidencia que las arvejas presentan exceso de líquido, lo cual ocasiona que durante el ensamble, transporte y distribución se presenten derrames y los alimentos no tengan una presentación óptima. [Persiste]: El contratista no garantiza durante el proceso las buenas practicas de manufactura ya que se evidencia mucho desorden, empozamiento de aguas, residuos de alimentos en el piso y mesones, paredes sucias y desagües sin rejillas etc. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia area de lavado de manos [Persiste]: El contratista no garantiza durante el proceso las buenas practicas de manufactura ya que se evidencia mucho desorden, empozamiento de aguas, residuos de alimentos en el piso y mesones, paredes sucias y desagües sin rejillas etc. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: El contratista no garantiza durante el proceso las buenas practicas de manufactura ya que se evidencia mucho desorden, empozamiento de aguas, residuos de alimentos en el piso y mesones, paredes sucias y desagües sin rejillas etc. [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 durante el proceso las buenas practicas de manufactura ya que se evidencia mucho desorden, empozamiento de aguas, residuos de alimentos en el piso y mesones, paredes sucias y desagües sin rejillas etc. [2026-02-26] [2026-03-02 22:39:38] El contratista no garantiza las BPM durante el ptoceso de elaboracion de alimentos [Persiste]: El contratista no garantiza durante el proceso las buenas practicas de manufactura ya que se evidencia mucho desorden, empozamiento de aguas, residuos de alimentos en el piso y mesones, paredes sucias y desagües sin rejillas etc. [2026-03-04] [2026-03-08 22:09:48] El contratista no garantiza las BPM durante el proceso de elaboración de los alimentos ya que las áreas se encuentran muy sucias y en los mesones se evidencia mucho desorden. [Persiste]: El contratista no garantiza durante el proceso las buenas practicas de manufactura ya que se evidencia mucho desorden, empozamiento de aguas, residuos de alimentos en el piso y mesones, paredes sucias y desagües sin rejillas etc. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] El contratista no garantiza las BPM durante el ptoceso de elaboracion de alimentos , no se evidencia area de lavad de manos limpia [Persiste]: El contratista no garantiza durante el proceso las buenas practicas de manufactura ya que se evidencia mucho desorden, empozamiento de aguas, residuos de alimentos en el piso y mesones, paredes sucias y desagües sin rejillas etc. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] El contratista no garantiza las BPM durante el proceso de elaboración de los alimentos ya que las áreas se encuentran muy sucias y en los mesones se evidencia mucho desorden, ademas de no utilizar base para recipiente de jugo. [Persiste]: El contratista no garantiza durante el proceso las buenas practicas de manufactura ya que se evidencia mucho desorden, empozamiento de aguas, residuos de alimentos en el piso y mesones, paredes sucias y desagües sin rejillas etc.

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	El contratista no implementa mecanismos que garantice las operaciones de elaboración tales como: congelación, refrigeración y tratamiento térmico de los alimentos generando una alteración o contaminación del mismo. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] SE EVIDENCIA MUESTRAS DESCONGELEDAS Y ALMACENADAS EN CONGELADOR DAÑADO [Persiste]: El contratista no implementa mecanismos que garantice las operaciones de elaboración tales como: congelación, refrigeración y tratamiento térmico de los alimentos generando una alteración o contaminación del mismo. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] El Contratista cuenta con mecanismos para vigilar las operaciones (formatos) no obstante estos no se diligencian de manera completa ni continua. [Persiste]: El contratista no implementa mecanismos que garantice las operaciones de elaboración tales como: congelación, refrigeración y tratamiento térmico de los alimentos generando una alteración o contaminación del mismo.
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 cumple con las temperaturas para alimentos calientes mayor a 60 grados centígrados. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia exposición de los alimentos preparados durante tiempos prolongados durante el ensamble por retraso en el proceso, causando pérdida de temperatura. [Subsana]: Se cumple con las temperaturas para alimentos calientes mayor a 60 grados centígrados. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Cumple para alimentos calientes pero no para alimentos o bebidas frias [Subsana]: Se cumple con las temperaturas para alimentos calientes mayor a 60 grados centígrados. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] El contratista cumple con las temperaturas de seguridad para alimentos calientes, no cumple parala bebida. [Subsana]: Se cumple con las temperaturas para alimentos calientes mayor a 60 grados centígrados.
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	Se evidencia que el producto terminado no queda bajo condiciones que mantenga la inocuidad y temperatura ya que estos son dejados en areas no aptas para la distribución. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] No se garantiza el producto terminado bajo condiciones que evite el cruce de flujo de produccion [Persiste]: Se evidencia que el producto terminado no queda bajo condiciones que mantenga la inocuidad y temperatura ya que estos son dejados en areas no aptas para la distribución. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia producto terminado (proteina, arroz, ensalada,tubérculo) en canastillas con elevada carga de suciedad.. [Persiste]: Se evidencia que el producto terminado no queda bajo condiciones que mantenga la inocuidad y temperatura ya que estos son dejados en areas no aptas para la distribución.
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	Se evidencia las muestras de las preparaciones en todos los tiempos de comida y se encuentran debidamente en congelación y perfectas condiciones de limpieza y desinfección. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia muestras descongeladas y almacenadas en congelador dañado [Subsana]: Se evidencia las muestras de las preparaciones en todos los tiempos de comida y se encuentran debidamente en congelación y perfectas condiciones de limpieza y desinfección. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se revisa contramuestras del dia anterior (almuerzo), contratista toma las 3 muestras de cada preparación; sin embargo, estas se encuentran a temperatura de refrigeración. [Subsana]: Se evidencia las muestras de las preparaciones en todos los tiempos de comida y se encuentran debidamente en congelación y perfectas condiciones de limpieza y desinfección.

TOTAL PRODUCCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40.00

6. ENSAMBLE

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

1	El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin	0	El contratista no cuenta con un área exclusiva para el ensamble ya que esta es compartida con área de frituras, cocción y elaboración de jugos. [2026-03-04] [2026-03-08 22:09:48] No se evidencia área exclusiva para el ensamble ya que esta área comparte procesos de cocción, frituras y elaboración de jugos. [Persiste]: El contratista no cuenta con un área exclusiva para el ensamble ya que esta es compartida con área de frituras, cocción y elaboración de jugos. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia área exclusiva para el ensamble ya que esta área comparte procesos de cocción, frituras y elaboración de jugos. [Persiste]: El contratista no cuenta con un área exclusiva para el ensamble ya que esta es compartida con área de frituras, cocción y elaboración de jugos. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia área exclusiva para el ensamble ya que esta área comparte procesos de cocción, frituras y elaboración de jugos. Ademas de utilizar canastillas con elevada carga de suciedad para el producto terminado. [Persiste]: El contratista no cuenta con un área exclusiva para el ensamble ya que esta es compartida con área de frituras, cocción y elaboración de jugos.
2	Toda preparación al momento de salir del servicio de alimentación, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1	
3	El ensamble del producto terminado se realiza en recipientes desechables en material higiénico sanitario para cada servicio y consumo de alimentos de cada PPL	1	
4	Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.	1	

TOTAL ENSAMBLE					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75.00

7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.	1	Se evidencia cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días. [2026-02-19] [2026-03-01 23:23:28] No se evidencia formato de produccion [Subsana]: Se evidencia cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se eviencian formatos desactualizados [Subsana]: Se evidencia cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días.
2	El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).	1	El contratista garantiza la totalidad de los componentes en el menú del día.
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	El contratista no cumple con los gramales establecidos en la minuta patrón. se pesan 50 muestras a la zar y 16 no cumplen con el gramaje establecido. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se pesan 50 muestras de forma aleatoria en diferentes momentos del ensamble de almuerzos, de las cuales 27 no cumplen con el gramaje requerido. (460 gramos) [Persiste]: El contratista no cumple con los gramales establecidos en la minuta patrón. se pesan 50 muestras a la zar y 16 no cumplen con el gramaje establecido.
4	El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.	1	
5	Se suministra la alimentación diferencial por convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica).	NA	No aplica.

6	Diariamente, el Contratista tiene contacto con cada persona responsable del establecimiento para conocer el número de raciones a entregar al siguiente día, donde se debe de tener conocimiento por el Contratista las raciones por sexo y en los casos correspondientes, las variaciones de alimentación por remisiones de PPL, alimentación diferenciada (población indígena, gestantes y lactantes, restricciones religiosas y derivaciones por patología).	1	La persona con la que tienen el contacto es con el Sr. Subintendente Anderson Suarez.
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	Durante la visita no se cumple con los gramajes establecidos en la minuta patrón debido a que se realiza el pesaje de 50 cajas de alimentos y 16 de estas cajas no cumplen con el peso total. [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. [Persiste]: Durante la visita no se cumple con los gramajes establecidos en la minuta patrón debido a que se realiza el pesaje de 50 cajas de alimentos y 16 de estas cajas no cumplen con el peso total. [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. [Persiste]: Durante la visita no se cumple con los gramajes establecidos en la minuta patrón debido a que se realiza el pesaje de 50 cajas de alimentos y 16 de estas cajas no cumplen con el peso total. [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. [Persiste]: Durante la visita no se cumple con los gramajes establecidos en la minuta patrón debido a que se realiza el pesaje de 50 cajas de alimentos y 16 de estas cajas no cumplen con el peso total. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] 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. [Persiste]: Durante la visita no se cumple con los gramajes establecidos en la minuta patrón debido a que se realiza el pesaje de 50 cajas de alimentos y 16 de estas cajas no cumplen con el peso total.
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 en formatos la rotación de mínimo 4 frutas en la semana para el desayuno. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia formatos desactualizados [Subsana]: Se evidencia en formatos la rotación de mínimo 4 frutas en la semana para el desayuno. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] El contratista cuenta con formatos establecidos; sin embargo, no realiza los registros, por lo tanto no es posible llevar a cabo la trazabilidad. [Persiste]: Se evidencia en formatos la rotación de mínimo 4 frutas en la semana para el desayuno.
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 garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia formato desactualizado [Subsana]: Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] El contratista cuenta con formatos establecidos; sin embargo, no realiza los registros, por lo tanto no es posible llevar a cabo la trazabilidad. [Subsana]: Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú.
10	Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente	NO	No observado.
11	El contratista emplea los cortes de carne de res permitidos en las especificaciones. Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas	NO	No observado.
12	El contratista emplea los cortes de carne de cerdo permitidos en las especificaciones. Falda, paleta, pulpa o espinazo.	1	
13	El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).	1	

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.	NO	No observado.
15	El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.	0	El operador no cumple con los requisitos definidos en la normatividad sanitaria vigente para la declaración de fortificación de los nutrientes requeridos contractualmente (ácido fólico y zinc). Resolución 810 de 2021 Art. 19. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] El arroz suministrado Sao Pablo con Notificación Sanitaria NSA-0010043-2021, Lote:020226, no cuenta con fortificaciones. [Subsana]: Se evidencia ficha técnica del arroz fortificado con acido fólico y zinc, además es tipo 1 grado 2.
16	El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.	0	Se evidencia en los formatos que no se garantiza la rotación de las bebidas (jugo de fruta) durante tres días seguidos. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se eviencia formatos desactualizados [Persiste]: Se evidencia en los formatos que no se garantiza la rotación de las bebidas (jugo de fruta) durante tres días seguidos. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] El contratista cuenta con formatos establecidos; sin embargo, no realiza los registros, por lo tanto, no es posible llevar a cabo la trazabilidad. [Persiste]: Se evidencia en los formatos que no se garantiza la rotación de las bebidas (jugo de fruta) durante tres días seguidos.
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	Se garantiza que el contratista suministra la bebida y el derivado cereal y este no se repite durante 4 días seguidos. se evidencian formatos de producción. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencian formatos actualizados [Subsana]: Se garantiza que el contratista suministra la bebida y el derivado cereal y este no se repite durante 4 días seguidos. se evidencian formatos de producción. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] El contratista cuenta con formatos establecidos; sin embargo, no realiza los registros, por lo tanto, no es posible llevar a cabo la trazabilidad. [Subsana]: Se garantiza que el contratista suministra la bebida y el derivado cereal y este no se repite durante 4 días seguidos. se evidencian formatos de producción.
19	El contratista suministra el Menú Especial -Ración para días festivos y menús adicionales, en las fechas establecidas, y cuenta con acta de aprobación por parte de la interventoría.	NO	No observado.
20	Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido (Si aplica).	NO	No observado.
21	Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en los documentos contractuales.	NO	No observado.
22	El contratista una vez sea recibida la solicitud de valoración nutricional por parte del responsable del CDT, por medio de su Nutricionista Dietista realiza la prescripción de la respectiva dieta para cada PPL que lo requiera, soportado mediante bitácora o registro y planillas de entrega diaria con firma de cada PPL.	NO	No observado.

TOTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	71.43

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	Durante la visita en la planta de producción no se evidencia de manera física el siguiente personal según oferta técnica: ingeniero de calidad de alimentos, nutricionista, profesional en salud ocupacional y supervisor de calidad. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Es de resaltar que según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional. [Persiste]: Durante la visita en la planta de producción no se evidencia de manera física el siguiente personal según oferta técnica: ingeniero de calidad de alimentos, nutricionista, profesional en salud ocupacional y supervisor de calidad. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista, Profesional en Salud Ocupacional, y la totalidad de técnicos en cocina requeridos. [Persiste]: Durante la visita en la planta de producción no se evidencia de manera física el siguiente personal según oferta técnica: ingeniero de calidad de alimentos, nutricionista, profesional en salud ocupacional y supervisor de calidad. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Es de resaltar que según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional. [Persiste]: Durante la visita en la planta de producción no se evidencia de manera física el siguiente personal según oferta técnica: ingeniero de calidad de alimentos, nutricionista, profesional en salud ocupacional y supervisor de calidad. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista ni Profesional en Salud Ocupacional, tampoco el operador proporciona contrataciones de dicho personal. [Persiste]: Durante la visita en la planta de producción no se evidencia de manera física el siguiente personal según oferta técnica: ingeniero de calidad de alimentos, nutricionista, profesional en salud ocupacional y supervisor de calidad. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] 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]: Durante la visita en la planta de producción no se evidencia de manera física el siguiente personal según oferta técnica: ingeniero de calidad de alimentos, nutricionista, profesional en salud ocupacional y supervisor de calidad. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista, Profesional en Salud Ocupacional, NI supervisor de calidad, tampoco el contratista proporciona contrataciones de dicho personal. [Persiste]: Durante la visita en la planta de producción no se evidencia de manera física el siguiente personal según oferta técnica: ingeniero de calidad de alimentos, nutricionista, profesional en salud ocupacional y supervisor de calidad.
2	El personal que se encuentra en operación cuenta con la documentación soporte requerida y aval por parte de la supervisión y/o interventoría (hoja de vida, certificaciones laborales, diplomas, certificado de aptitud para manipular alimentos, certificado de manipulación de alimentos).	1	
3	El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.	1	No se evidencia en planta personal externo.
4	Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	0	El personal manipulador no utiliza la dotación completa durante los diferentes procesos en la planta de producción. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Los manipuladores no utilizan la dotación completa al están en las diferentes áreas de proceso sin mascarilla o usarla de forma incorrecta. [Persiste]: El personal manipulador no utiliza la dotación completa durante los diferentes procesos en la planta de producción.
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)	0	El personal manipulador no utiliza la dotación completa durante los diferentes procesos en la planta de producción, se evidencia personal sin su respectivo tapabocas en el área de preliminado. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Los manipuladores no utilizan la dotación completa al están en las diferentes áreas de proceso sin mascarilla o usarla de forma incorrecta. [Persiste]: El personal manipulador no utiliza la dotación completa durante los diferentes procesos en la planta de producción, se evidencia personal sin su respectivo tapabocas en el área de preliminado.

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 que el personal manipulador realice el lavado de manos durante el cambio de actividad o cada vez que sea necesario. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se eviencia el lavado de manos con el uso inadecuado [Persiste]: No se evidencia que el personal manipulador realice el lavado de manos durante el cambio de actividad o cada vez que sea necesario. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia lavado continuo por parte de los manipuladores, además operador solamente cuenta con área de lavado de manos al ingreso del area de preliminado, las demás áreas no cuentan con zona de lavado de manos. [Persiste]: No se evidencia que el personal manipulador realice el lavado de manos durante el cambio de actividad o cada vez que sea necesario.
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.	0	No se evidencia plan de capacitación continua de mínimo de 10 horas.
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	5	PORCENTAJE %	50.00

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

1	Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.	0	No hay un flujo secuencial desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado debido a que en la entrada de la planta de producción se encuentran depósitos de basuras lo que puede generar contaminación al producto y canastillas sucias. [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 hay un flujo secuencial desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado debido a que en la entrada de la planta de producción se encuentran depósitos de basuras lo que puede generar contaminación al producto y canastillas sucias. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia secuencia lógica del proceso de preparación y ensamble. [Persiste]: No hay un flujo secuencial desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado debido a que en la entrada de la planta de producción se encuentran depósitos de basuras lo que puede generar contaminación al producto y canastillas sucias. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia secuencia lógica en los procesos. [Persiste]: No hay un flujo secuencial desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado debido a que en la entrada de la planta de producción se encuentran depósitos de basuras lo que puede generar contaminación al producto y canastillas sucias. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos solidos. [Persiste]: No hay un flujo secuencial desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado debido a que en la entrada de la planta de producción se encuentran depósitos de basuras lo que puede generar contaminación al producto y canastillas sucias. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia secuencia lógica del proceso de preparación y ensamble [Persiste]: No hay un flujo secuencial desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado debido a que en la entrada de la planta de producción se encuentran depósitos de basuras lo que puede generar contaminación al producto y canastillas sucias. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia cruce de despacho de producto terminado con recepción de materia prima [Persiste]: No hay un flujo secuencial desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado debido a que en la entrada de la planta de producción se encuentran depósitos de basuras lo que puede generar contaminación al producto y canastillas sucias.
2	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	1	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo a los estudios previos.

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 ventana sin angeo al ingreso de la planta de producción, desprendimiento de pintura, estancamiento de agua, techos de difícil limpieza y desinfección, paredes sucias y ángulos de 90 grados entre pared-pared y techo-pared lo que no garantiza una adecuada limpieza y desinfección entre estos, además las lámparas se encuentran sin su respectivo protector en caso de ruptura. [2025-12-23] [2026-01-02 00:00:00] Algunas ventanas de la cocina 2 requieren instalación de angeos. [Persiste]: Se evidencia ventana sin angeo al ingreso de la planta de producción, desprendimiento de pintura, estancamiento de agua, techos de difícil limpieza y desinfección, paredes sucias y ángulos de 90 grados entre pared-pared y techo-pared lo que no garantiza una adecuada limpieza y desinfección entre estos, además las lámparas se encuentran sin su respectivo protector en caso de ruptura. [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 sin angeo al ingreso de la planta de producción, desprendimiento de pintura, estancamiento de agua, techos de difícil limpieza y desinfección, paredes sucias y ángulos de 90 grados entre pared-pared y techo-pared lo que no garantiza una adecuada limpieza y desinfección entre estos, además las lámparas se encuentran sin su respectivo protector en caso de ruptura. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia paredes sucias y piso sucio debajo de estibas (en abarrotes) [Persiste]: Se evidencia ventana sin angeo al ingreso de la planta de producción, desprendimiento de pintura, estancamiento de agua, techos de difícil limpieza y desinfección, paredes sucias y ángulos de 90 grados entre pared-pared y techo-pared lo que no garantiza una adecuada limpieza y desinfección entre estos, además las lámparas se encuentran sin su respectivo protector en caso de ruptura. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia paredes del area de producción sucias y piso del area de ensamble debajo de estufas. [Persiste]: Se evidencia ventana sin angeo al ingreso de la planta de producción, desprendimiento de pintura, estancamiento de agua, techos de difícil limpieza y desinfección, paredes sucias y ángulos de 90 grados entre pared-pared y techo-pared lo que no garantiza una adecuada limpieza y desinfección entre estos, además las lámparas se encuentran sin su respectivo protector en caso de ruptura. [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 ventana sin angeo al ingreso de la planta de producción, desprendimiento de pintura, estancamiento de agua, techos de difícil limpieza y desinfección, paredes sucias y ángulos de 90 grados entre pared-pared y techo-pared lo que no garantiza una adecuada limpieza y desinfección entre estos, además las lámparas se encuentran sin su respectivo protector en caso de ruptura. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: Se evidencia ventana sin angeo al ingreso de la planta de producción, desprendimiento de pintura, estancamiento de agua, techos de difícil limpieza y desinfección, paredes sucias y ángulos de 90 grados entre pared-pared y techo-pared lo que no garantiza una adecuada limpieza y desinfección entre estos, además las lámparas se encuentran sin su respectivo protector en caso de ruptura. [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 ventana sin angeo al ingreso de la planta de producción, desprendimiento de pintura, estancamiento de agua, techos de difícil limpieza y desinfección, paredes sucias y ángulos de 90 grados entre pared-pared y techo-pared lo que no garantiza una adecuada limpieza y desinfección entre estos, además las lámparas se encuentran sin su respectivo protector en caso de ruptura. [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 ventana sin angeo al ingreso de la planta de producción, desprendimiento de pintura, estancamiento de agua, techos de difícil limpieza y desinfección, paredes sucias y ángulos de 90 grados entre pared-pared y techo-pared lo que no garantiza una adecuada limpieza y desinfección entre estos, además las lámparas se encuentran sin su respectivo protector en caso de ruptura. [2026-03-04] [2026-03-08 22:09:48] Se evidencia desprendimiento de pintura al ingreso de la planta de producción. [Persiste]: Se evidencia ventana sin angeo al ingreso de la planta de

			producción, desprendimiento de pintura, estancamiento de agua, techos de difícil limpieza y desinfección, paredes sucias y ángulos de 90 grados entre pared-pared y techo-pared lo que no garantiza una adecuada limpieza y desinfección entre estos, además las lámparas se encuentran sin su respectivo protector en caso de ruptura. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia desprendimiento de pintura en el techo del area de porcionamiento y pisos sucios en las diferentes areas [Persiste]: Se evidencia ventana sin angeo al ingreso de la planta de producción, desprendimiento de pintura, estancamiento de agua, techos de difícil limpieza y desinfección, paredes sucias y ángulos de 90 grados entre pared-pared y techo-pared lo que no garantiza una adecuada limpieza y desinfección entre estos, además las lámparas se encuentran sin su respectivo protector en caso de ruptura. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] 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, asi como se evidencia incrustación de grasa de las estufas. y acumulación de suciedad bajo estufas áreas de producción. [Persiste]: Se evidencia ventana sin angeo al ingreso de la planta de producción, desprendimiento de pintura, estancamiento de agua, techos de difícil limpieza y desinfección, paredes sucias y ángulos de 90 grados entre pared-pared y techo-pared lo que no garantiza una adecuada limpieza y desinfección entre estos, además las lámparas se encuentran sin su respectivo protector en caso de ruptura.
4	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	0	No se garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios ya que se encuentran muy sucios y 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]: No se garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios ya que se encuentran muy sucios y 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]: No se garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios ya que se encuentran muy sucios y con grasa incrustada. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia estufa con grasa incrustada [Persiste]: No se garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios ya que se encuentran muy sucios y con grasa incrustada. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia estufa con grasa incrustada. [Persiste]: No se garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios ya que se encuentran muy sucios y con grasa incrustada. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: No se garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios ya que se encuentran muy sucios y con grasa incrustada. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] SE evidencia estufas con grasa incrustada. [Persiste]: No se garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios ya que se encuentran muy sucios y con grasa incrustada. [2026-03-04] [2026-03-08 22:09:48] Se evidencia que los mesones se encuentran con residuos de bolsas y alimentos y las estufas se encuentran muy sucias. [Persiste]: No se garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios ya que se encuentran muy sucios y con grasa incrustada. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo. (Operadir realiza subsanación parcial) [Persiste]: No se garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios ya que se encuentran muy sucios y 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	

6	El contratista cuenta con los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. El lavado y desinfección de los elementos de aseo, se realiza de tal manera que se evite el riesgo de contaminación.	1	
7	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	1	
8	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	1	
9	Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.	1	Se evidencia formato de limpieza y desinfección y se encuentra debidamente diligenciado. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia formato de limpieza y desinfeccion desactualizado (no se evidencia formato el mes de marzo) [Subsana]: Se evidencia formato de limpieza y desinfección y se encuentra debidamente 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.	0	El contratista no cuenta con recipientes suficientes para la disposición de los residuos solidos ya que se evidencian bolsas de basura sobre el piso en la planta de producción y en el shut principal no hay contenedores suficientes para la cantidad de residuos solidos ya que algunas bolsas se encuentran sobre el piso. [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]: El contratista no cuenta con recipientes suficientes para la disposición de los residuos solidos ya que se evidencian bolsas de basura sobre el piso en la planta de producción y en el shut principal no hay contenedores suficientes para la cantidad de residuos solidos ya que algunas bolsas se encuentran sobre el piso. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] No se evidencia recipiente para el preliminado de ahuyama [Persiste]: El contratista no cuenta con recipientes suficientes para la disposición de los residuos solidos ya que se evidencian bolsas de basura sobre el piso en la planta de producción y en el shut principal no hay contenedores suficientes para la cantidad de residuos solidos ya que algunas bolsas se encuentran sobre el piso. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia recipientes insuficientes para la disposición de residuos solidos. [Persiste]: El contratista no cuenta con recipientes suficientes para la disposición de los residuos solidos ya que se evidencian bolsas de basura sobre el piso en la planta de producción y en el shut principal no hay contenedores suficientes para la cantidad de residuos solidos ya que algunas bolsas se encuentran sobre el piso. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: El contratista no cuenta con recipientes suficientes para la disposición de los residuos solidos ya que se evidencian bolsas de basura sobre el piso en la planta de producción y en el shut principal no hay contenedores suficientes para la cantidad de residuos solidos ya que algunas bolsas se encuentran sobre el piso. [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]: El contratista no cuenta con recipientes suficientes para la disposición de los residuos solidos ya que se evidencian bolsas de basura sobre el piso en la planta de producción y en el shut principal no hay contenedores suficientes para la cantidad de residuos solidos ya que algunas bolsas se encuentran sobre el piso. [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]: El contratista no cuenta con recipientes suficientes para la disposición de los residuos solidos ya que se evidencian bolsas de basura sobre el piso en la planta de producción y en el shut principal no hay contenedores suficientes para la cantidad de residuos solidos ya que algunas bolsas se encuentran sobre el piso. [2026-03-04] [2026-03-08 22:09:48] Faltan contenedores para la disposición de residuos solidos en toda la planta de producción. [Persiste]: El contratista no cuenta con recipientes suficientes para la disposición de los residuos solidos ya que se evidencian bolsas de basura sobre el piso en la planta de producción y en el shut principal no hay contenedores suficientes para la cantidad de residuos solidos ya que algunas bolsas se encuentran sobre el piso. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Faltan contenedores para la disposicion de residuos solidos , no se evidencia formato actualizado [Persiste]: El contratista no cuenta con recipientes suficientes para la disposición de los residuos solidos ya que se evidencian bolsas de basura sobre el piso en la planta de producción y en el shut principal no hay contenedores suficientes para la cantidad de residuos solidos ya que algunas bolsas se encuentran sobre el piso. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] No se cuenta con recipientes suficientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. si Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquido [Persiste]: El contratista no cuenta con recipientes suficientes para la disposición de los residuos solidos ya que se evidencian bolsas de basura sobre el piso en la planta de producción y en el shut principal no hay contenedores suficientes para la cantidad de residuos solidos ya que algunas bolsas se encuentran sobre el piso.

11	Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	1	Se evidencia certificado de control de aceite usado. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se eviencia control del aceite vegetal [Subsana]: Se evidencia certificado de control de aceite usado.
12	Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	1	Se evidencia dispositivos relacionados para el control de plagas en las áreas de la planta de producción. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencian trampas adhesivas únicamente en el área de fruver y no se encuentran señalizadas; en el resto de las áreas no se evidencian. [Subsana]: Se evidencia dispositivos relacionados para el control de plagas en las áreas de la planta de producción.
13	Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	0	Se evidencia en la planta de producción presencia de moscas y zancudos. [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 en la planta de producción presencia de moscas y zancudos. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencian moscas en el area de produccion [Persiste]: Se evidencia en la planta de producción presencia de moscas y zancudos. [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 en la planta de producción presencia de moscas y zancudos. [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] Se evidencia presencia de moscas en la planta de producción. [Persiste]: Se evidencia en la planta de producción presencia de moscas y zancudos. [2026-03-04] [2026-03-08 22:09:48] Se evidencia presencia de moscas en la planta de producción. [Persiste]: Se evidencia en la planta de producción presencia de moscas y zancudos.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	61.54

10. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con aprobación por parte de la supervisión y/o interventoría, de los Planes y Programas de Obligatorio Cumplimiento. - Plan de calidad y aseguramiento, Sistema de control de calidad, Plan de Saneamiento, Programa de limpieza y desinfección, Programa de manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos, Programa de abastecimiento o suministro de agua potable, Plan de capacitación en BPM y cronograma de actividades, Plan de muestreo.	1	
2	Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.	1	
3	Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.	0	No se evidencia cumplimiento al plan de capacitación en BPM. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] No se da cumplimiento al plan de capacitación, no se evidencia capacitación de febrero. [Persiste]: No se evidencia cumplimiento al plan de capacitación en BPM.
4	Se da cumplimiento con el muestreo microbiológico mensual que debe realizarse en la Planta de Producción de Alimentos y trimestralmente en los puntos de reparto; el laboratorio empleado debe estar previamente certificado y que cumpla con la normativa ACTUAL y VIGENTE que aplique.	1	

TOTAL PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75.00

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600479_1001001_1_1774472936583.jpeg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
1.jpeg



ITV_2600479_1001001_2_1774472936583.jpeg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
2.jpeg



ITV_2600479_1001002_1_1774473309500.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.
3.jpeg



ITV_2600479_1001002_2_1774473309500.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.
4.jpeg



ITV_2600479_1001002_3_1774473309501.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.
5.jpeg



ITV_2600479_1001003_1_1774473397201.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
3.jpeg



ITV_2600479_1001003_2_1774473397201.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
4.jpeg



ITV_2600479_1001003_3_1774473397201.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
5.jpeg



ITV_2600479_1001004_1_1774473487656.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
4.jpeg



ITV_2600479_1002002_1_1774473856495.jpeg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
6.jpeg



ITV_2600479_1002002_2_1774473856495.jpeg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
7.jpeg



ITV_2600479_1002002_3_1774473856495.jpeg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
8.jpeg



ITV_2600479_1002003_1_1774474315295.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
6.jpeg



ITV_2600479_1002003_2_1774474315295.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
7.jpeg



ITV_2600479_1002003_3_1774474315295.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
8.jpeg



ITV_2600479_1002003_4_1774474315295.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
9.jpeg



ITV_2600479_1002003_5_1774474315295.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
10.jpeg



ITV_2600479_1002003_6_1774474315295.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
11.jpeg



ITV_2600479_1003007_1_1774474710899.jpeg
3.7. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
12.jpeg



ITV_2600479_1004001_1_1774474878381.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
13.jpeg



ITV_2600479_1004001_2_1774474878381.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
14.jpeg



ITV_2600479_1004003_1_1774475192395.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
14.jpeg



ITV_2600479_1004003_2_1774475192395.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
15.jpeg



ITV_2600479_1004003_3_1774475192396.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
16.jpeg



ITV_2600479_1004005_1_1774475668073.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.
17+.jpeg



ITV_2600479_1004006_1_1774475942663.jpeg
4.6. ALMACENAMIENTO: El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.
1.jpeg



ITV_2600479_1004006_2_1774475942663.jpeg
4.6. ALMACENAMIENTO: El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.
2.jpeg



ITV_2600479_1004007_1_1774476379218.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
1.jpeg



ITV_2600479_1004007_2_1774476379218.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
2.jpeg



ITV_2600479_1004010_1_1774476768069.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.
13.jpeg



ITV_2600479_1004011_1_1774477145738.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
13.jpeg



ITV_2600479_1004011_1_1774477162504.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.
15.jpeg



ITV_2600479_1004012_1_1774477580504.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.
18.jpeg



ITV_2600479_1004012_2_1774477580504.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.
19.jpeg



ITV_2600479_1004013_1_1774477750630.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
20.jpeg



ITV_2600479_1004013_2_1774477750631.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
21.jpeg



ITV_2600479_1004013_3_1774477750631.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
22.jpeg



ITV_2600479_1005001_1_1774478317258.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
23.jpeg



ITV_2600479_1005001_2_1774478317258.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
24.jpeg



ITV_2600479_1005001_3_1774478317258.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
25.jpeg



ITV_2600479_1005001_4_1774478317258.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
26.jpeg



ITV_2600479_1005001_5_1774478317258.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
27.jpeg



ITV_2600479_1005002_1_1774478531411.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.
1.jpeg



ITV_2600479_1005003_1_1774478771838.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.
28.jpeg



ITV_2600479_1005003_2_1774478771838.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.
29.jpeg



ITV_2600479_1005003_3_1774478771838.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.
30.jpeg



ITV_2600479_1005004_1_1774479021798.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.
31.jpeg



ITV_2600479_1005004_2_1774479021798.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.
32.jpeg



ITV_2600479_1005004_3_1774479021798.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.
33.jpeg



ITV_2600479_1005005_1_1774479237436.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.
34.jpeg



ITV_2600479_1006001_1_1774479711040.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
35.jpeg



ITV_2600479_1006001_2_1774479711041.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
36.jpeg



ITV_2600479_1007001_1_1774480034956.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.
6.jpeg



ITV_2600479_1007001_2_1774480034956.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.
7.jpeg



ITV_2600479_1007001_3_1774480034956.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.
8.jpeg



ITV_2600479_1007002_1_1774480200244.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).
37.jpeg



ITV_2600479_1007003_1_1774490557532.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
1.jpeg



ITV_2600479_1007003_1_1774490748710.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
21.jpeg



ITV_2600479_1007003_1_1774490942708.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
41.jpeg



ITV_2600479_1007003_10_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
10.jpeg



ITV_2600479_1007003_10_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
30.jpeg



ITV_2600479_1007003_10_1774490942709.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
50.jpeg



ITV_2600479_1007003_11_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
11.jpeg



ITV_2600479_1007003_11_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
31.jpeg



ITV_2600479_1007003_12_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
12.jpeg



ITV_2600479_1007003_12_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
32.jpeg



ITV_2600479_1007003_13_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
13.jpeg



ITV_2600479_1007003_13_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
33.jpeg



ITV_2600479_1007003_14_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
14.jpeg



ITV_2600479_1007003_14_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
34.jpeg



ITV_2600479_1007003_15_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
15.jpeg



ITV_2600479_1007003_15_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
35.jpeg



ITV_2600479_1007003_16_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
16.jpeg



ITV_2600479_1007003_16_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
36.jpeg



ITV_2600479_1007003_17_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
17.jpeg



ITV_2600479_1007003_17_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
37.jpeg



ITV_2600479_1007003_18_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
18.jpeg



ITV_2600479_1007003_18_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
38.jpeg



ITV_2600479_1007003_19_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
19.jpeg



ITV_2600479_1007003_19_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
39.jpeg



ITV_2600479_1007003_2_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
2.jpeg



ITV_2600479_1007003_2_1774490748710.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
22.jpeg



ITV_2600479_1007003_2_1774490942708.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
42.jpeg



ITV_2600479_1007003_20_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
20.jpeg



ITV_2600479_1007003_20_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
40.jpeg



ITV_2600479_1007003_3_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
3.jpeg



ITV_2600479_1007003_3_1774490748710.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
23.jpeg



ITV_2600479_1007003_3_1774490942708.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
43.jpeg



ITV_2600479_1007003_4_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
4.jpeg



ITV_2600479_1007003_4_1774490748710.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
24.jpeg



ITV_2600479_1007003_4_1774490942708.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
44.jpeg



ITV_2600479_1007003_5_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
5.jpeg



ITV_2600479_1007003_5_1774490748710.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
25.jpeg



ITV_2600479_1007003_5_1774490942708.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
45.jpeg



ITV_2600479_1007003_6_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
6.jpeg



ITV_2600479_1007003_6_1774490748710.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
26.jpeg



ITV_2600479_1007003_6_1774490942708.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
46.jpeg



ITV_2600479_1007003_7_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
7.jpeg



ITV_2600479_1007003_7_1774490748710.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
27.jpeg



ITV_2600479_1007003_7_1774490942708.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
47.jpeg



ITV_2600479_1007003_8_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
8.jpeg



ITV_2600479_1007003_8_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
28.jpeg



ITV_2600479_1007003_8_1774490942708.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
48.jpeg



ITV_2600479_1007003_9_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
9.jpeg



ITV_2600479_1007003_9_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
29.jpeg



ITV_2600479_1007003_9_1774490942709.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
49.jpeg



ITV_2600479_1007008_1_1774480541060.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).
6.jpeg



ITV_2600479_1007008_2_1774480541060.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).
7.jpeg



ITV_2600479_1007008_3_1774480541060.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).
8.jpeg



ITV_2600479_1007009_1_1774480679415.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.
6.jpeg



ITV_2600479_1007009_2_1774480679416.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.
7.jpeg



ITV_2600479_1007009_3_1774480679416.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.
8.jpeg



ITV_2600479_1007015_1_1774481062831.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.
38.jpeg



ITV_2600479_1007015_2_1774481062831.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.
39.jpeg



ITV_2600479_1007016_1_1774481260006.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.
6.jpeg



ITV_2600479_1007016_2_1774481260006.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.
7.jpeg



ITV_2600479_1007016_3_1774481260006.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.
8.jpeg



ITV_2600479_1007018_1_1774481403967.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.
6.jpeg



ITV_2600479_1007018_2_1774481403967.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.
7.jpeg



ITV_2600479_1007018_3_1774481403967.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.
8.jpeg



ITV_2600479_1008004_1_1774482214121.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.
40.jpeg



ITV_2600479_1008005_1_1774482421138.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)
40.jpeg



ITV_2600479_1008006_1_1774482716609.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
41.jpeg



ITV_2600479_1008006_2_1774482716610.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
42.jpeg



ITV_2600479_1009001_1_1774483192572.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.
43.jpeg



ITV_2600479_1009001_2_1774483192572.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.
44.jpeg



ITV_2600479_1009001_3_1774483192572.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.
45.jpeg



ITV_2600479_1009001_4_1774483192572.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.
46.jpeg



ITV_2600479_1009002_1_1774483422246.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
47.jpeg



ITV_2600479_1009002_2_1774483422246.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
48.jpeg



ITV_2600479_1009002_3_1774483422246.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
49.jpeg



ITV_2600479_1009002_4_1774483422246.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
50.jpeg



ITV_2600479_1009003_1_1774484157692.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.
51.jpeg



ITV_2600479_1009003_10_1774484157694.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.
60.jpeg



ITV_2600479_1009003_2_1774484157693.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.
52.jpeg



ITV_2600479_1009003_3_1774484157693.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.
53.jpeg



ITV_2600479_1009003_4_1774484157693.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.
54.jpeg



ITV_2600479_1009003_5_1774484157693.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.
55.jpeg



ITV_2600479_1009003_6_1774484157693.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.
56.jpeg



ITV_2600479_1009003_7_1774484157694.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.
57.jpeg



ITV_2600479_1009003_8_1774484157694.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.
58+.jpeg



ITV_2600479_1009003_9_1774484157694.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.
59.jpeg



ITV_2600479_1009004_1_1774484520941.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.
61.jpeg



ITV_2600479_1009004_2_1774484520941.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.
62.jpeg



ITV_2600479_1009004_3_1774484520941.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.
63.jpeg



ITV_2600479_1009004_4_1774484520942.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.
64.jpeg



ITV_2600479_1009004_5_1774484520942.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.
65.jpeg



ITV_2600479_1009009_1_1774484620688.jpeg
9.9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.
66.jpeg



ITV_2600479_1009010_1_1774485395400.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.
67.jpeg



ITV_2600479_1009010_2_1774485395401.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.
68.jpeg



ITV_2600479_1009010_3_1774485395401.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.
69.jpeg



ITV_2600479_1009010_4_1774485395401.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.
70.jpeg



ITV_2600479_1009010_5_1774485395401.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.
71.jpeg



ITV_2600479_1009011_1_1774485486910.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.
72.jpeg



ITV_2600479_1009012_1_1774485663943.jpeg
9.12. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.
73.jpeg



ITV_2600479_1009012_2_1774485663943.jpeg
9.12. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.
74.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2891_1_1774474421723.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
6.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2891_2_1774474421723.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
7.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2891_3_1774474421723.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
8.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2891_4_1774474421723.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
9.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2891_5_1774474421723.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
10.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2891_6_1774474421723.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
11.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2892_1_1774474379731.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
6.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2892_2_1774474379731.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
7.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2892_3_1774474379731.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
8.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2892_4_1774474379731.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
9.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2892_5_1774474379731.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
10.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2892_6_1774474379731.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
11.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2948_1_1774480063046.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.
6.jpeg
Se evidencia cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días.



IRS_2948_2_1774480063046.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.
7.jpeg
Se evidencia cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días.



IRS_2948_3_1774480063046.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.
8.jpeg
Se evidencia cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días.



IRS_2949_1_1774480087842.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.
6.jpeg
Se evidencia cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días.



IRS_2949_2_1774480087842.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.
7.jpeg
Se evidencia cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días.



IRS_2949_3_1774480087842.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.
8.jpeg
Se evidencia cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días.



IRS_2950_1_1774480572079.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).
6.jpeg
Se evidencia en formatos la rotación de mínimo 4 frutas en la semana para el desayuno.



IRS_2950_2_1774480572079.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).
7.jpeg
Se evidencia en formatos la rotación de mínimo 4 frutas en la semana para el desayuno.



IRS_2950_3_1774480572079.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).
8.jpeg
Se evidencia en formatos la rotación de mínimo 4 frutas en la semana para el desayuno.



IRS_2951_1_1774480604926.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).
6.jpeg
Se evidencia en formatos la rotación de mínimo 4 frutas en la semana para el desayuno.



IRS_2951_2_1774480604926.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).
7.jpeg
Se evidencia en formatos la rotación de mínimo 4 frutas en la semana para el desayuno.



IRS_2951_3_1774480604926.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).
8.jpeg
Se evidencia en formatos la rotación de mínimo 4 frutas en la semana para el desayuno.



IRS_2952_1_1774480722658.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.
6.jpeg
Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú.



IRS_2952_2_1774480722658.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.
7.jpeg
Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú.



IRS_2952_3_1774480722658.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.
8.jpeg
Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú.



IRS_2953_1_1774480755518.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.
6.jpeg
Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú.



IRS_2953_2_1774480755518.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.
7.jpeg
Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú.



IRS_2953_3_1774480755518.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.
8.jpeg
Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú.



IRS_2954_1_1774481096115.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.
38.jpeg
Se evidencia ficha técnica del arroz fortificado con acido fólico y zinc, además es tipo 1 grado 2.



IRS_2954_2_1774481096116.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.
39.jpeg
Se evidencia ficha técnica del arroz fortificado con acido fólico y zinc, además es tipo 1 grado 2.



IRS_2955_1_1774481469122.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.
6.jpeg
Se garantiza que el contratista suministra la bebida y el derivado cereal y este no se repite durante 4 días seguidos. se evidencian formatos de producción.



IRS_2955_2_1774481469122.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.
7.jpeg
Se garantiza que el contratista suministra la bebida y el derivado cereal y este no se repite durante 4 días seguidos. se evidencian formatos de producción.



IRS_2955_3_1774481469122.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.
8.jpeg
Se garantiza que el contratista suministra la bebida y el derivado cereal y este no se repite durante 4 días seguidos. se evidencian formatos de producción.



IRS_2956_1_1774481495915.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.
6.jpeg
Se garantiza que el contratista suministra la bebida y el derivado cereal y este no se repite durante 4 días seguidos. se evidencian formatos de producción.



IRS_2956_2_1774481495915.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.
7.jpeg
Se garantiza que el contratista suministra la bebida y el derivado cereal y este no se repite durante 4 días seguidos. se evidencian formatos de producción.



IRS_2956_3_1774481495915.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.
8.jpeg
Se garantiza que el contratista suministra la bebida y el derivado cereal y este no se repite durante 4 días seguidos. se evidencian formatos de producción.



IRS_2992_1_1774484890552.jpeg
9.9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.
66.jpeg
Se evidencia formato de limpieza y desinfección y se encuentra debidamente diligenciado.



IRS_3002_1_1774485544574.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.
72.jpeg
Se evidencia certificado de control de aceite usado.



IRS_3003_1_1774485702611.jpeg
9.12. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.
73.jpeg
Se evidencia dispositivos relacionados para el control de plagas en las áreas de la planta de producción.



IRS_3003_2_1774485702611.jpeg
9.12. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.
74.jpeg
Se evidencia dispositivos relacionados para el control de plagas en las áreas de la planta de producción.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600479_1_1774490171952.pdf	Acta Visita Tecnica Planta de Produccion 25032026.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

Solicito acompañamiento COSAL?	Si	**Recibió acompañamiento COSAL?**	Si

FE DE ERRATAS

Reportado Por	Detalle
MERCY CAROLINA DÍAZ AGUDELO	[Cambio Descripción Hallazgo 7.15] [Se evidencia ficha técnica del arroz fortificado con acido fólico y zinc, además es tipo 1 grado 2.] -> [El operador no cumple con los requisitos definidos en la normatividad sanitaria vigente para la declaración de fortificación de los nutrientes requeridos contractualmente (ácido fólico y zinc). Resolución 810 de 2021 Art. 19.]
MERCY CAROLINA DÍAZ AGUDELO	[Cambio Tipo Hallazgo 7.15] [CUMPLE -> NO CUMPLE] El operador no cumple con los requisitos definidos en la normatividad sanitaria vigente para la declaración de fortificación de los nutrientes requeridos contractualmente (ácido fólico y zinc). Resolución 810 de 2021 Art. 19.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600479	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26							
Nombre EP-UT-URI:	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR				**Tipo:**	PLA	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Centro de capacitación Don Bosco, Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante				**Hora Inicio:**	09:15:00	**Hora Fin:**	03:10:00
Raciones Programadas:	1923	**Raciones Entregadas:**	1923	**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:**		ADMINISTRADORA

3. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

4. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600479_1001001_1_1774472936583.jpeg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
1.jpeg



ITV_2600479_1001001_2_1774472936583.jpeg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
2.jpeg



ITV_2600479_1001002_1_1774473309500.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.
3.jpeg



ITV_2600479_1001002_2_1774473309500.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.
4.jpeg



ITV_2600479_1001002_3_1774473309501.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.
5.jpeg



ITV_2600479_1001003_1_1774473397201.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
3.jpeg



ITV_2600479_1001003_2_1774473397201.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
4.jpeg



ITV_2600479_1001003_3_1774473397201.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
5.jpeg



ITV_2600479_1001004_1_1774473487656.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
4.jpeg



ITV_2600479_1002002_1_1774473856495.jpeg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
6.jpeg



ITV_2600479_1002002_2_1774473856495.jpeg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
7.jpeg



ITV_2600479_1002002_3_1774473856495.jpeg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
8.jpeg



ITV_2600479_1002003_1_1774474315295.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
6.jpeg



ITV_2600479_1002003_2_1774474315295.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
7.jpeg



ITV_2600479_1002003_3_1774474315295.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
8.jpeg



ITV_2600479_1002003_4_1774474315295.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
9.jpeg



ITV_2600479_1002003_5_1774474315295.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimiento de los requisitos técnicos.
10.jpeg



ITV_2600479_1002003_6_1774474315295.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimiento de los requisitos técnicos.
11.jpeg



ITV_2600479_1003007_1_1774474710899.jpeg
3.7. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
12.jpeg



ITV_2600479_1004001_1_1774474878381.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
13.jpeg



ITV_2600479_1004001_2_1774474878381.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
14.jpeg



ITV_2600479_1004003_1_1774475192395.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
14.jpeg



ITV_2600479_1004003_2_1774475192395.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
15.jpeg



ITV_2600479_1004003_3_1774475192396.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
16.jpeg



ITV_2600479_1004005_1_1774475668073.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.
17+.jpeg



ITV_2600479_1004006_1_1774475942663.jpeg
4.6. ALMACENAMIENTO: El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.
1.jpeg



ITV_2600479_1004006_2_1774475942663.jpeg
4.6. ALMACENAMIENTO: El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.
2.jpeg



ITV_2600479_1004007_1_1774476379218.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
1.jpeg



ITV_2600479_1004007_2_1774476379218.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
2.jpeg



ITV_2600479_1004010_1_1774476768069.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.
13.jpeg



ITV_2600479_1004011_1_1774477145738.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
13.jpeg



ITV_2600479_1004011_1_1774477162504.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.
15.jpeg



ITV_2600479_1004012_1_1774477580504.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.
18.jpeg



ITV_2600479_1004012_2_1774477580504.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.
19.jpeg



ITV_2600479_1004013_1_1774477750630.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
20.jpeg



ITV_2600479_1004013_2_1774477750631.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
21.jpeg



ITV_2600479_1004013_3_1774477750631.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
22.jpeg



ITV_2600479_1005001_1_1774478317258.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
23.jpeg



ITV_2600479_1005001_2_1774478317258.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
24.jpeg



ITV_2600479_1005001_3_1774478317258.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
25.jpeg



ITV_2600479_1005001_4_1774478317258.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
26.jpeg



ITV_2600479_1005001_5_1774478317258.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
27.jpeg



ITV_2600479_1005002_1_1774478531411.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.
1.jpeg



ITV_2600479_1005003_1_1774478771838.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.
28.jpeg



ITV_2600479_1005003_2_1774478771838.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.
29.jpeg



ITV_2600479_1005003_3_1774478771838.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.
30.jpeg



ITV_2600479_1005004_1_1774479021798.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.
31.jpeg



ITV_2600479_1005004_2_1774479021798.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.
32.jpeg



ITV_2600479_1005004_3_1774479021798.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.
33.jpeg



ITV_2600479_1005005_1_1774479237436.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.
34.jpeg



ITV_2600479_1006001_1_1774479711040.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
35.jpeg



ITV_2600479_1006001_2_1774479711041.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
36.jpeg



ITV_2600479_1007001_1_1774480034956.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.
6.jpeg



ITV_2600479_1007001_2_1774480034956.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.
7.jpeg



ITV_2600479_1007001_3_1774480034956.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.
8.jpeg



ITV_2600479_1007002_1_1774480200244.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).
37.jpeg



ITV_2600479_1007003_1_1774490557532.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
1.jpeg



ITV_2600479_1007003_1_1774490748710.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
21.jpeg



ITV_2600479_1007003_1_1774490942708.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
41.jpeg



ITV_2600479_1007003_10_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
10.jpeg



ITV_2600479_1007003_10_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
30.jpeg



ITV_2600479_1007003_10_1774490942709.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
50.jpeg



ITV_2600479_1007003_11_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
11.jpeg



ITV_2600479_1007003_11_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
31.jpeg



ITV_2600479_1007003_12_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
12.jpeg



ITV_2600479_1007003_12_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
32.jpeg



ITV_2600479_1007003_13_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
13.jpeg



ITV_2600479_1007003_13_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
33.jpeg



ITV_2600479_1007003_14_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
14.jpeg



ITV_2600479_1007003_14_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
34.jpeg



ITV_2600479_1007003_15_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
15.jpeg



ITV_2600479_1007003_15_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
35.jpeg



ITV_2600479_1007003_16_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
16.jpeg



ITV_2600479_1007003_16_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
36.jpeg



ITV_2600479_1007003_17_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
17.jpeg



ITV_2600479_1007003_17_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
37.jpeg



ITV_2600479_1007003_18_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
18.jpeg



ITV_2600479_1007003_18_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
38.jpeg



ITV_2600479_1007003_19_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
19.jpeg



ITV_2600479_1007003_19_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
39.jpeg



ITV_2600479_1007003_2_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
2.jpeg



ITV_2600479_1007003_2_1774490748710.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
22.jpeg



ITV_2600479_1007003_2_1774490942708.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
42.jpeg



ITV_2600479_1007003_20_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
20.jpeg



ITV_2600479_1007003_20_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
40.jpeg



ITV_2600479_1007003_3_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
3.jpeg



ITV_2600479_1007003_3_1774490748710.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
23.jpeg



ITV_2600479_1007003_3_1774490942708.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
43.jpeg



ITV_2600479_1007003_4_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
4.jpeg



ITV_2600479_1007003_4_1774490748710.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
24.jpeg



ITV_2600479_1007003_4_1774490942708.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
44.jpeg



ITV_2600479_1007003_5_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
5.jpeg



ITV_2600479_1007003_5_1774490748710.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
25.jpeg



ITV_2600479_1007003_5_1774490942708.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
45.jpeg



ITV_2600479_1007003_6_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
6.jpeg



ITV_2600479_1007003_6_1774490748710.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
26.jpeg



ITV_2600479_1007003_6_1774490942708.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
46.jpeg



ITV_2600479_1007003_7_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
7.jpeg



ITV_2600479_1007003_7_1774490748710.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
27.jpeg



ITV_2600479_1007003_7_1774490942708.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
47.jpeg



ITV_2600479_1007003_8_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
8.jpeg



ITV_2600479_1007003_8_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
28.jpeg



ITV_2600479_1007003_8_1774490942708.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
48.jpeg



ITV_2600479_1007003_9_1774490557564.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
9.jpeg



ITV_2600479_1007003_9_1774490748711.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
29.jpeg



ITV_2600479_1007003_9_1774490942709.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
49.jpeg



ITV_2600479_1007008_1_1774480541060.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).
6.jpeg



ITV_2600479_1007008_2_1774480541060.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).
7.jpeg



ITV_2600479_1007008_3_1774480541060.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).
8.jpeg



ITV_2600479_1007009_1_1774480679415.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.
6.jpeg



ITV_2600479_1007009_2_1774480679416.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.
7.jpeg



ITV_2600479_1007009_3_1774480679416.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.
8.jpeg



ITV_2600479_1007015_1_1774481062831.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.
38.jpeg



ITV_2600479_1007015_2_1774481062831.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.
39.jpeg



ITV_2600479_1007016_1_1774481260006.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.
6.jpeg



ITV_2600479_1007016_2_1774481260006.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.
7.jpeg



ITV_2600479_1007016_3_1774481260006.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.
8.jpeg



ITV_2600479_1007018_1_1774481403967.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.
6.jpeg



ITV_2600479_1007018_2_1774481403967.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.
7.jpeg



ITV_2600479_1007018_3_1774481403967.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.
8.jpeg



ITV_2600479_1008004_1_1774482214121.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.
40.jpeg



ITV_2600479_1008005_1_1774482421138.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)
40.jpeg



ITV_2600479_1008006_1_1774482716609.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
41.jpeg



ITV_2600479_1008006_2_1774482716610.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
42.jpeg



ITV_2600479_1009001_1_1774483192572.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.
43.jpeg



ITV_2600479_1009001_2_1774483192572.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.
44.jpeg



ITV_2600479_1009001_3_1774483192572.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.
45.jpeg



ITV_2600479_1009001_4_1774483192572.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.
46.jpeg



ITV_2600479_1009002_1_1774483422246.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
47.jpeg



ITV_2600479_1009002_2_1774483422246.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
48.jpeg



ITV_2600479_1009002_3_1774483422246.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
49.jpeg



ITV_2600479_1009002_4_1774483422246.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
50.jpeg



ITV_2600479_1009003_1_1774484157692.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.
51.jpeg



ITV_2600479_1009003_10_1774484157694.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.
60.jpeg



ITV_2600479_1009003_2_1774484157693.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.
52.jpeg



ITV_2600479_1009003_3_1774484157693.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.
53.jpeg



ITV_2600479_1009003_4_1774484157693.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.
54.jpeg



ITV_2600479_1009003_5_1774484157693.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.
55.jpeg



ITV_2600479_1009003_6_1774484157693.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.
56.jpeg



ITV_2600479_1009003_7_1774484157694.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.
57.jpeg



ITV_2600479_1009003_8_1774484157694.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.
58+.jpeg



ITV_2600479_1009003_9_1774484157694.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.
59.jpeg



ITV_2600479_1009004_1_1774484520941.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.
61.jpeg



ITV_2600479_1009004_2_1774484520941.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.
62.jpeg



ITV_2600479_1009004_3_1774484520941.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.
63.jpeg



ITV_2600479_1009004_4_1774484520942.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.
64.jpeg



ITV_2600479_1009004_5_1774484520942.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.
65.jpeg



ITV_2600479_1009009_1_1774484620688.jpeg
9.9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.
66.jpeg



ITV_2600479_1009010_1_1774485395400.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.
67.jpeg



ITV_2600479_1009010_2_1774485395401.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.
68.jpeg



ITV_2600479_1009010_3_1774485395401.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.
69.jpeg



ITV_2600479_1009010_4_1774485395401.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.
70.jpeg



ITV_2600479_1009010_5_1774485395401.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.
71.jpeg



ITV_2600479_1009011_1_1774485486910.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.
72.jpeg



ITV_2600479_1009012_1_1774485663943.jpeg
9.12. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.
73.jpeg



ITV_2600479_1009012_2_1774485663943.jpeg
9.12. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.
74.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_2891_1_1774474421723.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
6.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2891_2_1774474421723.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
7.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2891_3_1774474421723.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
8.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2891_4_1774474421723.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
9.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2891_5_1774474421723.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos. 10.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2891_6_1774474421723.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos. 11.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2892_1_1774474379731.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos. 6.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2892_2_1774474379731.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos. 7.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2892_3_1774474379731.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
8.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2892_4_1774474379731.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
9.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2892_5_1774474379731.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
10.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2892_6_1774474379731.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
11.jpeg
El contratista lleva registro de los diferentes procesos en todas las etapas de producción.



IRS_2948_1_1774480063046.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.
6.jpeg
Se evidencia cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días.



IRS_2948_2_1774480063046.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.
7.jpeg
Se evidencia cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días.



IRS_2948_3_1774480063046.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.
8.jpeg
Se evidencia cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días.



IRS_2949_1_1774480087842.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.
6.jpeg
Se evidencia cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días.



IRS_2949_2_1774480087842.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.
7.jpeg
Se evidencia cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días.



IRS_2949_3_1774480087842.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.
8.jpeg
Se evidencia cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días.



IRS_2950_1_1774480572079.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).
6.jpeg
Se evidencia en formatos la rotación de mínimo 4 frutas en la semana para el desayuno.



IRS_2950_2_1774480572079.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).
7.jpeg
Se evidencia en formatos la rotación de mínimo 4 frutas en la semana para el desayuno.



IRS_2950_3_1774480572079.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).
8.jpeg
Se evidencia en formatos la rotación de mínimo 4 frutas en la semana para el desayuno.



IRS_2951_1_1774480604926.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).
6.jpeg
Se evidencia en formatos la rotación de mínimo 4 frutas en la semana para el desayuno.



IRS_2951_2_1774480604926.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).
7.jpeg
Se evidencia en formatos la rotación de mínimo 4 frutas en la semana para el desayuno.



IRS_2951_3_1774480604926.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).
8.jpeg
Se evidencia en formatos la rotación de mínimo 4 frutas en la semana para el desayuno.



IRS_2952_1_1774480722658.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.
6.jpeg
Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú.



IRS_2952_2_1774480722658.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.
7.jpeg
Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú.



IRS_2952_3_1774480722658.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.
8.jpeg
Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú.



IRS_2953_1_1774480755518.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.
6.jpeg
Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú.



IRS_2953_2_1774480755518.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.
7.jpeg
Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú.



IRS_2953_3_1774480755518.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.
8.jpeg
Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú.



IRS_2954_1_1774481096115.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.
38.jpeg
Se evidencia ficha técnica del arroz fortificado con acido fólico y zinc, además es tipo 1 grado 2.



IRS_2954_2_1774481096116.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.
39.jpeg
Se evidencia ficha técnica del arroz fortificado con acido fólico y zinc, además es tipo 1 grado 2.



IRS_2955_1_1774481469122.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.
6.jpeg
Se garantiza que el contratista suministra la bebida y el derivado cereal y este no se repite durante 4 días seguidos. se evidencian formatos de producción.



IRS_2955_2_1774481469122.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.
7.jpeg
Se garantiza que el contratista suministra la bebida y el derivado cereal y este no se repite durante 4 días seguidos. se evidencian formatos de producción.



IRS_2955_3_1774481469122.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.
8.jpeg
Se garantiza que el contratista suministra la bebida y el derivado cereal y este no se repite durante 4 días seguidos. se evidencian formatos de producción.



IRS_2956_1_1774481495915.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.
6.jpeg
Se garantiza que el contratista suministra la bebida y el derivado cereal y este no se repite durante 4 días seguidos. se evidencian formatos de producción.



IRS_2956_2_1774481495915.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.
7.jpeg
Se garantiza que el contratista suministra la bebida y el derivado cereal y este no se repite durante 4 días seguidos. se evidencian formatos de producción.



IRS_2956_3_1774481495915.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.
8.jpeg
Se garantiza que el contratista suministra la bebida y el derivado cereal y este no se repite durante 4 días seguidos. se evidencian formatos de producción.



IRS_2992_1_1774484890552.jpeg
9.9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.
66.jpeg
Se evidencia formato de limpieza y desinfección y se encuentra debidamente diligenciado.



IRS_3002_1_1774485544574.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.
72.jpeg
Se evidencia certificado de control de aceite usado.



IRS_3003_1_1774485702611.jpeg
9.12. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.
73.jpeg
Se evidencia dispositivos relacionados para el control de plagas en las áreas de la planta de producción.



IRS_3003_2_1774485702611.jpeg
9.12. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.
74.jpeg
Se evidencia dispositivos relacionados para el control de plagas en las áreas de la planta de producción.

2. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600479_1_1774490171952.pdf	Acta Visita Tecnica Planta de Produccion 25032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría ECJ-2012-2026 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600479	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR			**Tipo:**	PLA	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Centro de capacitación Don Bosco, Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante			**Hora Inicio:**	9:15	**Hora Fin:**	3:10
Raciones Programadas:	1923	**Raciones Entregadas:**	1923	**Dietas Programadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pechuga de Pollo en Salsa, Arroz blanco Guiso de Ahuyama, Platano maduro cocido, Jugo de fruta y Postre Variado.					**No. Menú Verificado:**	3
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Agudelo					**Cargo de quién atiende la visita:**	Administradora.

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO		72,6 / 60,6	X	C	NC	Hervido Cocinado / Guiso de Ahuyama
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-03-04] [Notificado: 2026-03-06][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] Los equipos no son acordes a las necesidades del servicio en capacidad ya que se evidencia pescado congelado en proceso y descongelación no controlada. Compromiso (Tic) realizara el proceso de descongelación controlada +++ Persistió [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia descongelacion no controlada de proteina a temperatura ambiente (cerdo) [Sin Compromiso] +++ Persistió [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia proteina en descongelacion y alongada a temperatura ambiente en Fondos. [Sin Compromiso] +++ Persistió [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: El operador no garantiza los equipos acordes a las necesidades del servicio en capacidad.
2	Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previsto.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia congelador dañado en uso [Sin Compromiso] +++ Persistió [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia que el congelador utilizado por el operador para el almacenamiento de queso presenta deterioro en su recubrimiento interno (desprendimiento y fisura). [Sin Compromiso] +++ Persistió [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-26 FOLIO: 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Convenio de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600479	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	NUMERO	202512

3	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia congelador dañado en uso [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia congelador en mal estado en uso. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / 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	1	N A	N O	[Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia congelador dañado en uso [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia congelador en mal estado en uso. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO (4)	4	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

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	N A	N O	
2	La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para tal fin el contratista aplique.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia formatos desactualizados [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia formatos desactualizados y/o incompletos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimiento de los requisitos técnicos.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia formatos desactualizados [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia formatos desactualizados y/o incompletos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

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

3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

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

PERSONA QUE ATENDIÓ LA VISITA: _____

FECHA DE IMPLEMENTACIÓN: 2026-03-25

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de interventoría SCJ-3012-2020 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2030472	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2020	VERSIÓN	202512

1	El contratista cumple con los parámetros de calidad, organoléptica y microbiológica de los alimentos y establece las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.	0	1	NA	(NO)	
3	Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.	0	1	NA	(NO)	
4	El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.	0	1	NA	(NO)	[Reportado: 2026-02-18] [Notificado: 2026-03-01][Plazo Seguimiento: 2026-03-11] Se evidencia proveedor sin la indumentaria necesaria [Sin Compromiso] [Se realiza la comunicación respectiva del uso de dotación a los proveedores] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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.	0	1	NA	(NO)	[Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia proveedores sin termo para el transporte [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
6	Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados se transportan bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración; los controles de temperatura se pueden verificar mediante plantillas de registro del vehículo.	0	1	NA	(NO)	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	0	(1)	NA	NO	

TOTAL RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

PUNTAJE ESPERADO (7) 2 PUNTAJE OBTENIDO 2 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 minimice su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos	(0)	1	NA	NO	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia empaque de bulto en fuwer [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia almacenamiento de materia prima (fuwer) en bultos [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El contratista cuenta con un inventario mínimo de menaje y utensilios que asegura la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, ensamble y distribución.	0	(1)	NA	NO	

Powered by CamScanner

						[Reportado: 2023-12-22] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se recomienda implementar el uso de estibas sandartas 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. [Sin Comprometer] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2025-01-07] [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 [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-12] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencian amurros de bultos. Compromiso: Se va a adquirir mas canastillas para mejorar el almacenamiento +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencia amurros de bultos y uso de guacales. Compromiso: Se va adquirir canastillas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes, que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.	0	1	N A	N O	[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 organizacion +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO Compromiso: Implementaremos mas canastillas para organizar las materias primas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-18][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Las canastillas no son suficientes segun evidencian amurros de bultos Compromiso: Vamos adquirir canastillas para la organización de las materias primas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-21][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia amurros de bultos en el area de frutas y abarrotes [Sin Comprometer] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencia amurros de bultos [Sin Comprometer] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
4	Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.	0	1	N A	N O	

Powered by CamScanner

5	Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.	0	1	N A	N O

[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 area de almacenamiento de verduras y porcionamiento de carnes

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia almacenamiento de huevos en bodega de empaques y productos químicos, el alto para almacenar insumos de aseo no es exclusivo.
Compromiso: [Se va a manejar los productos de aseo en otro lugar

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia almacenamiento de huevo en el area de Proer
Compromiso: [Se realizara la organización correspondiente de las materias primas

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación
Compromiso: [Se pasaran los lockers a otro lugar diferente

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-17] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

6	El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.	0	1	N A	N O

[Reportado: 2026-03-04] [Notificado: 2026-03-09][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] El contratista no cuentan con los equipos suficientes de refrigeración para el proceso de descongelación de proteína.
Compromiso: [Se garantizaron los equipos necesarios para la descongelación

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia descongelador de proteina a temperatura ambiente (cerdo)
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El contratista no cuentan con los equipos suficientes de refrigeración para el proceso de descongelación de proteína.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2212-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA: 2936479 | FECHA: 2026-03-25 | CONTRATO: 4161.010.26.1.1568.2025 | VERSION: 202512

7	Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-03-04] [Notificado: 2026-03-04][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] No se mantiene la cadena de frio de los alimentos almacenados ya que no se cuenta con los equipos de frio necesarios para los diferentes procesos. Compromiso: Caracterizar los equipos necesarios para la descongelación +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-17] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia descongelación de proteína a temperatura ambiente (cerdo) [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia proteína expuesta durante un tiempo prolongado a temperatura ambiente, sin mantener la cadena de frio requerida. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
6	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	1	NA	NO	[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia rotacion en algunas materias primas de abarrotes y Frevir (durante visita operador subsana hallazgo) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
5	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	1	NA	NO	
10	Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia almacenamiento de frevir en canastillas con elevada carga de suciedad. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by 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.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento. Compromiso: Realizar separación física de áreas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [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 separación de las materias primas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observacion en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Se evidencia en congelador papa criolla, pescado, fruta de temada de arbol junto a contramuestras Compromiso: Se colocara un equipo individual para cada producto +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / 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 evitar la contaminación cruzada. Compromiso: Se hará la respectiva clasificación +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia almacenamiento en refrigerador carne con salchicha , las materias primas no se almacenan de manera que se pueda evitar la contaminacion cruzada [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia almacenamiento de materia prima: embutidos, proteina y frever que no hay separacion fisica (operador cambio durante la visita) [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
12	Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con las distancias perimetrales en almacenamiento. Compromiso: Reorganizar las canastillas y materias primas para manejar distancias perimetrales +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-10] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia capas de productos de panaderia, leche en polvo en contacto con la pared Compromiso: Capacitar al personal de bodega para manejar los espacios y garantizar la inocuidad +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Se evidencia arroz, leche en polvo y canastillas de panaderia en contacto con la pared Compromiso: Se realizara la respectiva reubicación de las canastillas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia materia prima en el area de alamacen en contacto directo con la pared. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
13	Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El rotulo de la carne no se cumple con lo definido en el decreto 1500 de 2007 art. 42 ya que no define el tipo de corte de la carne ni la fecha de empaque [Sin Compromiso] +++ 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.	0	1	NA	NO	

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-25

Powered by CamScanner

TOTAL ALMACENAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO (14) 13 PUNTAJE OBTENIDO 5 PORCENTAJE % 38,46

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	1	N A	N O	[Reportado: 2026-10-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se recomienda al operador ajustar la preparación de los granos ya que se evidencia que las arvejas presentan exceso de líquido, lo cual incrementa que durante el ensamble, transporte y distribución se presenten derrames y los alimentos no tengan una presentación óptima. [Sin Compromiso] *** Periodo [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] No se evidencia área de lavado de manos Compromiso: Se designara área de lavado de manos *** Periodo [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] SEGUIMIENTO NO QUEDAVALIDO. Compromiso: Se ofrecen los insumos que cumplan con la inocuidad *** Periodo [X] / 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. Compromiso: Se realizaran las limpiezas periodicas correspondientes *** Periodo [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-20] [Notificado: 2026-03-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-16] El contratista no garantiza las BPM durante el proceso de elaboracion de alimentos Compromiso: Se realizara capacitacion en BPM *** Periodo [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-04] [Notificado: 2026-03-09][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] El contratista no garantiza las BPM durante el proceso de elaboración de los alimentos ya que las áreas se encuentran muy sucias y en los mesones se evidencia mucho descarte. Compromiso: Se realizara la limpieza rutinaria de las áreas *** Periodo [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El contratista no garantiza las BPM durante el proceso de elaboracion de alimentos , no se evidencia aseo de lavado de manos limpio [Sin Compromiso] *** Periodo [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El contratista no garantiza las BPM durante el proceso de elaboración de los alimentos ya que las áreas se encuentran muy sucias, y en los mesones se evidencia mucho descarte, ademas de no utilizar tabla para recipiente de pan. [Sin Compromiso] *** Periodo [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	1	N A	N O	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] SE EVIDENCIA MUESTRAS DESCONGELEDAS Y ALMACENADAS EN CONGELADOR DAÑADO [Sin Compromiso] *** Periodo [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El Contratista cuenta con instrumentos para vigilar las operaciones (Termómetro) no obstante estos no se diligencian de manera completa ni continua. [Sin Compromiso] *** Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2600479	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VIGMM	202512

3	Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos fríos temperatura no mayor a 4°C +/-2°C.	0 / (1)	N A	N O	[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. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Cumple para alimentos calientes pero no para alimentos o bebidas frías [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El contratista cumple con las temperaturas de seguridad para alimentos calientes, no cumple para bebida. [Sin Compromiso] +++ 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.	0 / 1	N A	N O	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se garantiza el producto terminado bajo condiciones que evite el cruce de flujo de producción [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia producto terminado (proteína, arroz, ensalada,tubérculo) en canastillas con elevada carga de suciedad. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
5	Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.	0 / (1)	N A	N O	[Reportado: 2025-12-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia muestras descongeladas y almacenadas en congelador dañado [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se revisa control muestras del día anterior (almuerzo), contratista toma las 3 muestras de cada preparación, sin embargo, estas se encuentran a temperatura de refrigeración. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] Observación en Campo:

TOTAL PRODUCCIÓN

PUNTAJE ESPERADO (5) 5 PUNTAJE OBTENIDO 2 PORCENTAJE % 40.0

6. ENSAMBLE

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

Powered by CamScanner

1	El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin	0	1	NA	NO
2	Toda preparación al momento de salir del servicio de alimentación, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	0	1	NA	NO
3	El ensamble del producto terminado se realiza en recipientes desechables en material higiénico sanitario para cada servicio y consumo de alimentos de cada PPL	0	1	NA	NO
4	Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.	0	1	NA	NO

TOTAL ENSAMBLE

PUNTAJE ESPERADO (4) 4 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 75.0

7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.	0	1	NA	NO	
2	El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).	0	1	NA	NO	
3	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.	0	1	NA	NO	
4	El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.	0	1	NA	NO	
5	Se suministra la alimentación diferencial por convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica).	0	1	NA	NO	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600479	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1508.2025	VERSION	202512

6	Diariamente, el Contratista tiene contacto con cada persona responsable del establecimiento para conocer el número de raciones a entregar al siguiente día, donde se debe de tener conocimiento por el Contratista las raciones por sexo y en los casos correspondientes, las variaciones de alimentación por remisiones de PPL, alimentación diferenciada (población indígena, gestantes y lactantes, restricciones religiosas y derivaciones por patología).	0	1	NA	NO

Jefe interventoría: Jaderson Suarez.

7	El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).	0	1	NA	NO

[Reportado: 2025-12-23] [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 [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Durante la inspección de materia prima se 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 [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-20] [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 [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] 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 [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

8	Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).	0	1	NA	NO

[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia formatos desactualizados
[Sin Compromiso]

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El contratista cuenta con formatos establecidos, sin embargo, no realiza los registros, por lo tanto no es posible llevar a cabo la trazabilidad.
[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	1	NA	NO

[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia formato desactualizado
[Sin Compromiso]

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El contratista cuenta con formatos establecidos, sin embargo, no realiza los registros, por lo tanto no es posible llevar a cabo la trazabilidad.
[Sin Compromiso]

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

Observación en Campo:

Powered by CamScanner

						[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-14] Se evidencia materia prima sin rotular. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-14] Se observa materia prima sin rotular. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2025-01-26] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] 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 [ ] Observación en Campo:
10	Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte a posta, la fecha de sacrificio y la fecha de despacho, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente	0	1	N A	(N O)	[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia carne sin rotulo y no se puede hacer trazabilidad. Compromiso: [Se solicitara al proveedor el rotulo especifico] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia carne con rotulo el cual no muestra el tipo de corte [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El rotulo de la carne de res no cumple con lo dañado en el decreto 1500 de 2007 art. 42 ya que no define el tipo de corte de la carne. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] 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:
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	N A	(N O)	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia carne con rotulo el cual no muestra el tipo de corte [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El rotulo de la carne de res no cumple con lo dañado en el decreto 1500 de 2007 art. 42 ya que no define el tipo de corte de la carne. [Sin Compromiso] +++ 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 espinaza.	0	(1)	N A	N O	
13	El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo), pernil (muslo), pechuga (sin hueso)	0	(1)	N A	N O	
14	El contratista emplea filetes de pescados tales como Merluza, Tilapia, Mojarra, trucha, Bagre (sin hueso). Para el caso de la basa en filete, el contratista deberá enviar a la interventoría para su aprobación.	0	1	N A	(N O)	
						[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El arroz suministrado San Pablo con fortificación Sanitaria RSA-0013043-2021, Lote 025229, no cuenta con fortificaciones. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
15	El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.	0	1	2	N O	

Powered by CamScanner

					[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia formatos actualizados [Sin Compromiso] +++ Periodo [ ] / Subsana [ ] / 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	NA	ND	[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El contratista cuenta con formatos establecidos; sin embargo, no realiza los registros, por lo tanto, no es posible llevar a cabo la trazabilidad. [Sin Compromiso] +++ Periodo [ ] / 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	1	NA	ND
					[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencian formatos actualizados [Sin Compromiso] +++ Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
18	Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.	0	1	NA	ND	[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El contratista cuenta con formatos establecidos; sin embargo, no realiza los registros, por lo tanto, no es posible llevar a cabo la trazabilidad. [Sin Compromiso] +++ Periodo [ ] / Subsana [ ] / 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	1	NA	ND
20	Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido (Si aplica).	0	1	NA	ND
21	Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en los documentos contractuales.	0	1	NA	ND
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	ND

TOTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS

PUNTAJE ESPERADO (22) 14 PUNTAJE OBTENIDO 11 PORCENTAJE % 78,57

8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Nº VISITA	2930478	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1566.2025	VIGENCIA	2025

1	El contratista cumple con el personal mínimo requerido (Anexo Personal Mínimo), si no, se cuenta con soportes de justificación de la ausencia.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-20] [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: 2026-01-30] [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 recurrentes. Compromiso: Se indica 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 requerimientos operativos, 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: 2026-03-14] [Plazo Seguimiento: 2026-03-01] 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 ausente *** 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 reunirse con personal en reunión *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista ni Profesional en Salud Ocupacional, tampoco el operador proporciona contrataciones de dicho personal. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista, Profesional en Salud Ocupacional, ni supervisor de calidad, tampoco el contratista proporciona contrataciones de dicho personal. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia el siguiente personal: Ing. de Calidad de Alimentos, Nutricionista, Profesional en salud Ocupacional y Supervisor de calidad.
2	El personal que se encuentra en operación cuenta con la documentación soporte requerida y aval por parte de la supervisión y/o interventoría (hoja de vida, certificaciones laborales, diplomas, certificado de aptitud para manipular alimentos, certificado de manipulación de alimentos).	0	1	NA	NO	
3	El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia personal externo sin mascarilla ni guante. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
4	Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Los manipuladores no utilizan la dotación completa al estár en las diferentes áreas de proceso sin mascarilla o usarla de forma incorrecta. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / 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)	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Los manipuladores no utilizan la dotación completa al estár en las diferentes áreas de proceso sin mascarilla o usarla de forma incorrecta. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-25 PÁGINA 13

Powered by CamScanner

6	Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.	0 1	NA	NO	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evienia el lavado de manos con el uso inadecuado [Sin Compromiso] +++ Pendiente [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia lavado continuo por parte de los manipuladores, ademas operador solamente cuenta con área de lavado de manos al ingreso del area de preelaborado, las demás áreas no cuentan con zona de lavado de manos. [Sin Compromiso] +++ Pendiente [ ] / 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).	0 1	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.	0 1	NA	NO	
9	Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.	0 1	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 1	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (10) 10 PUNTAJE OBTENIDO 5 PORCENTAJE % 50

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2930479 FECHA 2026-03-25 CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025 VERSION 202512

1	Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cuentan con un flujo de proceso lineal o secu[illegible]cia lógica, por lo cual deben establecer estrategias con los espacios disponibles para prevenir [illegible] contaminación cruzada. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsane [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia secuencia lógica del proce[illegible]so, separación y ensamble. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsane [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia secuencia lógica en los proc[illegible]sos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsane [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-03-18] Se evidencia cruce de actividad necesaria de hacer con retiro de residuos sólidos. Compromiso: [Capacitar al [illegible]sonal de planta en SPM para dar manejo a la salida de los residuos sólidos +++ Persiste [X] / Subsane [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23] Plazo Seguimiento: 2026-04-03] No se evidencia secuencia lógica del proc[illegible]so y preparación y ensamble [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsane [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23] Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia cruce de despachos de producto terminado con recepción de materia prima [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsane [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	0	1	NA	NO	

PERSONAL QUE ATENDIÓ LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-25 PÁGINA 14

Powered by CamScanner

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.	C	I	NA	NO	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Algunas ventanas de la cocina 2 requieren instalación de angeos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia ventanas abiertas sin sus respectivos angeos de seguridad, en las área de cocina. Compromiso: [Instalacion los angeos para garantizar control de plagas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-12] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia pasillos sucios y piso sucio debajo de estibas (sin abarcolas) Compromiso: [Realizar limpeza profunda debajo de las estibas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia paredes del area de producción sucias y piso del area de ensamble debajo de estufas. Compromiso: [Se va a realizar la limpieza profunda a las áreas en mención +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia en el Área de pondevamiento desprendimiento pintura en el techo, ventana en el área de pondevamiento sin Angelo, pisos sucios. Compromiso: [Se colocan angeos en las áreas y se realiza limpieza rutinaria +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-25] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se solicitara el arreglo de la instalación +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-03-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia en el area de porcelanamiento desprendimiento de pintura en el techo , piso sucio en el area de ensamble , porcelanamiento y pasillos y grasa incrustada en las estufas Compromiso: [Se notificara el mantenimiento a la infraestructura +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-12][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Contratista implementa angeos en area de preformado y en una de las dos ventanas del área de cocina. En el área de preformado y porcelanato se evidencia desprendimiento del techo. Compromiso: [Se realizaran los arreglos necesarios +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-04] [Notificado: 2026-03-08][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] Se evidencia desprendimiento de pintura al ingreso de la planta de producción. Compromiso: [Se solicitara el mantenimiento a los prestadores de la instalación +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-03] Se evidencia desprendimiento de pintura en el techo del area de porcelanamiento y pesos sucios en los alrededores antes. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-07] Contratista implementa angeos en área de preformado y en una de las dos ventanas del área de cocina. En el área de preformado y porcelanato se evidencia desprendimiento del techo, así como se evidencia acumulación de grasa de las estufas, y acumulación de suciedad bajo estufas áreas de producción. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

4	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2025-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Las instalaciones en términos generales requieren un aseo profundo y limpieza de luminarias. [Sin Compromiso] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo, el cual fue corregido por el operador posterior a un curso convocado por las profesionales de la interventoría. [Sin Compromiso] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia estufa con grasa incrustada Compromiso: [Realizar limpieza profunda a equipos de producción *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-19] Se evidencia estufa con grasa incrustada Compromiso: [Se va a realizar mantenimiento al equipo *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-19] SEGUIMIENTO NO SATISFACTORIO Compromiso: [Se realizara limpieza profunda a los equipos en operación *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-18] Plazo Seguimiento: 2026-03-02] SE evidencia estufas con grasa incrustada. Compromiso: [Se realizara limpieza de equipos *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-04] [Notificado: 2026-03-09] Plazo Seguimiento: 2026-03-18] Se evidencia que las neveras se encuentran con residuos de bandas y alimentos y las estufas se encuentran muy sucias. Compromiso: [Se programara la limpieza exterior de las elementos de cocina *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23] Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo. (Operación detiene sistematización parcial) [Sin Compromiso] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
5	Los productos químicos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se especifican concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación; así mismo, se almacenan en un espacio ventilado, identificado y protegido. Se encuentran rotulados.	0	1	NA	NO	
6	El contratista cuenta con los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. El lavado y desinfección de los elementos de aseo, se realiza de tal manera que se evite el riesgo de contaminación.	0	1	NA	NO	
7	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	0	1	NA	NO	
8	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	0	1	NA	NO	
9	Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23] Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia formato de limpieza y desinfección desactualizado (no se evidencia formato el mes de marzo) [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2212-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2608479	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.28.1.1588.2025	VERSION	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.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-01] [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 [ ] / 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 picoteado de alevarina 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 sólidos. Compromiso: [Se van a colocar los recipientes adicionales en toda área +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-25] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] DOCUMENTO NO SUBSANADO Compromiso: [Se implementara el control de la gestion de residuos +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-09] [Notificado: 2026-02-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Al iniciar la visita no se observo recipiente para disposición de residuos solidos en el area de pago Compromiso: [Se colocaran los canecas correspondientes +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se estan dejando acumuladas sobre el suelo Compromiso: [Se adquiriran contenedores de residuos +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-04] [Notificado: 2026-03-06][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] Faltan contenedores para la disposicion de residuos solidos en todo la planta de produccion. Compromiso: [Se realizara la evacuación contante de residuos en planta +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Faltan contenedores para la disposicion de residuos solidos , no se evidencia formato actualizado [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se cuenta con recipientes suficientes para la disposición de residuos solidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. si Se lleva el formato de control para la disposición de residuos solidos y liquido [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
11	Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia control del aceite vegetal [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
12	Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencian trampas adhesivas únicamente en el área de lavar y no se encuentran señalizadas, en el resto de las áreas no se evidencian. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESION: 2026-03-25

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID visita	2930479	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

13	Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-01-13] [Notificado: 2025-02-03] [Plazo Seguimiento: 2025-03-18] Se evidencia presencia de moscas en el área de ensamble y área de lavado Compromiso: [Se coloca mecanismos fisicos (angeo) para evitar la entrada de plagas y se cierren ventanas *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-01-28] [Notificado: 2025-02-03] [Plazo Seguimiento: 2025-03-18] Se evidencian moscas en el area de producccion Compromiso: [Se colocaran angeos en las ventanas y cortina en produccion *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-02-06] [Notificado: 2025-02-14] [Plazo Seguimiento: 2025-03-01] Se evidencia presencia de moscas en las diferentes áreas de la planta de produccion Compromiso: [Se toleran angeos y se controlara empresa de plagas *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-02-17] [Notificado: 2025-02-21] [Plazo Seguimiento: 2025-03-03] Se evidencia presencia de moscas en la planta de produccion. Compromiso: [Se realizara control de plagas con empresa especializada *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-03-04] [Notificado: 2025-03-04] [Plazo Seguimiento: 2025-03-18] Se evidencia presencia de moscas en la planta de produccion. Compromiso: [Se realizara control de plagas con entidad especializada *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO (13) 13 PUNTAJE OBTENIDO 8 PORCENTAJE % 61,53

10. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con aprobación por parte de la supervisión y/o interventoría, de los Planes y Programas de Obligatorio Cumplimiento. - Plan de calidad y aseguramiento, Sistema de control de calidad, Plan de Saneamiento, Programa de limpieza y desinfección, Programa de manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos, Programa de abastecimiento o suministro de agua potable, Plan de capacitación en BPM y cronograma de actividades, Plan de muestreo.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-01-03] [Notificado: 2025-01-30] [Plazo Seguimiento: 2025-02-14] No se evidencia aprobacion ni el envio de la totalidad de los programas de obligatorio cumplimiento. Compromiso: [Enviar correo para la aprobacion 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	1	NA	NO	[Reportado: 2025-03-12] [Notificado: 2025-03-23] [Plazo Seguimiento: 2025-04-02] Se evidencian formatos desactualizados [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-03-19] [Notificado: 2025-03-23] [Plazo Seguimiento: 2025-04-02] Se evidencia formatos desactualizados y/o incompletos. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-03-19] [Notificado: 2025-03-23] [Plazo Seguimiento: 2025-04-02] No se da cumplimiento al plan de capacitacion, no se evidencia capacitacion de febrero [Sin Compromiso] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
4	Se da cumplimiento con el muestreo microbiológico mensual que debe realizarse en la Planta de Producción de Alimentos y trimestralmente en los puntos de reparto; el laboratorio empleado debe estar previamente certificado y que cumpla con la normativa ACTUAL y VIGENTE que aplique.	0	1	NA	NO	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600479	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

TOTAL PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

PUNTAJE ESPERADO (4)	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75.0

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA _____

FECHA IMPRESIÓN: 26-03-25

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600478	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy C. Agudelo R.	Utalimentación	Administradora	Shelsy A.
Atendió				
Acompañó				
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.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:		4161.010.26.1.1348.2025
ID Visita:		Fecha: 25/Abr/26	Nombre establecimiento:	Planta Alimentos	
Ficha del día:	1923	Hora verificación:	3	Tiempo de consumo evaluado:	Almuerzo
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	H	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	50	NÚMERO DE MENAJES:	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	486	1	MUESTRA 21	447	0	MUESTRA 39	480	1
MUESTRA 2	418	0	MUESTRA 22	475	1	MUESTRA 40	482	1
MUESTRA 3	391	0	MUESTRA 23	481	1	MUESTRA 41	420	0
MUESTRA 4	482	1	MUESTRA 24	484	1	MUESTRA 42	484	1
MUESTRA 5	498	1	MUESTRA 25	500	1	MUESTRA 43	475	1
MUESTRA 6	446	0	MUESTRA 26	515	1	MUESTRA 44	505	1
MUESTRA 7	452	0	MUESTRA 27	459	0	MUESTRA 45	559	1
MUESTRA 8	437	0	MUESTRA 28	521	1	MUESTRA 46	475	1
MUESTRA 9	429	0	MUESTRA 29	477	1	MUESTRA 47	545	1
MUESTRA 10	507	1	MUESTRA 30	501	1	MUESTRA 48	467	1
MUESTRA 11	490	1	MUESTRA 31	516	1	MUESTRA 49	491	1
MUESTRA 12	480	1	MUESTRA 32	487	1	MUESTRA 50	458	0
MUESTRA 13	561	1	MUESTRA 33	480	1			
MUESTRA 14	512	1	MUESTRA 34	453	0			
MUESTRA 15	478	1	MUESTRA 35	476	1			
MUESTRA 16	451	0	MUESTRA 36	445	0			
MUESTRA 17	515	1	MUESTRA 37	488	1			
MUESTRA 18	453	0	MUESTRA 38	456	0			
MUESTRA 19	411	0	MUESTRA 39	462	1			

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	34	TOTAL RECHAZADOS:	16	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	No Cumple.

OBSERVACIONES Y/O OBSERVACIONES

Firmas

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIO:	Shelby M.	Ualimentacion	Administrador	
ATENDIO:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	UUV	Auxiliar de campo	

El día de visita hubo reprogramación de un cupo de control / NO / SI / PERSONERÍA / DISTRIBUIDORA / CONTRATACIÓN 1° OTROSÍ: 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	2600480	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Avenida 3A Norte #23, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	06:27:00	**Hora Fin:**	07:30:00
Raciones Programadas:	118	**Raciones Entregadas:**	118	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera variedad (galleta negra)	queso dc chocolate con leche (café con leche)	pan			**No. Menú Verificado:**	M04
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	07:30:00	SI	62.50	se cumple con la temperatura de la bebida caliente.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-07-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-04-09
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia equipos o elementos para conservacion de alimentos calientes [Persiste]: 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. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-13] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-20] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-13] [2026-03-15 22:07:29] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-20] [2026-03-23 23:03:38] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	

9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	Se evidencia estibas dentro del vehículo para evitar que los alimentos estén directamente sobre el piso del medio de transporte.
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada.

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	No cumple con el menú establecido en el ciclo de menús, debido a que según el menú #3 al desayuno debe ser pan variedad y entregan galleta negra.
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	El contratista realiza la entrega total de las raciones solicitadas según el parte del día.

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen conservacion de temperaturas en los alimentos [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] NO SE E VIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos, (38,7°C caja). Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-03-10] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-03-20] [2026-03-23 23:03:38] Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.
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. [2026-03-13] [2026-03-15 22:07:29] 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. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [Persiste]: No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [2026-03-20] [2026-03-23 23:03:38] 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.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-03-05] [2026-03-08 22:09:48] Operador cumple gramaje de fruta y derivado de cereal; sin embargo, al pesar 8 muestras de queso (de forma aleatoria) ninguna cumple peso requerido que son 35 gramos. Operador envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 112 PPL. (Volumen requerido 26.88 Litros) [Persiste]: No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-03-13] [2026-03-15 22:07:29] Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros) [Persiste]: No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	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	Se evidencia formato de entrega a satisfacción en la estación de policía.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación.
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	Se evidencia que el personal conoce y aplica las bpm garantizando la entrega del producto terminado.
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



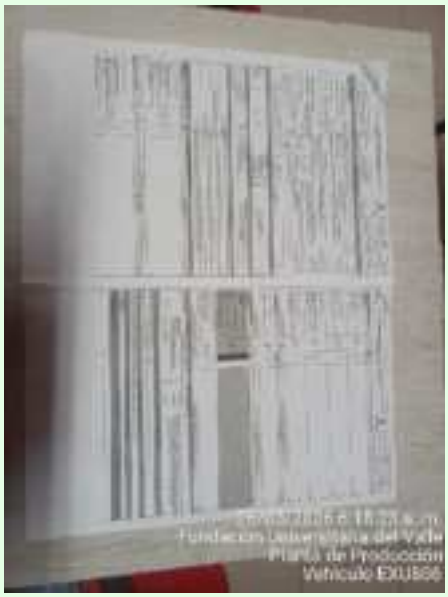
ITV_2600480_2001001_1_1774542448080.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600480_2001002_1_1774542498593.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_2600480_2002001_1_1774542686923.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600480_2002003_1_1774542722349.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600480_2002005_1_1774542755656.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
8.jpeg



ITV_2600480_2002006_1_1774542942560.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
9.jpeg



ITV_2600480_2002007_1_1774543055252.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600480_2002009_1_1774543276046.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
12.jpeg



ITV_2600480_2002011_1_1774543492710.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).
16.jpeg



ITV_2600480_2003001_1_1774543647318.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.
17.jpeg



ITV_2600480_2003002_1_1774543796367.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
14.jpeg



ITV_2600480_2003002_2_1774543796367.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600480_2003004_1_1774543856195.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día. 16.jpeg



ITV_2600480_2003004_2_1774543856195.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día. 17.jpeg



ITV_2600480_2003005_1_1774543927077.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 16.1.jpeg



ITV_2600480_2003005_2_1774543927078.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 16.jpeg



ITV_2600480_2003006_1_1774544212653.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
17.jpeg



ITV_2600480_2003008_1_1774544302523.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
18.jpeg



ITV_2600480_2003009_1_1774544446407.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600480_2003009_2_1774544446407.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600480_2003009_3_1774544446408.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600480_2003009_4_1774544446408.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600480_2003009_5_1774544446408.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600480_2003009_6_1774544446408.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600480_2003009_7_1774544446408.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600480_2003009_8_1774544446408.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg



ITV_2600480_2003010_1_1774544525016.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.
14.jpeg



ITV_2600480_2004001_1_1774544586601.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
16.jpeg



ITV_2600480_2004003_1_1774544640351.jpeg
4.3. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.
3.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3091_1_1774542537568.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
Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.



IRS_3105_1_1774543960159.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.1.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3105_2_1774543960159.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3106_1_1774543995690.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.1.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3106_2_1774543995691.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3107_1_1774544023389.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.1.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3107_2_1774544023389.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3109_1_1774544059034.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.1.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3109_2_1774544059034.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3110_1_1774544084359.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.1.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3110_2_1774544084359.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3111_1_1774544111839.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.1.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3111_2_1774544111839.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3112_1_1774544143601.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.1.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3112_2_1774544143601.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.

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

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

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

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600480_1_1774557886809.pdf	Acta EP La Flora 26032026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600480	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Avenida 3A Norte #23, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	06:27:00	**Hora Fin:**	07:30:00	
Raciones Programadas:	118	**Raciones Entregadas:**	118	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	fruta entera variedad (galleta negra)		queso dc chocolate con leche (café con leche)		pan	**No. Menú Verificado:**		M04	
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		JEFE DE COCINA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE									
	ID VISITA	2600480	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600480	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



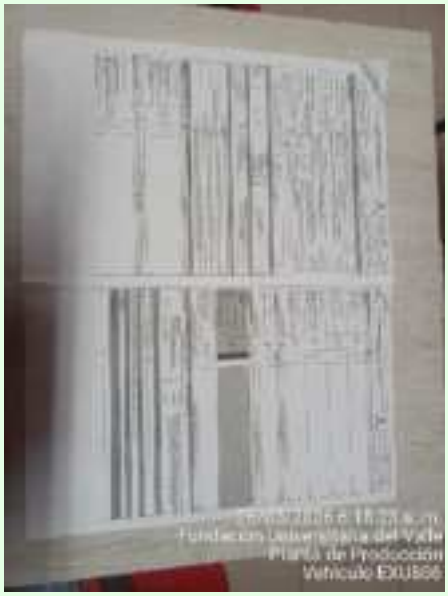
ITV_2600480_2001001_1_1774542448080.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600480_2001002_1_1774542498593.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_2600480_2002001_1_1774542686923.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600480_2002003_1_1774542722349.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600480_2002005_1_1774542755656.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
8.jpeg



ITV_2600480_2002006_1_1774542942560.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
9.jpeg



ITV_2600480_2002007_1_1774543055252.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600480_2002009_1_1774543276046.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
12.jpeg



ITV_2600480_2002011_1_1774543492710.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).
16.jpeg



ITV_2600480_2003001_1_1774543647318.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.
17.jpeg



ITV_2600480_2003002_1_1774543796367.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
14.jpeg



ITV_2600480_2003002_2_1774543796367.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600480_2003004_1_1774543856195.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día. 16.jpeg



ITV_2600480_2003004_2_1774543856195.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día. 17.jpeg



ITV_2600480_2003005_1_1774543927077.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 16.1.jpeg



ITV_2600480_2003005_2_1774543927078.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 16.jpeg



ITV_2600480_2003006_1_1774544212653.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
17.jpeg



ITV_2600480_2003008_1_1774544302523.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
18.jpeg



ITV_2600480_2003009_1_1774544446407.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600480_2003009_2_1774544446407.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600480_2003009_3_1774544446408.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600480_2003009_4_1774544446408.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600480_2003009_5_1774544446408.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600480_2003009_6_1774544446408.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600480_2003009_7_1774544446408.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600480_2003009_8_1774544446408.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg



ITV_2600480_2003010_1_1774544525016.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.
14.jpeg



ITV_2600480_2004001_1_1774544586601.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
16.jpeg



ITV_2600480_2004003_1_1774544640351.jpeg
4.3. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.
3.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3091_1_1774542537568.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
Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.



IRS_3105_1_1774543960159.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.1.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3105_2_1774543960159.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3106_1_1774543995690.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 16.1.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3106_2_1774543995691.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3107_1_1774544023389.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 16.1.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3107_2_1774544023389.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3109_1_1774544059034.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.1.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3109_2_1774544059034.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3110_1_1774544084359.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.1.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3110_2_1774544084359.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3111_1_1774544111839.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.1.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3111_2_1774544111839.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3112_1_1774544143601.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.1.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3112_2_1774544143601.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600480_1_1774557886809.pdf	Acta EP La Flora 26032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600480	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

Nº VISITA	2600483	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	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:**	6:27	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	118	**Raciones Entregadas:**	118	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, Queso DC, Chocolate con leche (Café con leche)			Pan Variedad (Galleta negra)		**No. Menú Verificado:**	4
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Muñoz					**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe de cocina

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	7:30	62,5°C	X	C	NC	T bebida caliente
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	FXV806	Hora de llegada del vehículo:	5:15	Hora finalización de la entrega:	7:30
Fecha SOAT:	21/Jul/25	Fecha Tecno-Mecánica:	09/Abr/25		
Fecha inspección:		No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	Favorable con Requerimiento	No Recibido
			X	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Andres G. Zuluaga				
Fecha certificado médico:	17 Oct 25	Fecha asistencia a capacitación:	17 Oct 25	Vigencia licencia de conducción:	10 Jul/27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-26

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2800480	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4101.010.26.1.1568-2025	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	[Reportado: 2025-12-31] [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	

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.	6	1	N A	N O

[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Fecha Seguimiento: 2026-03-18] 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, evaluando la duración bajo pliegos para el eventos solemne y termos con hielo para alimentos frios y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones logísticas establecidas aplicables.

Así mismo, se implementará un procedimiento interno de cadena 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][Fecha Seguimiento: 2026-02-18]NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
Compromiso: Garantizaremos la temperatura mantenga en los pliegos de despacho

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-02][Fecha Seguimiento: 2026-03-17] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.
Compromiso: Se garantizara las temperaturas con los pliegos de despachos

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-13] [Notificado: 2026-03-15][Fecha Seguimiento: 2026-03-25] No se evidencian equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
Compromiso: Se garantizara la temperatura mantenga en los pliegos de despachos

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-27][Fecha Seguimiento: 2026-04-02] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-20] [Notificado: 2026-03-23][Fecha Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

Powered by CamScanner

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO

[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados
[Sin Compromiso]
*** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 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: 2026-03-14] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada.
Compromiso: Enviar instrumentos de medición a entidad especializada
*** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-12] Se evidencia termometro pero su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
Compromiso: Se envian gramera a entidad especializada
*** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-23] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera
Compromiso: Se adquirirá gramera
*** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termometro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
[Sin Compromiso]
*** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-20] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El vehículo cuenta con termometro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
[Sin Compromiso]
*** 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

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	No cumple con el menú establecido en el ciclo de menús, debe ser Pan Variedad y entregar galleta cada
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600480	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1555.2025	VERSION	202512

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

[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en cuferte.
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 tarla 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.

+++ Portátil [ ] / Subsuelo [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-05] [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 tarla 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.

+++ Portátil [ ] / Subsuelo [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE E VIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA
Compromiso: [Se garantizara la temperatura durnte previo los tiempos de despacho

+++ Portátil [ ] / Subsuelo [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación 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: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUSCRIBIMADO: El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos, (36.7°C caja). Se evidencian las mismas condiciones iniciales.
Compromiso: [Se garantiza la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho

+++ Portátil [ ] / Subsuelo [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-02-24] [Notificado: 2026-03-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-12] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.
Compromiso: [Se realizara cumplimiento para el correcto diligenciamiento de formatos

+++ Portátil [ ] / Subsuelo [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes
[Sin Compromiso]

+++ Portátil [ ] / Subsuelo [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.
[Sin Compromiso]

+++ Portátil [ ] / Subsuelo [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-20] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Continúa no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura.
[Sin Compromiso]

+++ Portátil [ ] / Subsuelo [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO
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-0912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2000490 FECHA 2026-03-26 CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025 VERSION 202512

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

[Reportado: 2026-01-09] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia que los alimentos se entregan a la intemperie sin techo o carpa
Compromiso: Disponer carpa para la estación sin techado o reubicar las mesas
*** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE.
Compromiso: Direccionar a la estación el reubicación de las mesas y de ser necesario se implementen carpa
*** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. El operador ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos sanitarios 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 [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-18] [Notificado: 2026-02-23][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] 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.
Compromiso: Se solicitara que se reubiquen las mesas y de ser necesario se implementara carpa
*** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] 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.
Compromiso: Se solicitara al CDT la reubicación de las mesas y de ser necesario adquirir una carpa
*** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencian carpas u objetos sanitarios que garanticen la inocuidad de los alimentos cuando a la intemperie.
[Sin Compromiso]
*** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-26] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El operador ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos sanitarios que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.
[Sin Compromiso]
*** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-05] [Notificado: 2026-03-09][Plazo Seguimiento: 2026-03-19] Operador cumple gramaje de fruta y derivado de cereal, sin embargo, al pesar 5 muestras de queso (de forma aleatoria) registra cumplio para responsable que son 35 gramos.
Operador envia bebida en un recipiente con Capacidad de 22 litros para un perfil de 112 PPL.
(Volumen requerido 26.88 Litros).
Compromiso: Se adquieran los litros necesarios
*** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-13] [Notificado: 2026-03-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina, sin embargo, envia bebida en un recipiente con Capacidad de 22 litros para un perfil de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)
Compromiso: Se adquieran los recipientes necesarios para garantizarlo.
*** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

[illegible]	2900V80	[illegible]	2026.03.20	[illegible]	4181.010.26.1.1908.2025	[illegible]	2026.12

#	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, UHI 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 racion 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 Desayuno **COMPONENTE** Bebida en leche

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Desayuno **COMPONENTE** Proteico

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Desayuno **COMPONENTE** Derivado de Cereal

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N VISITA	2000580	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4181.010.20.1.1580.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueces	U.T Alimentaciones	Jefe cocina	Adriana Mueces
Atendió				
Acompañó	Andrea Grajales	Cl. alimentación integral	auxiliar	andrea Grajales
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 DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	[illegible]	No. Contrato:	[illegible]		
IE/Sede:		Fecha: 26 Mar 26		E.P. Flore	
Ración del día:	118	Menú verificado:	1	Tiempo de comida evaluado:	Desayuno
NIVEL DE INSPECCIÓN:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZOS:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (GRAMOS O MILILITROS)

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

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (GRAMOS O MILILITROS)

TOTAL ACEPTACIÓN:	2	TOTAL RECHAZO:	6	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	No Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATIENDE:	Adriana Muñoz	U.T. Alimentamos Valle	Jefe cocina	Adriana Muñoz
ATIENDE:				
ACOMPAÑA:	Andres Gonzalez	U.T. Alimentación Integral	Celador	Andres Gonzalez
ACOMPAÑA:				
REALIZA:	Yair Castaño	FUV	Docente	[signature]

El día de dd/mm/aaaa se dio por finalizada la visita de control [illegible]

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	2600481	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERMINAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Vías Internas Terminal, Bueno Madrid, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	06:27:00	**Hora Fin:**	07:15:00
Raciones Programadas:	2	**Raciones Entregadas:**	2	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera variedad (galleta negra)	queso dc chocolate con leche (café con leche)	pan			**No. Menú Verificado:**	M04
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	07:15:00	SI	39.40	No se cumple con la temperatura de la bebida caliente.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-07-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-04-09
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia Soat y Tecnicomecanica vigente del vehículo transportador de alimentos.
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. [2026-03-13] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-20] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-13] [2026-03-15 22:07:29] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-20] [2026-03-23 23:03:38] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	El vehículo transportador se encuentra en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia planilla para registro de temperaturas. [Subsana]: Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.

2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	No cumple con el menú establecido en el ciclo de menús, debido a que según el menú #3 al desayuno debe ser pan variedad y entregan galleta negra. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No cumple el producto panificado del refrigerio nocturno, debía entregar pan mantequilla y entregan tostada. [Persiste]: No cumple con el menú establecido en el ciclo de menús, debido a que según el menú #3 al desayuno debe ser pan variedad y entregan galleta negra. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo de menú; el menú #9 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Persiste]: No cumple con el menú establecido en el ciclo de menús, debido a que según el menú #3 al desayuno debe ser pan variedad y entregan galleta negra.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú. [2026-03-20] [2026-03-23 23:03:38] Contratista entrega una sola bebida (jugo de guayaba) y no entrega bebida de refrigerio. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen conservacion de temperaturas en los alimentos [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-03-20] [2026-03-23 23:03:38] Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	La bebida se entrega 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).	0	No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. Las dos raciones de queso suministradas no cumplen con el peso servido.
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 están libres de algún tipo de contaminación y su empaque primario cumple con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado.

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 satisfacción en la estación de policía.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú son adecuadas en cuanto a presentación y apariencia.
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	28	**PORCENTAJE %:**	88

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600481_2001002_1_1774544747574.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_2600481_2001003_1_1774544801657.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).
3.jpeg



ITV_2600481_2002002_1_1774544907300.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600481_2002004_1_1774545044234.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
7.jpeg



ITV_2600481_2002006_1_1774545097360.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
9.jpeg



ITV_2600481_2002007_1_1774545227571.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600481_2002008_1_1774545327076.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
11.jpeg



ITV_2600481_2002010_1_1774545372740.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
13.jpeg



ITV_2600481_2002011_1_1774545568565.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).
17.jpeg



ITV_2600481_2003001_1_1774545684972.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.
18.jpeg



ITV_2600481_2003002_1_1774545733803.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
14.jpeg



ITV_2600481_2003002_2_1774545733803.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600481_2003003_1_1774545890262.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
17.jpeg



ITV_2600481_2003003_2_1774545890262.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
18.jpeg



ITV_2600481_2003005_1_1774545982617.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg



ITV_2600481_2003005_1_1774546013481.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600481_2003006_1_1774546276951.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
18.jpeg



ITV_2600481_2003009_1_1774546351841.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600481_2003009_2_1774546351841.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600481_2003010_1_1774546439889.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.
14.jpeg



ITV_2600481_2003011_1_1774546471725.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
15.jpeg



ITV_2600481_2004001_1_1774546535476.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
17.jpeg



ITV_2600481_2004004_1_1774546571368.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
14.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3122_1_1774544767535.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
Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.



IRS_3133_1_1774545592166.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).
17.jpeg
Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada.



IRS_3136_1_1774545914074.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
17.jpeg
Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.



IRS_3136_2_1774545914074.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
18.jpeg
Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.



IRS_3137_1_1774546088767.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3137_2_1774546088768.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3138_1_1774546128525.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3138_2_1774546128525.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3139_1_1774546152639.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3139_2_1774546152639.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3140_1_1774546223500.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3140_2_1774546223500.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.

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

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

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

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600481_1_1774558017709.pdf	Acta EP Terminal 26032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600481	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FE DE ERRATAS

Reportado Por	Detalle
MERCY CAROLINA DÍAZ AGUDELO	[Cambio Descripción Hallazgo 3.9] [No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.] -> [No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. Las dos raciones de queso suministradas no cumplen con el peso servido.]

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600481	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERMINAL				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Vías Internas Terminal, Bueno Madrid, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	06:27:00	**Hora Fin:**	07:15:00	
Raciones Programadas:	2	**Raciones Entregadas:**	2	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	fruta entera variedad (galleta negra)		queso dc chocolate con leche (café con leche)		pan	**No. Menú Verificado:**		M04	
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		JEFE DE COCINA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE									
	ID VISITA	2600481	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600481	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600481_2001002_1_1774544747574.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_2600481_2001003_1_1774544801657.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).
3.jpeg



ITV_2600481_2002002_1_1774544907300.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600481_2002004_1_1774545044234.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
7.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600481	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600481_2002006_1_1774545097360.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
9.jpeg



ITV_2600481_2002007_1_1774545227571.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600481_2002008_1_1774545327076.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
11.jpeg



ITV_2600481_2002010_1_1774545372740.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
13.jpeg



ITV_2600481_2002011_1_1774545568565.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).
17.jpeg



ITV_2600481_2003001_1_1774545684972.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.
18.jpeg



ITV_2600481_2003002_1_1774545733803.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
14.jpeg



ITV_2600481_2003002_2_1774545733803.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600481_2003003_1_1774545890262.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
17.jpeg



ITV_2600481_2003003_2_1774545890262.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
18.jpeg



ITV_2600481_2003005_1_1774545982617.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg



ITV_2600481_2003005_1_1774546013481.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600481_2003006_1_1774546276951.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
18.jpeg



ITV_2600481_2003009_1_1774546351841.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600481_2003009_2_1774546351841.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600481_2003010_1_1774546439889.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.
14.jpeg



ITV_2600481_2003011_1_1774546471725.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
15.jpeg



ITV_2600481_2004001_1_1774546535476.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
17.jpeg



ITV_2600481_2004004_1_1774546571368.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
14.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3122_1_1774544767535.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
Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.



IRS_3133_1_1774545592166.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).
17.jpeg
Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada.



IRS_3136_1_1774545914074.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
17.jpeg
Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.



IRS_3136_2_1774545914074.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
18.jpeg
Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.



IRS_3137_1_1774546088767.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3137_2_1774546088768.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3138_1_1774546128525.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3138_2_1774546128525.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3139_1_1774546152639.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3139_2_1774546152639.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3140_1_1774546223500.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3140_2_1774546223500.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600481_1_1774558017709.pdf	Acta EP Terminal 26032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600481	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600481	FECHA	2025-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1566.2025	VERSIÓN	260512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26				
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERMINAL	**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Vias internas Terminal, Bueno Madrid, Cali, Valle del Cauca	**Hora Inicio:**	6:27	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	2 **Raciones Entregadas:** 2 **Dietas Progamadas:** 0			**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, Queso DC, Pan Variedad (Galleta negra) Chocolate con leche (Café con Leche)			**No. Menú Verificado:**	4
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Muñoz			**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe de Cocina.

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	7:15	39,4 °C	X	C	NC	T bebida Caliente
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	FXV806	Hora de llegada del vehículo:	5:45	Hora finalización de la entrega:	7:15
Fecha SOAT:	21Jul25	Fecha Tecno-Mecánica:	09Sbr25		
Fecha inspección:		No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento	No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Andres Grajales				
Fecha certificado médico:	17Oct25	Fecha asistencia a capacitación:	17Oct25	Vigencia licencia de conducción:	10Jul27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	2500481	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0 (1) NA NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2025-12-21] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El conductor del vehículo JPG415 no porta la licencia de conducción física. (Sin Compromiso) X +++ 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: 2026-01-07] [Notificado: 2026-01-20] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos para autoregulación de las temperaturas en cabina. Compromiso: Instalar mecanismos para la conservar las temperaturas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-15] Plazo Seguimiento: 2026-03-25] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. Compromiso: No garantizara la temperatura durante los tiempos de despacho +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23] Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Sin Compromiso] X +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-20] [Notificado: 2026-03-23] Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Sin Compromiso] X +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

PERSONAS DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-26 PÁGINA 3

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2612-2025 – FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600481	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

						[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persistió [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persistió [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. Compromiso: Calibrar instrumentos o entidad especializada para calibrar +++ Persistió [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: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-26] El vehículo cuenta con termometro calibrado y con certificado vigente, sin embargo, no dispone de gramera Compromiso: De adquirir la gramera +++ Persistió [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-05] [Notificado: 2026-03-12][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Sin Compromiso] +++ Persistió [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-26] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente, sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [Sin Compromiso] +++ Persistió [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	
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: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia planilla para registro de temperaturas. Compromiso: [Implementar formato de entrega diaria de raciones con toma de temperatura +++ Persistió [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	

PERSONAS DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-26

PÁGINA 3

Powered by CamScanner

					[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple el protocolo establecido del refrigerio navideño, debido entregar pan mortadela y entregan tetero. [Sin Compromiso] X +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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 plan de menú, el menú fue programado servido de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / 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	[Reportado: 2026-03-20] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Contratista entrega una sola bebida (jugo en polvo/tal) y no entrega bebida no refrigerio. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-16] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en cuidado. Compromiso: Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a los condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-03] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] 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 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 [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia mecanismos (plásticos de registro de temperaturas) para no garantizan la conservación de las temperaturas de los alimentos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-20] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso)	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA 2500481 FECHA 2026-03-26 CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 VERSION 202512

9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre – empacados).	0	1	NA	NO
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	1	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	1	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	NA	NO	
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: Desayuno — COMPONENTE: Bebida en leche

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA: Desayuno — COMPONENTE: Proteico

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3

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	2600481	FECHA	2026-03-25	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T Alimentacion Integral	Jefe Cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó	Andres Grajales	Ctl. alimentacion integral	Conductor.	Andres Grajales
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de Campo	

PREGUNTAS DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA ENTREGA INFORME: _____ Página 1

	ANEXO 3. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4161.010.26.1.1548.2025	
ID Visita:		Fecha: 26/01/26	Nombre establecimiento:		E.P.	Primera	
Parte del día:	2	Menú verificado:	4	Tiempo de comida evaluado:		Desayuno	
NIVEL DE INSPECCIÓN II:		A	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	2	NÚMERO DE RECHAZO:		2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

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

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	0	TOTAL RECHAZADOS:	2	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	No Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATIENDE:	Adriana Muñoz	Alimentación Integral	Jefe cocina	Adriana Muñoz
ATIENDE:				
ACOMPAÑA:	Adis Grajeda	U.T. Alimentación Integral	conductor	Cordero Grajeda
ACOMPAÑA:				
REALIZA:	Yair Castaño	UTV	Auxiliar de Ruta	

(*) día de visita bajo supervisión de un ente de control / SIC / ETS / PERIODISTA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTROS

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	NO. FIRMA

Powered by CamScanner

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

ID VISITA	2600482	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 1 Nte. #33N-00, COMUNA 4, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	06:27:00	**Hora Fin:**	07:06:00
Raciones Programadas:	74	**Raciones Entregadas:**	74	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera variedad (galleta negra)	queso dc chocolate con leche (café con leche)	pan			**No. Menú Verificado:**	M04
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	07:06:00	SI	63.50	se cumple con la temperatura de la bebida caliente.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-07-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-04-09
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-03] [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. [2026-03-13] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-20] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-13] [2026-03-15 22:07:29] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-20] [2026-03-23 23:03:38] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	Se evidencia estibas dentro del vehículo para evitar que los alimentos estén directamente sobre el piso del medio de transporte.
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada.

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia 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.	0	No cumple con el menú establecido en el ciclo de menús, debido a que según el menú #3 al desayuno debe ser pan variedad y entregan galleta negra.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-03-10] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencien mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos caiientes [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-03-18] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-03-20] [2026-03-23 23:03:38] Contratista no cuenta con mecanismos para garantizar la conservación de las temperaturas. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	La distribución y entrega se realiza en condiciones higiénicas evitando la contaminación del alimento.
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] El contratista entrega de bebida "Jugo de Piña". Siendo la piña uno de los alimentos prohibidos para las preparaciones consignados en el Anexo Técnico ITEM N007. [Subsana]: 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 están libres de algún tipo de contaminación y su empaque primario cumple con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado.

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación.
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	Se evidencia que el personal conoce y aplica las bpm garantizando la entrega del producto terminado.
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú son adecuadas en cuanto a presentación y apariencia.

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



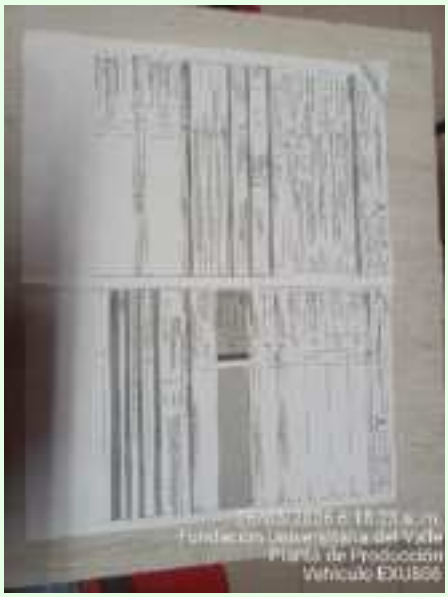
ITV_2600482_2001002_1_1774550954075.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
2.jpeg



ITV_2600482_2001003_1_1774550986058.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).
3.jpeg



ITV_2600482_2002001_1_1774551036988.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600482_2002003_1_1774551139499.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600482_2002005_1_1774551179439.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
8.jpeg



ITV_2600482_2002006_1_1774551223252.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
9.jpeg



ITV_2600482_2002007_1_1774551332973.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600482_2002008_1_1774551478499.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
11.jpeg



ITV_2600482_2002009_1_1774551529429.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
12.jpeg



ITV_2600482_2002011_1_1774551703432.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).
16.jpeg



ITV_2600482_2003001_1_1774551780214.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.
18.jpeg



ITV_2600482_2003002_1_1774551933674.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
14.jpeg



ITV_2600482_2003002_2_1774551933674.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600482_2003003_1_1774551998292.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
16.jpeg



ITV_2600482_2003003_1_1774552017183.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
18.jpeg



ITV_2600482_2003005_1_1774552095254.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg



ITV_2600482_2003005_2_1774552095254.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600482_2003007_1_1774552320703.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).
18.jpeg



ITV_2600482_2003009_1_1774552372440.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600482_2003009_2_1774552372440.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600482_2003009_3_1774552372440.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600482_2003009_4_1774552372440.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600482_2003009_5_1774552372440.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600482_2003010_1_1774552422149.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.
18.jpeg



ITV_2600482_2003011_1_1774552563987.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
15.jpeg



ITV_2600482_2004002_1_1774552612799.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).
16.jpeg



ITV_2600482_2004003_1_1774552646490.jpeg
4.3. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.
3.jpeg



ITV_2600482_2004004_1_1774553151879.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
14.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3141_1_1774551080107.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
Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.



IRS_3152_1_1774551811807.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.
18.jpeg
Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.



IRS_3153_1_1774552133423.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3153_2_1774552133423.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3154_1_1774552161187.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3154_2_1774552161188.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3155_1_1774552254136.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3155_2_1774552254136.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3156_1_1774552488242.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.
18.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.

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

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

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

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600482_1_1774558155743.pdf	Acta EP San Francisco 26032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600482	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600482	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26							
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 1 Nte. #33N-00, COMUNA 4, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	06:27:00	**Hora Fin:**	07:06:00
Raciones Programadas:	74	**Raciones Entregadas:**	74	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	fruta entera variedad (galleta negra)		queso dc chocolate con leche (café con leche)		pan	**No. Menú Verificado:**		M04
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		JEFE DE COCINA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600482	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600482	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



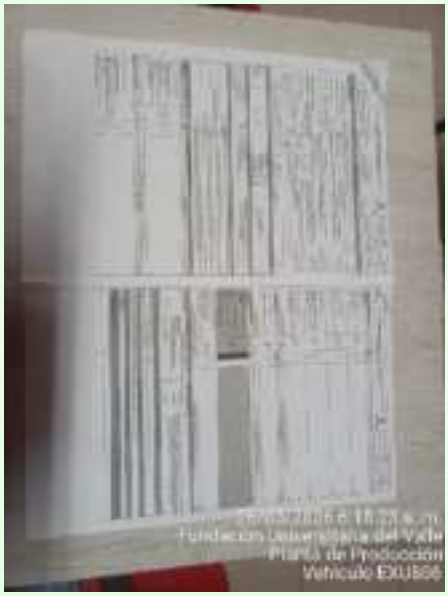
ITV_2600482_2001002_1_1774550954075.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
2.jpeg



ITV_2600482_2001003_1_1774550986058.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).
3.jpeg



ITV_2600482_2002001_1_1774551036988.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600482_2002003_1_1774551139499.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600482_2002005_1_1774551179439.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
8.jpeg



ITV_2600482_2002006_1_1774551223252.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
9.jpeg



ITV_2600482_2002007_1_1774551332973.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600482_2002008_1_1774551478499.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
11.jpeg



ITV_2600482_2002009_1_1774551529429.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
12.jpeg



ITV_2600482_2002011_1_1774551703432.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).
16.jpeg



ITV_2600482_2003001_1_1774551780214.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.
18.jpeg



ITV_2600482_2003002_1_1774551933674.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
14.jpeg



ITV_2600482_2003002_2_1774551933674.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600482_2003003_1_1774551998292.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
16.jpeg



ITV_2600482_2003003_1_1774552017183.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
18.jpeg



ITV_2600482_2003005_1_1774552095254.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg



ITV_2600482_2003005_2_1774552095254.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600482_2003007_1_1774552320703.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).
18.jpeg



ITV_2600482_2003009_1_1774552372440.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600482_2003009_2_1774552372440.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600482_2003009_3_1774552372440.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600482_2003009_4_1774552372440.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600482_2003009_5_1774552372440.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600482_2003010_1_1774552422149.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.
18.jpeg



ITV_2600482_2003011_1_1774552563987.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
15.jpeg



ITV_2600482_2004002_1_1774552612799.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).
16.jpeg



ITV_2600482_2004003_1_1774552646490.jpeg
4.3. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.
3.jpeg



ITV_2600482_2004004_1_1774553151879.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
14.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600482	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3141_1_1774551080107.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
Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.



IRS_3152_1_1774551811807.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.
18.jpeg
Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.



IRS_3153_1_1774552133423.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3153_2_1774552133423.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3154_1_1774552161187.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3154_2_1774552161188.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3155_1_1774552254136.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3155_2_1774552254136.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3156_1_1774552488242.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.
18.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600482_1_1774558155743.pdf	Acta EP San Francisco 26032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE									
	ID VISITA	2600482	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA 2600652 FECHA 2026-03-26 CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025 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:**	6:27	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	74	**Raciones Entregadas:**	74	**Dietas Progamadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, Queso DC, Pan Variedad (Galleta Negra) Chocolate con leche (Café con leche)	**No. Menú Verificado:**	4		
Nombre de quién atiende la visita:	Juliana Muñoz	**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe de Cocina		

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	7:06	63,5	X	C	NC	T° bebida Caliente.
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	FXV806	**Hora de llegada del vehículo:**	5:45	**Hora finalización de la entrega:**	7:06
Fecha SOAT:	21Jul25	**Fecha Tecno-Mecánica:**	09Abr25		
Fecha inspección:		**No. acta de inspección:**		**% Cumplimiento:**	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO: Desfavorable | Favorable | X | Favorable con Requerimiento | No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Andres Gicjales				
Fecha certificado médico:	17 Oct 25	**Fecha asistencia a capacitación:**	17Oct25	**Vigencia licencia de conducción:**	10 Jul 27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		**Fecha asistencia a capacitación:**			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	2600182	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1586.2025	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0 (1) NA NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-03-14] El conductor del vehículo JPO415 no porta la licencia de conducción física. [Sin Compromiso] *** Periodo [ ] / 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: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-28] Plazo Seguimiento: 2026-03-14] El vehículo no cuenta con implementos para conservación de las temperaturas en cabina. Compromiso: Contar mecanismos que garanticen la temperatura caliente *** Periodo [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-13] [Notificado: 2026-03-19] Plazo Seguimiento: 2026-03-25] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. Compromiso: Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho *** Periodo [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23] Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No cuentan de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Sin Compromiso] *** Periodo [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-20] [Notificado: 2026-03-23] Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Sin Compromiso] *** Periodo [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESION: 2026-03-26 PAGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA 2600452 FECHA 2026-03-26 CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025 VERSION 202512

					[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 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: [Llevar instrumentos de medición a entidad especializada +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	N A	N O	[Reportado: 2026-03-13] [Notificado: 2026-03-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-27] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera Compromiso: No entregara gramera a vehículo +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-03] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-03-20] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-03] El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [Sin Compromiso] +++ 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	
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
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 0 hora de entrega 9:02 am). [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0 1 N A N O	No cumple con el Menú establecido en el Ciclo de Menús, debe ser Pan Unido y en Lugar Galleta Integral
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0 1 N A N O	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2660482	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	2025/2

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: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencian mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos calientes. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: R	
			[Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencian rotuladores (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los manjus. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: R	
			[Reportado: 2026-03-26] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Contratista no cuenta con mecanismos para garantizar la conservación de las temperaturas. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: R	
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0 (1) NA NO		
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0 (1) NA NO		
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0 (1) NA NO		
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	(0) 1 NA NO		
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El contratista entrega de bebida "Jugo de Piña", siendo la piña uno de los alimentos prohibidos para las preparaciones con-gruadas en el Anexo Técnico ITEM N007. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: R	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0 (1) NA NO		

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0 (1) NA NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0 (1) NA NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0 (1) NA NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0 (1) NA NO	

PACIENTES QUE QUIERA ATENDER LA VISITA _____

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600482	FECHA	2026-03-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1688.2025	VERSIÓN	2025.2

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			

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	2600402	FECHA	2026-03-28	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T Alimentacion Integral	Jefe cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó	Andres Grajales	U.T. Alimentacion Integral	Conductor	Andres Grajales
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de Campo	

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

[SI] [NO] Cual / Nombre:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 3. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDEL

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	E.P	4241000261358L2025
ID Visita:		Fecha: 26/12/26	Nombre establecimiento:		San Francisco
Ficha del día:	74	Menú verificado:	4	Tiempo de comida evaluado:	Desayuno
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (PORCIÓN PATRÓN)

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

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (PORCIÓN PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	3	TOTAL RECHAZADOS:	2	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	No Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Muñoz	U.T Alimentación integral	Jefe cocina	Adriana Muñoz
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Julius Grajales	UT Alimentación integral	Coordinador	Julius Grajales
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Auxiliar de campo	

(1) día de visita inopinada/ordinaria de un ente de control / SIC / CTA / PERSONERÍA / CONTRALORÍA U OTRO: ¿Cuál? _____ NO _____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600483	FECHA	2026-03-27	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:**	06:05:00	**Hora Fin:**	06:52:00
Raciones Programadas:	95	**Raciones Entregadas:**	95	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera variedad café con leche		salchicha cocida		pan	**No. Menú Verificado:**	M05
Nombre de quién atiende la visita:	MIGUEL GONZALES					**Cargo de quién atiende la visita:**	TECNICO EN COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	06:52:00	SI	61.00	se cumple con la temperatura de la bebida caliente.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2027-03-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-11-02
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019. [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	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] 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. [2026-03-11] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-15] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-14] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-11] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termoemtro y gramera dentro del vehiculo y la gramera sin certificado de calibracion [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-15] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.

8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	Se evidencia estibas dentro del vehículo para evitar que los alimentos estén directamente sobre el piso del medio de transporte.
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia 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	Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-02-22] [2026-02-26 21:31:25] El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos. Pero no se encuentra diligenciada. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-03-15] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	La distribución y entrega se realiza en condiciones higiénicas evitando la contaminación del alimento.
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	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. [2026-03-03] [2026-03-08 22:09:48] No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos [Persiste]: 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. [2026-03-07] [2026-03-08 22:09:48] El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie [Persiste]: 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. [2026-03-11] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos [Persiste]: 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.
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	Se evidencia que los alimentos suministrados están libres de algún tipo de contaminación y su empaque primario cumple con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado.
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100.00

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	Se evidencia formato de entrega a satisfacción en la estación de policía.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	Se evidencia que el personal conoce y aplica las bpm garantizando la entrega del producto terminado.
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:**	30	**PORCENTAJE %:**	94

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600483_2001001_1_1774643549598.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600483_2001002_1_1774643584028.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_2600483_2002001_1_1774643875332.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600483_2002002_1_1774643916408.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600483_2002003_1_1774643983478.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600483_2002005_1_1774644104213.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
9.jpeg



ITV_2600483_2002006_1_1774644224328.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
10.jpeg



ITV_2600483_2002009_1_1774644464864.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
13.jpeg



ITV_2600483_2002011_1_1774644703745.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).
17.jpeg



ITV_2600483_2003001_1_1774644784050.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.
19.jpeg



ITV_2600483_2003002_1_1774644827567.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600483_2003003_1_1774644925582.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
17.jpeg



ITV_2600483_2003003_1_1774644939922.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
19.jpeg



ITV_2600483_2003005_1_1774644986555.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600483_2003005_2_1774644986555.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg



ITV_2600483_2003007_1_1774645093579.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).
19.jpeg



ITV_2600483_2003008_1_1774645192125.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).
19.jpeg



ITV_2600483_2003009_1_1774645132581.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600483_2003009_2_1774645132581.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600483_2003009_3_1774645132581.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600483_2003009_4_1774645132581.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600483_2003009_5_1774645132581.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600483_2003009_6_1774645132582.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600483_2003009_7_1774645132582.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg



ITV_2600483_2003009_8_1774645132582.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
27.jpeg



ITV_2600483_2003011_1_1774645323128.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
16.jpeg



ITV_2600483_2004001_1_1774645365693.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
17.jpeg



ITV_2600483_2004003_1_1774645412577.jpeg
4.3. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.
3.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3314_1_1774643941443.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_3329_1_1774644851973.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_3334_1_1774645283655.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).
19.jpeg
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.



IRS_3335_1_1774645256743.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).
19.jpeg
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.

	
IRS_3336_1_1774645239645.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). 19.jpeg 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.	

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

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

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

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600483_1_1774816182154.pdf	Acta EP Limonar.pdf

ID VISITA	2600483	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	MIGUEL GONZALES	Cargo (1)	TECNICO EN COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA** **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600483	**FECHA**	2026-03-27	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)					**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 13b, Comuna 17, Cali, Valle del Cauca					**Hora Inicio:**	06:05:00	**Hora Fin:**	06:52:00
Raciones Programadas:	95	**Raciones Entregadas:**	95	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	fruta entera variedad café con leche salchicha cocida pan					**No. Menú Verificado:**		M05	
Nombre de quién atiende la visita:	MIGUEL GONZALES					**Cargo de quién atiende la visita:**		TECNICO EN COCINA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600483	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600483	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600483_2001001_1_1774643549598.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600483_2001002_1_1774643584028.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_2600483_2002001_1_1774643875332.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600483_2002002_1_1774643916408.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600483_2002003_1_1774643983478.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600483_2002005_1_1774644104213.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
9.jpeg



ITV_2600483_2002006_1_1774644224328.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
10.jpeg



ITV_2600483_2002009_1_1774644464864.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
13.jpeg



ITV_2600483_2002011_1_1774644703745.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).
17.jpeg



ITV_2600483_2003001_1_1774644784050.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.
19.jpeg



ITV_2600483_2003002_1_1774644827567.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600483_2003003_1_1774644925582.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
17.jpeg



ITV_2600483_2003003_1_1774644939922.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
19.jpeg



ITV_2600483_2003005_1_1774644986555.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600483_2003005_2_1774644986555.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg



ITV_2600483_2003007_1_1774645093579.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).
19.jpeg



ITV_2600483_2003008_1_1774645192125.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).
19.jpeg



ITV_2600483_2003009_1_1774645132581.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
20.jpeg



ITV_2600483_2003009_2_1774645132581.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600483_2003009_3_1774645132581.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600483_2003009_4_1774645132581.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600483_2003009_5_1774645132581.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600483_2003009_6_1774645132582.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600483_2003009_7_1774645132582.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg



ITV_2600483_2003009_8_1774645132582.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
27.jpeg



ITV_2600483_2003011_1_1774645323128.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
16.jpeg



ITV_2600483_2004001_1_1774645365693.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
17.jpeg



ITV_2600483_2004003_1_1774645412577.jpeg
4.3. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.
3.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3314_1_1774643941443.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_3329_1_1774644851973.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_3334_1_1774645283655.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).
19.jpeg
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.



IRS_3335_1_1774645256743.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).
19.jpeg
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.



IRS_3336_1_1774645239645.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).
19.jpeg
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.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600483_1_1774816182154.pdf	Acta EP Limonar.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600483	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2212-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2900483 | FECHA 2026-03-27 | CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025 | 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:**	6:05	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	95 **Raciones Entregadas:** 95	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, Salchicha Cocida, Pan Variado y Cafe con leche			**No. Menú Verificado:**	5
Nombre de quién atiende la visita:	Miguel Gonzales			**Cargo de quién atiende la visita:**	tec en cocina

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	6:52	61.0°C	X	C	NC	T bebida Caliente.
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	JKY 693	**Hora de llegada del vehículo:**	5:35	**Hora finalización de la entrega:**	6:52
Fecha SOAT:	03 Mar 27	**Fecha Tecno-Mecánica:**	02 Nov 26		
Fecha inspección:		**No. acta de inspección:**		**% Cumplimiento:**	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO: Desfavorable | Favorable: X | Favorable con Requerimiento | No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Santiago Goyes				
Fecha certificado médico:	17 Oct 25	**Fecha asistencia a capacitación:**	17 Oct 25	**Vigencia licencia de conducción:**	22 Jul 27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		**Fecha asistencia a capacitación:**			

Powered by CamScanner

FUNDACION UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2500453 FECHA 2026-03-27 CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025 VERSION 202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgon con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA 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: 2025-12-20] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-16] Se evidencia que el vehículo con placa TGI956 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Sin Compromiso] *** Persona [ ] / Subsanado [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: X
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	

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-27 PÁGINA 1

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.	6	N A	N O	[Reportado: 2025-01-16] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2025-02-10] 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 termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, que garanticen el mantenimiento de las temperaturas requeridas cumpliendo a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-01-21] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2025-02-10] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES TERMICOS PARA LA CONSERVACIÓN DE LA COMIDA Compromiso: [Se van adecuar termos para las bebidas y reducir los tiempos de despacho para la conservacion de los alimentos *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-22] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: [Se va diseñar los tiempos de despacho *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. Compromiso: [Se acepta que el operador disponga de un parque automotor compuesto por siete (7) vehículos, de los cuales el pliego de condiciones exige un número de cinco (5) unidades, requisito que se cumple plenamente *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Sin Compromiso] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Sin Compromiso] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Sin Compromiso] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2025-12-23] [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: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. Compromiso: Llevar 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 vehiculo Compromiso: Llegaran los equipos en mension +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo y la gramera sin certificado de calibracion [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termometro con respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termometro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Sin Compromiso] +++ 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	N A	N O	[Reportado: 2025-12-23] [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 termometro (calibrados). [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] 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 [ ] / Sin Seguimiento [X] Observación en Campo:
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	N A	N O	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	N A	N O	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	N A	N O	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA: 2600483 | FECHA: 2026-03-27 | CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 | MINUTA: 202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con el ciclo de menú, el menú PD programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsume [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-09] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la cotización ternos térmicos 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 la temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [ ] / Subsume [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-02] [Notificado: 2026-02-20][Plazo Seguimiento: 2026-03-09] El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismo para garantizar la conservación de los alimentos. Pero no se encuentra diligenciado. Compromiso: [Se realizara capacitación para diligenciar los formatos adecuadamente +++ Persiste [ ] / Subsume [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsume [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsume [ ] / 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	
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	

PERFILES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 30/03/2026 PÁGINA 2

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
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: 2026-03-03] [Notificado: 2026-03-06]Plazo Seguimiento: 2026-03-18] No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos
Comprometeo: [Se solicitara la instalacion de las mesas al CDT y de ser necesario se adquiera una carpa]
+++ Pronto [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-07] [Notificado: 2026-03-09]Plazo Seguimiento: 2026-03-18] El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencias carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie
Compromiso: [Se solicitara la instalacion de las mesas y de ser necesario se adquira carpa
+++ Pronto [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-23]Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos
[Sin Compromiso]
+++ Pronto [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 11 PORCENTAJE % 100

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	1	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:** 27 **PORCENTAJE %:** 93,1

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	2600483	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Miguel Gonzales	Ut Alimentos Integral	Aux. Cocina	
Atendió				
Acompañó	Santiago Gomes	Ut. Alimentos Integral	Conductor	
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoria	Supervisor CEMP	

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

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

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4161.010.26.1.1584.2025	
ID Visita:		Fecha: 27 Nov 26	Nombre establecimiento:	F. P. Limoncr.			
Parte del día:	95	Menú verificado:	5	Tiempo de comida evaluado:		Desayuno	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		1	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	38	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	38	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	38	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	38	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	38	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	37	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	38	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	38	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 ACEPTACIÓN:	8	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	CUMPLE.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yiyi Gomez	Uf. Alimentación Integral.	Ec. Cocina	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Jairo Garcia	Uf. Alimentación Integral.	Supervisor.	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	UFV	Auxiliar de campo	

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	2600484	FECHA	2026-03-27	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:**	06:05:00	**Hora Fin:**	06:15:00
Raciones Programadas:	63	**Raciones Entregadas:**	63	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera variedad café con leche		salchicha cocida		pan	**No. Menú Verificado:**	M05
Nombre de quién atiende la visita:	MIGUEL GONZALES					**Cargo de quién atiende la visita:**	TECNICO EN COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	06:15:00	SI	61.10	se cumple con la temperatura de la bebida caliente.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2027-03-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-11-02
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019. [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 2019.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia Soat con fecha de vencimiento el 03 de marzo 2027 y tecnicomecanica con fecha de vencimiento el 02 de noviembre de 2026.
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] 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. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-15] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-14] [2026-02-21 11:54:02] El vehiculo no cuenta con termometro y gramera [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] Se evidencia termometro y granera dentro del vehiculo , la gramera sin certificado de calibracion [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-15] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Subsana]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.

8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [2025-12-25] [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	El vehículo transportador se encuentra en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía. [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	El contratista realiza la entrega total de las raciones solicitadas según el parte del día.
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-03-15] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.

6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.
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 están libres de algún tipo de contaminación y su empaque primario cumple con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado.
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100.00

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	30	**PORCENTAJE %:**	94

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600484_2001001_1_1774645711683.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600484_2001003_1_1774645759939.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).
3.jpeg



ITV_2600484_2002001_1_1774646479285.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600484_2002002_1_1774645828319.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600484_2002004_1_1774645915016.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
7.jpeg



ITV_2600484_2002004_2_1774645915016.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
8.jpeg



ITV_2600484_2002005_1_1774646436393.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
9.jpeg



ITV_2600484_2002006_1_1774646023884.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
10.jpeg



ITV_2600484_2002007_1_1774646154387.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
11.jpeg



ITV_2600484_2002008_1_1774646197175.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.
12.jpeg



ITV_2600484_2002010_1_1774646377623.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
14.jpeg



ITV_2600484_2003001_1_1774646725599.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.
19.jpeg



ITV_2600484_2003002_1_1774646821942.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600484_2003004_1_1774646891562.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
17.jpeg



ITV_2600484_2003004_1_1774646905441.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
19.jpeg



ITV_2600484_2003005_1_1774646947803.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600484_2003005_2_1774646947803.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg



ITV_2600484_2003006_1_1774647105268.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
20.jpeg



ITV_2600484_2003009_1_1774647199011.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600484_2003009_2_1774647199011.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600484_2003009_3_1774647199011.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600484_2003009_4_1774647199011.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600484_2003009_5_1774647199011.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600484_2003010_1_1774647232666.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.
15.jpeg



ITV_2600484_2003011_1_1774647275316.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
16.jpeg



ITV_2600484_2004001_1_1774647322450.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
17.jpeg



ITV_2600484_2004002_1_1774647361562.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).
17.jpeg



ITV_2600484_2004004_1_1774647401153.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
15.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3337_1_1774645860078.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_3351_1_1774646281648.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.
12.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_3352_1_1774646238320.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.
12.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_3353_1_1774646755477.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.
19.jpeg
Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.



IRS_3354_1_1774646780423.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.
19.jpeg
Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.



IRS_3355_1_1774646849681.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_3356_1_1774646974790.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3356_2_1774646974791.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3357_1_1774647012294.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3357_2_1774647012294.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3358_1_1774647053477.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3358_2_1774647053477.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.

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

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

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

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600484_1_1774645613194.pdf	Acta EP Diamante 27032026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	MIGUEL GONZALES	Cargo (1)	TECNICO EN COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA** **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600484	**FECHA**	2026-03-27	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE					**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl 41, Cra 32A, Cali, Valle del Cauca mecal.ediam-ana@policia.gov.co					**Hora Inicio:**	06:05:00	**Hora Fin:**	06:15:00
Raciones Programadas:	63	**Raciones Entregadas:**	63	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	fruta entera variedad café con leche salchicha cocida pan					**No. Menú Verificado:**		M05	
Nombre de quién atiende la visita:	MIGUEL GONZALES					**Cargo de quién atiende la visita:**		TECNICO EN COCINA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE									
	ID VISITA	2600484	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600484	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600484_2001001_1_1774645711683.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600484_2001003_1_1774645759939.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).
3.jpeg



ITV_2600484_2002001_1_1774646479285.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600484_2002002_1_1774645828319.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600484_2002004_1_1774645915016.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
7.jpeg



ITV_2600484_2002004_2_1774645915016.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
8.jpeg



ITV_2600484_2002005_1_1774646436393.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
9.jpeg



ITV_2600484_2002006_1_1774646023884.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
10.jpeg



ITV_2600484_2002007_1_1774646154387.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
11.jpeg



ITV_2600484_2002008_1_1774646197175.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.
12.jpeg



ITV_2600484_2002010_1_1774646377623.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
14.jpeg



ITV_2600484_2003001_1_1774646725599.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.
19.jpeg



ITV_2600484_2003002_1_1774646821942.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600484_2003004_1_1774646891562.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
17.jpeg



ITV_2600484_2003004_1_1774646905441.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
19.jpeg



ITV_2600484_2003005_1_1774646947803.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600484_2003005_2_1774646947803.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg



ITV_2600484_2003006_1_1774647105268.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
20.jpeg



ITV_2600484_2003009_1_1774647199011.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600484_2003009_2_1774647199011.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600484_2003009_3_1774647199011.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600484_2003009_4_1774647199011.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600484_2003009_5_1774647199011.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600484_2003010_1_1774647232666.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.
15.jpeg



ITV_2600484_2003011_1_1774647275316.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
16.jpeg



ITV_2600484_2004001_1_1774647322450.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
17.jpeg



ITV_2600484_2004002_1_1774647361562.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).
17.jpeg



ITV_2600484_2004004_1_1774647401153.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
15.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3337_1_1774645860078.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_3351_1_1774646281648.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.
12.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_3352_1_1774646238320.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.
12.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_3353_1_1774646755477.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.
19.jpeg
Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.



IRS_3354_1_1774646780423.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.
19.jpeg
Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.



IRS_3355_1_1774646849681.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_3356_1_1774646974790.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3356_2_1774646974791.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3357_1_1774647012294.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3357_2_1774647012294.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3358_1_1774647053477.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3358_2_1774647053477.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600484_1_1774645613194.pdf	Acta EP Diamante 27032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600484	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID PDETA	2000484	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl 41, Cra 32A, Cali, Valle del Cauca mecal.ediam-ema@policia.gov.co			**Hora Inicio:**	6:05	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	63	**Raciones Entregadas:**	63	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, Salchicha Cocida, Pan Vainilla y Café con leche					**No. Menú Verificado:**	5
Nombre de quién atiende la visita:	Miguel Gonzales					**Cargo de quién atiende la visita:**	Ja. en Cocina

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	6:15	61,1 °C	X	C	NC	4ª bebida Caliente
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	JKY 653	Hora de llegada del vehículo:	5:35	Hora finalización de la entrega:	6:15
Fecha SOAT:	03Mar27	Fecha Tecno-Mecánica:	02 Nov 26		
Fecha inspección:		No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					
CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	X	Favorable con Requerimiento	No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Santiago Gomez				
Fecha certificado médico:	17oct25	Fecha asistencia a capacitación:	17oct25	Vigencia licencia de conducción:	22Jul27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA 2600454 FECHA 2026-03-27 CONTRATO 4161.010.26.1.1565.2025 VERSIÓN 202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-12-22] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que el vehículo con placa TGT998 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Sin Compromiso] *** Persona ( ) / Subsanado ( ) / 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	

RESULTS DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN 2026-03-27 PÁGINA 1

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	NA	NO

[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 utilización termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables.

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

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA LA CONSERVACION DE LA COMIDA
Compromiso: [Se utilizan termos para la conservación de las bebidas frías y se disminuyen los tiempos de despacho

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-22] [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 a garantizar las temperatura disminuyendo los tiempos en despacho y entrega y con termos para los fríos

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-23] No se evidencia mecanismo para controlar la temperatura de los alimentos calientes
Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-15] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

Powered by CamScanner

[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados
[Sin Compromiso]

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

Observación en Campo:

[Reportado: 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: 2026-01-09] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrado.
Compromiso: [Gestionar instrumentos a entidad especializada

*** 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: 2026-02-14] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El vehículo no cuenta con termometro y gramera
Compromiso: [Gestionar los equipos necesarios

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] Se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo , la gramera sin certificado de calibracion
Compromiso: [Se enviara instrumento a calibracion

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termometro con respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
[Sin Compromiso]

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termometro con respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
[Sin Compromiso]

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Los vehiculos no cuentan con el kit de limpieza y tampoco con los instrumentos de medicion gramaje y termometro (calibrados).
[Sin Compromiso]

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

Observación en Campo:

8 El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables. 0 1 NA NO

[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehiculo 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

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA 2600494 FECHA 2026-03-27 CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025 VERSIÓN 202512

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

[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 [ ] / Subsiste [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[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 [ ] / Subsiste [X] / 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 #9 programado derivado de comal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS.
[Sin Compromiso]
+++ Persiste [ ] / Subsiste [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes.
Compromiso: Dar garantía de la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho
+++ Persiste [ ] / Subsiste [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los insumos.
[Sin Compromiso]
+++ Persiste [ ] / Subsiste [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los insumos.
[Sin Compromiso]
+++ Persiste [ ] / Subsiste [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-27 PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-3012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA: 2030484 FECHA: 2026-03-27 CONTRATO: 4151.010.26.1.1588.2025 VERSION: 202512

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 11 PORCENTAJE % 100

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	(1)	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: 27 PORCENTAJE %: 93,1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA: Desayuno — COMPONENTE: Bebida en leche

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA: Desayuno — COMPONENTE: Proteico

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA: Desayuno — COMPONENTE: Derivado de Cereal

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3

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	2030454	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1.1508.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Miguel Gonzales.	CH. Alimentación Integral.		
Atendió				
Acompañó	Santiago Goyes	CH. Alimentación Integral.	Conductor.	
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de Campo	

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

[SI] [NO] Cual / Nombre:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 2. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25-26			**No. Contrato:**	4141.010.26.1.2589.2025
ID Visita:		**Fecha:** 27 Mar 26	**Nombre establecimiento:**	F.P. Diamante.	
Parte del día:	Desayuno	**Menú verificado:**	5	**Tiempo de comida evaluado:**	Desayuno
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	C	**TAMAÑO DE LA MUESTRA:**	5	**NÚMERO DE RECHAZO:**	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	39	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	38	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	37	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	37	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	38	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.

CONSTATACIONES Y/O OBSERVACIONES:

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Angie Gonzalez	U.T. Alimentación Integral	Auxiliar	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Santiago Tapia	U.T. Alimentación Integral	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Auditor de campo	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ITS / 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	2600485	FECHA	2026-03-27	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:**	06:05:00	**Hora Fin:**	06:34:00
Raciones Programadas:	92	**Raciones Entregadas:**	92	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera variedad café con leche		salchicha cocida		pan	**No. Menú Verificado:**	M05
Nombre de quién atiende la visita:	MIGUEL GONZALES					**Cargo de quién atiende la visita:**	TECNICO EN COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	06:34:00	SI	62.10	se cumple con la temperatura de la bebida caliente.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2027-03-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-11-02
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019. [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	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] 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. [2026-02-25] [2026-03-02 22:39:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-15] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-25] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-15] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [2025-12-25] [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. [Persiste]: Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	Se evidencia estibas dentro del vehículo para evitar que los alimentos estén directamente sobre el piso del medio de transporte.
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos y se encuentra debidamente diligenciada.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia 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.	1	El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-02-22] [2026-02-26 21:31:25] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-03-15] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.
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. [2026-01-19] [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. [2026-03-03] [2026-03-08 22:09:48] 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. [2026-03-11] [2026-03-15 22:07:29] 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. [2026-03-15] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [Persiste]: No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [Persiste]: No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.
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 están libres de algún tipo de contaminación y su empaque primario cumple con la normatividad sanitaria vigente en cuanto a rotulado.

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	

2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	Se evidencia que el personal conoce y aplica las bpm garantizando la entrega del producto terminado.
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú son adecuadas en cuanto a presentación y apariencia.
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	29	**PORCENTAJE %:**	91

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600485_2001001_1_1774653149819.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600485_2001002_1_1774653184871.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_2600485_2002001_1_1774653229606.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600485_2002002_1_1774653273803.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600485_2002003_1_1774653332343.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600485_2002005_1_1774653376675.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
9.jpeg



ITV_2600485_2002006_1_1774653411326.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
10.jpeg



ITV_2600485_2002007_1_1774653549014.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
11.jpeg



ITV_2600485_2002008_1_1774653668239.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.
12.jpeg



ITV_2600485_2002009_1_1774653776163.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
13.jpeg



ITV_2600485_2002011_1_1774654058160.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).
17.jpeg



ITV_2600485_2003001_1_1774654109536.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.
19.jpeg



ITV_2600485_2003002_1_1774654144067.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600485_2003005_1_1774654222809.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600485_2003005_2_1774654222809.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg



ITV_2600485_2003006_1_1774654394601.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
19.jpeg



ITV_2600485_2003008_1_1774654458836.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).
20.jpeg



ITV_2600485_2003009_1_1774654656409.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600485_2003009_2_1774654656409.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600485_2003009_3_1774654656409.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600485_2003009_4_1774654656409.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600485_2003009_5_1774654656410.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600485_2003009_6_1774654656410.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg



ITV_2600485_2003009_7_1774654656410.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
27.jpeg



ITV_2600485_2003009_8_1774654656410.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
28.jpeg



ITV_2600485_2003010_1_1774654690355.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.
15.jpeg



ITV_2600485_2003011_1_1774654722170.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
15.jpeg



ITV_2600485_2004003_1_1774654759034.jpeg
4.3. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.
3.jpeg



ITV_2600485_2004004_1_1774654789018.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
15.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3360_1_1774653300677.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_3375_1_1774653694095.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.
12.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_3376_1_1774653721780.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.
12.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_3377_1_1774654172648.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_3378_1_1774654250947.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3378_2_1774654250947.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3379_1_1774654276137.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3379_2_1774654276137.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3380_1_1774654302803.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3380_2_1774654302803.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3381_1_1774654328302.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3381_2_1774654328302.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3382_1_1774654356207.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3382_2_1774654356207.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.

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

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

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

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600485_1_1774654901469.pdf	Acta EP Mariano Ramos 27032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600485	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	MIGUEL GONZALES	Cargo (1)	TECNICO EN COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA** **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600485	**FECHA**	2026-03-27	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS					**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 48 #45-62, Mariano Ramos, Cali, Valle del Cauca					**Hora Inicio:**	06:05:00	**Hora Fin:**	06:34:00
Raciones Programadas:	92	**Raciones Entregadas:**	92	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	fruta entera variedad	café con leche	salchicha cocida	pan		**No. Menú Verificado:**		M05	
Nombre de quién atiende la visita:	MIGUEL GONZALES					**Cargo de quién atiende la visita:**		TECNICO EN COCINA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600485	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600485	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600485_2001001_1_1774653149819.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600485_2001002_1_1774653184871.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_2600485_2002001_1_1774653229606.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600485_2002002_1_1774653273803.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg



ITV_2600485_2002003_1_1774653332343.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600485_2002005_1_1774653376675.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
9.jpeg



ITV_2600485_2002006_1_1774653411326.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
10.jpeg



ITV_2600485_2002007_1_1774653549014.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
11.jpeg



ITV_2600485_2002008_1_1774653668239.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.
12.jpeg



ITV_2600485_2002009_1_1774653776163.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
13.jpeg



ITV_2600485_2002011_1_1774654058160.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).
17.jpeg



ITV_2600485_2003001_1_1774654109536.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.
19.jpeg



ITV_2600485_2003002_1_1774654144067.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600485_2003005_1_1774654222809.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600485_2003005_2_1774654222809.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg



ITV_2600485_2003006_1_1774654394601.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
19.jpeg



ITV_2600485_2003008_1_1774654458836.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).
20.jpeg



ITV_2600485_2003009_1_1774654656409.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
21.jpeg



ITV_2600485_2003009_2_1774654656409.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
22.jpeg



ITV_2600485_2003009_3_1774654656409.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
23.jpeg



ITV_2600485_2003009_4_1774654656409.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
24.jpeg



ITV_2600485_2003009_5_1774654656410.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
25.jpeg



ITV_2600485_2003009_6_1774654656410.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
26.jpeg



ITV_2600485_2003009_7_1774654656410.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
27.jpeg



ITV_2600485_2003009_8_1774654656410.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
28.jpeg



ITV_2600485_2003010_1_1774654690355.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.
15.jpeg



ITV_2600485_2003011_1_1774654722170.jpeg
3.11. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: 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.
15.jpeg



ITV_2600485_2004003_1_1774654759034.jpeg
4.3. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.
3.jpeg



ITV_2600485_2004004_1_1774654789018.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
15.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3360_1_1774653300677.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_3375_1_1774653694095.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.
12.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_3376_1_1774653721780.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.
12.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_3377_1_1774654172648.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_3378_1_1774654250947.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3378_2_1774654250947.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3379_1_1774654276137.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3379_2_1774654276137.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3380_1_1774654302803.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3380_2_1774654302803.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3381_1_1774654328302.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3381_2_1774654328302.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3382_1_1774654356207.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_3382_2_1774654356207.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos. 18.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos y cumple con parámetros de inocuidad.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600485_1_1774654901469.pdf	Acta EP Mariano Ramos 27032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
ID VISITA	2600485	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2606485	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1.1583.2025	VERSIÓN	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:**	6:05	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	92	**Raciones Entregadas:**	92	**Dietas Progamadas:**	0
Dietas Entregadas:	0				
Componentes de menú:	Fruta entera, Salchicha Cocida, Pan Vainilla y Café con leche			**No. Menú Verificado:**	5
Nombre de quién atiende la visita:	Miguel Gonzales			**Cargo de quién atiende la visita:**	Jef. en cuna

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	6:34	62,1°C	X	C	NC	Bebida Caliente
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	JKY 653	**Hora de llegada del vehículo:**	5:35	**Hora finalización de la entrega:**	6:34
Fecha SOAT:	03 Mar 27	**Fecha Tecno-Mecánica:**	02 Nov 26		
Fecha inspección:		**No. acta de inspección:**		**% Cumplimiento:**	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Santiago Goyes				
Fecha certificado médico:	17 Oct 25	**Fecha asistencia a capacitación:**	17 Oct 25	**Vigencia licencia de conducción:**	22 Jul 27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		**Fecha asistencia a capacitación:**			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2500485	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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: 2025-10-23] [Notificado: 2025-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-14] Se evidencia que el vehículo con placa TGT598 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Sin Compromiso] >>> Pendiente ( ) / Subsanado (X) Sin Seguimiento ( ) Observación en Campo:
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	

Powered by CamScanner

TRANSITORIA

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 2500485 FECHA 2026-03-27 CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 VERSION 202512

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2025-01-15] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2025-02-18] 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 donación termos plásticos para alimentos calientes y lenvas con hielo para alimentos frios y bebidas, garantizando el mantenimiento de los temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarios aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: -Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. -Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. -Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA LA CONSERVACION DE LA TEMPERATURA Compromiso: [Para conservar la temperatura se disminuirá los tiempos de despacho y transporte 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: [La temperatura se va garantizar mediante 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 entregan las mismas condiciones iniciales. Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-25] [Notificado: 2026-03-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-12] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. Compromiso: [Se garantizara la temperatura con tupo tiempos de despacho y se utilizaran canastillas para sostener las cajas en caso de ser necesario +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-11] [NotMaster: 2026-03-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-25] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-15] [NotMaster: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-07] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [NotMaster: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-07] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

NÚMERO DE PERSONAS ASISTENTES A LA VISITA: _____

FIRMA 1

Powered by CamScanner

[Reportado: 2025-12-23] [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: 2026-01-22][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrados.
Compromiso: El cual instrumento de medición a entidad especializada para calibrar

*** 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: 2026-02-23] [Notificado: 2026-03-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-12] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
Compromiso: Se enviara gramera a entidad especializada

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-16] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
[Sin Compromiso]

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
[Sin Compromiso]

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

Observación en Campo:

8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO

[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y limpieza con los instrumentos de medición gramaje y termómetro (calibrados)
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / 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 limpieza con los equipos de medición calibrados requeridos.
[Sin Compromiso]

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

Observación en Campo:

9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO

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

Powered by CamScanner

2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO

[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con el ciclo de menú, el menú #9 programado domingo de carnaval PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes.
Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables.

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

+++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-22] [Notificado: 2026-02-26][Plazo Seguimiento: 2026-03-08] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos.
Compromiso: [Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho

+++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-23] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes
Compromiso: [Se garantizara la temperatura cumpliendo los tiempos de despacho

+++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo

[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.
[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-3812-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2608635 FECHA 2026-03-27 CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025 SESIÓN 202512

[Reportado: 2026-01-10] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-10] No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas quedando a la intemperie.
Compromiso: Realizar reubicación de las mesas o adquirir la carpa

*** Persistió [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-10] 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 implementará carpas

*** Persistió [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-10] 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 envía correo a las estaciones para reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se implementara carpa

*** Persistió [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-31] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-10] 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.
Compromiso: Se solicitara la reubicacion y de ser necesario se implementara carpa

*** Persistió [ ] / 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: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14] [Plazo Seguimiento: 2026-03-01] No se evidencia carpas o objetos similares que garanticen la protección de los alimentos
Compromiso: Se solicitara a la relación la reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se colocaran carpas

*** Persistió [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-03] [Notificado: 2026-03-09] [Plazo Seguimiento: 2026-03-16] No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas quedando a la intemperie
Compromiso: Se ubicara la estibacales de las mesas al CDT y de ser necesario se colocara una carpa

*** Persistió [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-11] [Plazo Seguimiento: 2026-03-23] No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas quedando a la intemperie.
Compromiso: Reubicar en el CDT la reubicación de las mesas

*** Persistió [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.
[Sin Compromiso]

*** Persistió [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.
[Sin Compromiso]

*** Persistió [ ] / 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
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 10 PORCENTAJE % 90,9

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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	2600485	FECHA	2026-03-27	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	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.	0 (1) NA NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, U68 y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0 (1) NA NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0 (1) NA NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0 (1) NA NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0 1 NA (NO)	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0 1 NA (NO)	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0 1 (NA) NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	89,65

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Bebida en leche		
		ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Proteico		
		ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Saber			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
		ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de interventoría SCJ-3012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2600485 FECHA 2026-02-27 CONTRATO 4161.010.26.1.1586.2025 VERSION 202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Miguel Gonzales	CH. Alimentación Integral	Auc Cocina	
Atendió				
Acompañó	Santiago Lopes	CH. Alimentación Integral	Cocinero	
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

FUNDACION 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:			
ID Visita:		Fecha: 27/Nov/26	Nombre establecimiento:	F.P. Alcides Rojas			
Parte del día:	92	Minuta modificada:	5	Tiempo de comida evaluado:	Desayuno		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		1	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:		3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MARCA TU 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	39	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	38	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	38	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	38	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	38	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	39	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	38	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	33	0	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MARQUE PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	7	TOTAL RECHAZADOS:	1	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

COMENTARIOS Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Miguel Gonzalez	H. Alimentos y Energía	Res Cocina	
AYUDANTE:				
ACOMPAÑÓ:	Santiago Castro	H. Alimentos y Energía	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	UV	Auxiliar de Bodega	

(1) día de visita fuera de los días de un mes de consumo / NV: / ETI / PSICOLOGÍA / DIETISTA/NA / CONTRATISTA U OTRO: Si

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	NO.	FIRMA

Powered by CamScanner

Anexo 2. INFORME DE INTERVENTORÍA COMPONENTE TÉCNICO AL CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 CORTE 2026-03-01 - 2026-03-31.

INFORME DE INTERVENTORIA

COMPONENTE TECNICO

AL CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

CORTE

2026-03-01 - 2026-03-31

Informe visitas realizadas en modo REGULAR

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	4	100%
TOTALES	4	4	4	100%

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	8	237	206	87%
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA	8	232	210	91%
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ	6	179	163	91%
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	6	180	159	88%
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE	7	210	192	91%
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO	7	214	186	87%
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA	8	242	214	88%
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN	7	202	178	88%
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL	7	214	191	89%
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN	7	203	178	88%
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA	7	209	179	86%
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	7	212	189	89%
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS	6	182	168	92%
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS	7	212	186	88%
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ	7	213	190	89%
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL	8	242	216	89%
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	7	213	192	90%
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	7	206	184	89%
ESTACION DE POLICIA TERMINAL	6	120	107	89%
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	7	203	179	88%
TOTALES	140	4,125	3,667	89%

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	4	304	180	59%
TOTALES	4	304	180	59%

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	18	67%
TOTALES	1	27	18	67%

VISTAS EFECTIVAS
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

VISITAS EFECTIVAS TIPO CDTD [Total de visitas: 140]

ESTABLECIMIENTO	ID	FECHA VISITA	AGENTE	OBSERVACION	NIVEL DE CUMPL	PARTE ESTIMADO	PARTE VERIFICADO
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600326	2026-03-03	DVPF		89%	495	495
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600349	2026-03-06	MALS	..	86%	490	490
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600370	2026-03-11	DVPF		88%	498	498
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600388	2026-03-14	MALS	..	86%	498	498
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600422	2026-03-18	MALS	..	86%	510	510
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600478	2026-03-24	YCM	NINGUNA.	91%	491	491
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600468	2026-03-26	MALS	..	86%	0	0
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600460	2026-03-29	DVPF		83%	502	502
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600327	2026-03-03	DVPF		93%	29	29
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600350	2026-03-06	MALS	....	90%	29	29
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600371	2026-03-11	DVPF		93%	32	32
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600389	2026-03-14	MALS	..	90%	30	30
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600423	2026-03-18	MALS	..	90%	32	32
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600477	2026-03-24	YCM	NINGUNA.	91%	32	32
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600469	2026-03-26	MALS	..	90%	32	32
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600461	2026-03-29	DVPF		89%	30	30
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ [-]	2600330	2026-03-04	DVPF		86%	43	43
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ [-]	2600390	2026-03-10	YCM	NINGUNA.	94%	44	44
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ [-]	2600428	2026-03-17	YCM	NINGUNA.	94%	46	46
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ [-]	2600424	2026-03-19	MALS	..	86%	45	45
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ [-]	2600462	2026-03-24	MALS	..	90%	46	46
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ [-]	2600470	2026-03-27	MALS	..	97%	46	46
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ [-]	2600329	2026-03-04	DVPF		79%	72	90
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ [-]	2600392	2026-03-10	YCM	NINGUNA.	91%	91	94
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ [-]	2600430	2026-03-17	YCM	NINGUNA.	91%	91	91
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ [-]	2600426	2026-03-19	MALS	..	93%	91	91
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ [-]	2600464	2026-03-24	MALS	..	86%	91	91
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ [-]	2600473	2026-03-27	MALS	..	90%	91	91
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600342	2026-03-03	MALS	..	93%	60	60
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600336	2026-03-07	DVPF		93%	62	62
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600382	2026-03-11	MALS	..	90%	67	67
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600404	2026-03-15	YCM	NINGUNA.	91%	63	63

ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600435	2026-03-19	YCM	NINGUNA.	91%	64	64
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600451	2026-03-24	DVPF		89%	63	63
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600484	2026-03-27	YCM	NINGUNA.	94%	63	63
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600356	2026-03-03	YCM	NINGUNA.	81%	90	90
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600363	2026-03-06	YCM	NINGUNA.	91%	91	91
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600398	2026-03-11	YCM	NINGUNA.	88%	90	90
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600387	2026-03-13	MALS	..	86%	89	89
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600411	2026-03-18	DVPF		89%	91	91
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600442	2026-03-23	YCM	NINGUNA.	88%	90	90
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600458	2026-03-26	DVPF		86%	91	91
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600353	2026-03-02	YCM	NINGUNA.	88%	100	100
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600347	2026-03-04	MALS	..	90%	102	102
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600395	2026-03-10	YCM	NINGUNA.	91%	103	103
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600401	2026-03-12	YCM	NINGUNA.	94%	102	102
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600408	2026-03-17	DVPF		89%	104	104
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600439	2026-03-20	YCM	NINGUNA.	94%	106	106
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600455	2026-03-25	DVPF		82%	104	104
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600476	2026-03-28	MALS	..	79%	107	107
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600324	2026-03-02	DVPF		82%	102	102
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600359	2026-03-05	YCM	NINGUNA.	91%	102	102
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600368	2026-03-10	DVPF		86%	105	105
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600373	2026-03-12	DVPF		93%	105	105
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600420	2026-03-17	MALS	..	90%	105	105
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600414	2026-03-21	DVPF		86%	101	101
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600466	2026-03-25	MALS	..	90%	102	102
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600354	2026-03-03	YCM	NINGUNA.	84%	96	96
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600361	2026-03-06	YCM	NINGUNA.	94%	97	97
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600396	2026-03-11	YCM	NINGUNA.	91%	101	101
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600385	2026-03-13	MALS	..	90%	98	98
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600409	2026-03-18	DVPF		89%	101	101
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600440	2026-03-23	YCM	NINGUNA.	91%	101	101
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600456	2026-03-26	DVPF		86%	99	99
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600325	2026-03-02	DVPF		82%	56	56
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600360	2026-03-05	YCM	NINGUNA.	91%	57	57
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600369	2026-03-10	DVPF		86%	57	57
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600374	2026-03-12	DVPF		93%	57	57
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600421	2026-03-17	MALS	--	90%	56	56
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600415	2026-03-21	DVPF		86%	56	56

ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600467	2026-03-25	MALS	..	86%	0	56
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600338	2026-03-02	MALS	..	90%	112	112
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600331	2026-03-05	DVPF	Se hara el intercambio de galleta por pan.	79%	112	112
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600378	2026-03-10	MALS	..	86%	118	118
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600375	2026-03-13	DVPF		86%	118	118
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600431	2026-03-18	YCM	NINGUNA.	88%	118	118
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600416	2026-03-20	DVPF		86%	118	118
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600480	2026-03-26	YCM	NINGUNA.	84%	118	118
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600341	2026-03-03	MALS	.	86%	84	84
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600335	2026-03-07	DVPF		86%	85	85
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600381	2026-03-11	MALS	..	86%	84	84
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600403	2026-03-15	YCM	NINGUNA.	91%	88	88
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600434	2026-03-19	YCM	NINGUNA.	91%	92	92
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600450	2026-03-24	DVPF		90%	95	95
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600483	2026-03-27	YCM	NINGUNA.	94%	95	95
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS [-]	2600328	2026-03-04	DVPF		86%	164	164
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS [-]	2600391	2026-03-10	YCM	NINGUNA.	94%	165	165
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS [-]	2600429	2026-03-17	YCM	NINGUNA.	94%	169	169
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS [-]	2600425	2026-03-19	MALS	..	97%	196	196
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS [-]	2600463	2026-03-24	MALS	..	90%	196	196
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS [-]	2600471	2026-03-27	MALS	..	94%	167	167
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600344	2026-03-03	MALS	..	86%	91	91
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600337	2026-03-07	DVPF		86%	92	92
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600383	2026-03-11	MALS	..	90%	93	93
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600405	2026-03-15	YCM	NINGUNA.	88%	93	93
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600436	2026-03-19	YCM	NINGUNA.	88%	94	94
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600452	2026-03-24	DVPF		86%	93	93
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600485	2026-03-27	YCM	NINGUNA.	91%	92	92
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600355	2026-03-03	YCM	NINGUNA.	81%	56	56
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600362	2026-03-06	YCM	NINGUNA.	94%	61	61
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600397	2026-03-11	YCM	NINGUNA.	91%	63	63
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600386	2026-03-13	MALS	..	90%	62	62
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600410	2026-03-18	DVPF		89%	64	64
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600441	2026-03-23	YCM	NINGUNA.	91%	62	62
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600457	2026-03-26	DVPF		89%	62	62
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600351	2026-03-02	YCM	NINGUNA.	88%	47	47
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600345	2026-03-04	MALS	..	93%	48	48

ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600393	2026-03-10	YCM	NINGUNA.	91%	49	49
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600399	2026-03-12	YCM	NINGUNA.	94%	49	49
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600406	2026-03-17	DVPF		93%	48	48
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600437	2026-03-20	YCM	NINGUNA.	94%	46	46
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600453	2026-03-25	DVPF		82%	44	44
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600474	2026-03-28	MALS	..	79%	0	0
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600352	2026-03-02	YCM	NINGUNA.	88%	53	53
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600346	2026-03-04	MALS	..	90%	53	53
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600394	2026-03-10	YCM	NINGUNA.	91%	50	50
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600400	2026-03-12	YCM	NINGUNA.	94%	50	50
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600407	2026-03-17	DVPF		93%	50	50
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600438	2026-03-20	YCM	NINGUNA.	94%	50	50
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600454	2026-03-25	DVPF		82%	53	53
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600340	2026-03-02	MALS	..	90%	70	70
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600333	2026-03-05	DVPF	Se realizara el intercambio de galleta por pan.	86%	72	72
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600380	2026-03-10	MALS	..	90%	73	73
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600377	2026-03-13	DVPF		93%	72	72
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600433	2026-03-18	YCM	NINGUNA.	91%	74	74
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600418	2026-03-20	DVPF		89%	74	74
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600482	2026-03-26	YCM	NINGUNA.	88%	74	74
ESTACION DE POLICIA TERMINAL [-]	2600339	2026-03-02	MALS	..	0%	0	0
ESTACION DE POLICIA TERMINAL [-]	2600379	2026-03-10	MALS	..	0%	0	0
ESTACION DE POLICIA TERMINAL [-]	2600376	2026-03-13	DVPF		93%	2	2
ESTACION DE POLICIA TERMINAL [-]	2600432	2026-03-18	YCM	NINGUNA.	91%	2	2
ESTACION DE POLICIA TERMINAL [-]	2600417	2026-03-20	DVPF		86%	2	2
ESTACION DE POLICIA TERMINAL [-]	2600481	2026-03-26	YCM	NINGUNA.	88%	2	2
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600323	2026-03-02	DVPF		86%	31	31
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600358	2026-03-05	YCM	NINGUNA.	91%	35	35
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600367	2026-03-10	DVPF		86%	35	35
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600372	2026-03-12	DVPF		93%	35	35
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600419	2026-03-17	MALS	..	90%	36	36
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600413	2026-03-21	DVPF		86%	37	37
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600465	2026-03-25	MALS	..	86%	37	37

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 ESTACION DE POLICIA TERMINAL	EP ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	PROMEDIO
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	82%	82%	83%	85%	83%	81%	78%	82%	81%	81%	82%	81%	85%	82%	81%	80%	81%	82%	82%	81%	81%
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO	83%	93%	92%	83%	93%	86%	91%	86%	92%	86%	79%	90%	94%	84%	92%	92%	92%	89%	88%	88%	89%
CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	95%	98%	100 %	95%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	95%	98%	100 %	100 %	100 %	100 %	99%
Totales	87%	91%	91%	88%	91%	87%	88%	88%	89%	88%	86%	89%	92%	88%	89%	89%	90%	89%	89%	88%	89%

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 ESTACION DE POLICIA TERMINAL	EP ESTACION 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 %	100 %
2. El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
3. El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Totales	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %

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 ESTACION 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 %	88%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	88%	100 %	100 %	100 %	100 %	99%
3. Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
4. Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
5. Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	88%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	88%	86%	100 %	100 %	100 %	98%
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%	17%	33%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	33%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	4%
7. El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0%	0%	0%	0%	14%	0%	0%	14%	0%	0%	0%	0%	0%	14%	0%	12%	0%	0%	0%	0%	3%
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 %	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 %	100 %
10. Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
11. Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	86%	88%	86%	86%	86%	100 %	86%	100 %	86%	86%	88%	100 %	100 %	100 %	86%	93%
Totales	82%	82%	83%	85%	83%	81%	78%	82%	81%	81%	82%	81%	85%	82%	81%	80%	81%	82%	82%	81%	81%

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 %	100 %	83%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	99%
2. El contratista cumple con el menú verificado.	100 %	100 %	83%	83%	100 %	100 %	88%	71%	100 %	71%	71%	100 %	83%	100 %	100 %	88%	86%	71%	75%	71%	88%
3. El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	75%	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 %	100 %
5. El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	25%	25%	50%	67%	29%	43%	38%	14%	43%	14%	43%	29%	67%	29%	43%	38%	43%	43%	50%	14%	36%
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.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	88%	86%	100 %	86%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	88%	86%	100 %	100 %	100 %	96%
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).	12%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	95%
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).	100 %	100 %	100 %	0%	100 %	0%	100 %	100 %	83%	100 %	0%	57%	100 %	0%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	71%
9. El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	75%	100 %	100 %	67%	100 %	86%	88%	86%	86%	86%	57%	100 %	83%	100 %	71%	100 %	100 %	71%	75%	86%	86%
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 %	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 %	100 %
Totales	83%	93%	92%	83%	93%	86%	91%	86%	92%	86%	79%	90%	94%	84%	92%	92%	92%	89%	88%	88%	89%

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 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 ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	PROMEDIO
1. Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	86%	88%	100 %	86%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	86%	88%	100 %	100 %	100 %	100 %	96%
2. El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	86%	100 %	100 %	86%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	86%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	98%
3. El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
4. La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	100 %	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 %	100 %	100 %	100 %
6. El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
7. El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Totales	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	95%	98%	100 %	95%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	95%	98%	100 %	100 %	100 %	100 %	99%

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 [-]	2600334	2026-03-06	DVPF		100%	1,890	1,890
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600402	2026-03-13	YCM	NINGUNA.	100%	1,920	1,920
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600427	2026-03-20	MALS	..	100%	1,947	1,947
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600459	2026-03-27	DVPF		100%	1,929	1,929

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	100%	100 %
Totales	100%	100 %

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.	100%	100%
Totales	100%	100%

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 [-]	2600348	2026-03-05	MALS	.	67%	1,889	1,889

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	67%	67%
Totales	67%	67%

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.	0%	0%
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	67%	67%

VISTAS EFECTIVAS
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

VISITAS EFECTIVAS TIPO ETPLANTA [Total de visitas: 4]							
ESTABLECIMIENTO	ID	FECHA VISITA	AGENTE	OBSERVACION	NIVEL DE CUMPL	PARTE ESTIMADO	PARTE VERIFICADO
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600357	2026-03-04	YCM	NINGUNA.	79%	1,879	1,879
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600384	2026-03-12	MALS	..	58%	1,932	1,932
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600412	2026-03-19	DVPF	Sin observación.	46%	1,944	1,944
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600479	2026-03-25	YCM	NINGUNA.	57%	1,923	1,923

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	19%	19%
ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS	67%	67%
RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	87%	87%
ALMACENAMIENTO	45%	45%
PRODUCCIÓN	30%	30%
ENSAMBLE	75%	75%
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS	68%	68%
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	68%	68%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO	62%	62%
PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	75%	75%
Totales	59%	59%

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.	0%	0%
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.	25%	25%
3. Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	25%	25%
4. En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.	25%	25%
Totales	19%	19%

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.	100%	100%
2. La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.	50%	50%
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.	50%	50%
Totales	67%	67%

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.	0%	0%
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.	50%	50%
7. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	100%	100%
Totales	87%	87%

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	25%	25%
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.	0%	0%
7. Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	0%	0%
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.	75%	75%
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.	50%	50%
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%	0%
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.	25%	25%
13. Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	75%	75%

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.	100%	100%
Totales	45%	45%

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)	0%	0%
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.	25%	25%
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.	50%	50%
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.	25%	25%
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.	50%	50%
Totales	30%	30%

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	0%	0%
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.	100%	100%
Totales	75%	75%

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.	75%	75%
2. El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).	100%	100%
3. El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.	50%	50%
4. El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.	100%	100%
5. Se suministra la alimentación diferencial por convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica).		
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).	50%	50%
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).	50%	50%
9. Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.	50%	50%
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%	0%
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%	0%
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.	50%	50%
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.	25%	25%
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.	50%	50%
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).		
21. Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en los documentos contractuales.		
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.		
Totales	68%	68%

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.	75%	75%
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.	50%	50%
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)	50%	50%
6. Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.	25%	25%
7. El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales, respiratorias que puedan contaminar los alimentos. En caso de presentarse, se cuenta con registros que describan el seguimiento al control de salud (fecha, razón clínica, descripción de acciones y concepto).	100%	100%
8. Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.	100%	100%
9. Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.	75%	75%
10. El contratista organiza las tareas y horarios de todo el personal, asegurando que se cumplen adecuadamente todos los procesos necesarios para brindar el servicio en los diferentes establecimientos de detención transitoria y las tareas respectivas de limpieza y desinfección.	100%	100%
Totales	68%	68%

VARIABLES DE SEGUNDO NIVEL
FORMATO: FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
CATEGORÍA: 9 - CONDICIONES DE SANEAMIENTO

Variables / Establecimientos	PLA PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	PROMEDIO
1. Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.	0%	0%
2. Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	100%	100%
3. Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.	0%	0%
4. El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	25%	25%
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.	75%	75%
10. Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.	0%	0%
11. Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	75%	75%
12. Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	75%	75%
13. Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	50%	50%
Totales	62%	62%

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.	50%	50%
3. Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.	50%	50%
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.	100%	100%
Totales	75%	75%

Anexo 3. MATRIZ DE SOLICITUDES DE INTERCAMBIOS DE MENÚ CORTE 1-03-26 - 31-03-26.

Marca temporal	Dirección de correo electrónico	Fecha del intercambio a realizar	Responsable del reporte y cargo	Menú que origina la solicitud	Tiempo de comida	Componente del menú a intercambiar	Componente del menú a intercambiar 2	Componente del menú a intercambiar 3	Preparación del menú programado	Intercambio solicitado	Justificación del intercambio
3/2/2026 10:15:24	seleccionalimentos25@gmail.com	2/03/2026	Yorelis Quintero	10	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Papa	Platano maduro	Intercambiar la papa por plátano maduro en el almuerzo es importante porque el plátano maduro proporciona una fuente significativa de energía y nutrientes esenciales, como carbohidratos complejos, fibra, vitaminas (especialmente vitamina A y vitamina C) y minerales, que contribuyen a mantener niveles adecuados de energía, mejorar la digestión y fortalecer el sistema inmunológico, además de ofrecer una opción más saludable y variada en la alimentación diaria.
3/2/2026 10:23:22	seleccionalimentos25@gmail.com	2/03/2026	Yorelis Quintero	10	Cena		Proteico	Derivado de cereal	Huevo frito	2 Huevos cocidos	Es importante intercambiar el huevo frito por el huevo cocido porque el huevo cocido tiene un menor contenido de grasa y calorías, lo que lo convierte en una opción más saludable para mantener una dieta equilibrada y reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares, además de ser más fácil de digerir y disminuir la exposición a posibles contaminantes que pueden estar presentes en el aceite o la grasa utilizada en el huevo frito.
3/3/2026 9:16:34	seleccionalimentos25@gmail.com	3/03/2026	Yorelis Quintero	11	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Papa criolla guisada	Papa criolla	En el intercambio de hoy solo se cambia la preparacion de la papa criolla guisada por papa criolla normal
3/3/2026 9:20:02	seleccionalimentos25@gmail.com	4/03/2026	Yorelis Quintero	12	Desayuno	Bebida caliente	Derivado de cereal	Bebida	Chocolate caliente	Cafe con leche	Cambiar chocolate caliente por café con leche en el desayuno aporta más energía sostenida y menos azúcar al empezar el día. El café con leche combina la cafeína, que despierta y mejora la concentración, con la suavidad de la leche para evitar la acidez del café solo.
3/4/2026 8:26:52	seleccionalimentos25@gmail.com	4/03/2026	Yorelis Quintero	12	Almuerzo		Proteico	Derivado de cereal	Pescado frito	Carne encebollada	Realizar un intercambio de pescado frito por carne de res encebollada en el almuerzo puede ser importante para diversificar la ingesta de nutrientes, ya que la carne de res proporciona una mayor cantidad de hierro, zinc y proteínas de alta calidad, esenciales para la reparación y crecimiento del organismo, además de ofrecer diferentes beneficios digestivos y energéticos comparados con el pescado.
3/4/2026 8:35:08	seleccionalimentos25@gmail.com	4/03/2026	Yorelis Quintero	12	Cena		Proteico	Derivado de cereal	Carne de res encebollada	Pescado	Realizar un intercambio de la cena de carne de res encebollada por pescado frito puede ser importante para promover una alimentación más balanceada y saludable, ya que el pescado es una fuente rica en ácidos grasos omega-3, proteínas de alta calidad y menores grasas saturadas en comparación con la carne de res, lo que ayuda a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares y mejorar la salud general.
3/4/2026 10:53:18	seleccionalimentos25@gmail.com	4/03/2026	Yorelis Quintero	12	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Almuerzo	Cena	Solicito intercambiar el servicio de almuerzo por cena para el día de hoy 04 de marzo, de modo que el menú completo previsto para la cena se sirva al mediodía y el del almuerzo en la cena.

Marca temporal	Dirección de correo electrónico	Fecha del intercambio a realizar	Responsable del reporte y cargo	Menú que origina la solicitud	Tiempo de comida	Componente del menú a intercambiar	Componente del menú a intercambiar 2	Componente del menú a intercambiar 3	Preparación del menú programado	Intercambio solicitado	Justificación del intercambio
3/4/2026 17:07:54	seleccionalimentos25@gmail.com	4/03/2026	Yorelis Quintero	12	Almuerzo		Proteico	Derivado de cereal	Almuerzo (pescado frito, ensalada de remolacha y zanahoria y papa chorriada)	Cena (Carne de res encebollada, lenteja guisada, platano maduro melao)	Solicito validar el intercambio del menú de hoy 4 de marzo, servir en el almuerzo la cena programada y viceversa, debido a que la proteína destinada al almuerzo llegó congelada y requería descongelación controlada y cocción completa para garantizar inocuidad y calidad. Al invertir los servicios, usamos el menú de cena al mediodía (cuya proteína ya estaba lista) y destinamos la tarde a descongelar y preparar adecuadamente la proteína del almuerzo para servirla en la cena, evitando riesgos y manteniendo el aporte nutricional sin desperdicio.
3/5/2026 8:39:51	seleccionalimentos25@gmail.com	5/03/2026	Yorelis Quintero	13	Desayuno	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Pan variedad	Galleta cuca	Cambiar pan variedad por galleta cuca aporta energía rápida por su azúcar y grasa, pero reduce fibra y saciedad; sirve como opción práctica o antojo puntual.
3/5/2026 16:07:30	seleccionalimentos25@gmail.com	6/03/2026	Yorelis Quintero	14	Desayuno	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Derivado de cereal	AREPA	PAN	Hacer un intercambio de arepa por pan es importante porque permite variar la ingesta de carbohidratos, beneficiando la nutrición al diversificar los nutrientes y sabores, además de promover un equilibrio en la dieta al reducir el consumo excesivo de un solo tipo de alimento, lo que puede contribuir a una mejor digestión y a mantener niveles de energía más estables durante el día.
3/5/2026 16:09:42	seleccionalimentos25@gmail.com	6/03/2026	Yorelis Quintero	14	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Guiso de alverja	lentejas	Realizar este intercambio de guiso de alverja por lentejas es importante porque las lentejas son una excelente fuente de proteínas vegetales, fibra, vitaminas y minerales esenciales para el organismo, lo que ayuda a mantener la energía, mejorar la digestión y fortalecer el sistema inmunológico. Además, variar los ingredientes en las comidas contribuye a un equilibrio nutricional, previene la monotonía en la dieta y promueve una alimentación más completa y saludable.
3/6/2026 14:06:55	seleccionalimentos25@gmail.com	7/03/2026	Yorelis Quintero	15	Refrigerio Nocturno			Derivado de cereal	Pan mogolla	Pan mantequilla	Hacer un intercambio de pan mogolla por pan mantequilla en el refigerio nocturno es importante porque permite diversificar la ingesta de sabores y texturas, promoviendo una alimentación más equilibrada y placentera; además, puede facilitar el consumo de diferentes nutrientes presentes en ambos panes, y ayuda a evitar la monotonía en la dieta, favoreciendo una experiencia más satisfactoria y nutritiva durante la merienda.
3/6/2026 14:11:22	seleccionalimentos25@gmail.com	7/03/2026	Yorelis Quintero	15	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Platano maduro	Platano verde	Hacer un intercambio de plátano maduro por plátano verde es importante porque permite aprovechar las propiedades nutricionales y culinarias de cada uno según las necesidades o preferencias, además de promover la variedad en la dieta y reducir el desperdicio al utilizar los alimentos en diferentes etapas de maduración.

Marca temporal	Dirección de correo electrónico	Fecha del intercambio a realizar	Responsable del reporte y cargo	Menú que origina la solicitud	Tiempo de comida	Componente del menú a intercambiar	Componente del menú a intercambiar 2	Componente del menú a intercambiar 3	Preparación del menú programado	Intercambio solicitado	Justificación del intercambio
3/6/2026 14:24:46	seleccionalimentos25@gmail.com	7/03/2026	Yorelis Quintero	15	Cena		Proteico	Derivado de cereal	Pierna de pollo	Muslo, contra muslo y pierna de pollo	El intercambio de la cena de solo pierna de pollo por una variedad que incluye muslo, contra muslo y pierna de pollo responde a nuestro compromiso de ofrecer una experiencia más diversa y satisfactoria para todos los asistentes. Al ampliar las opciones, buscamos atender diferentes gustos y preferencias, garantizando que cada persona pueda disfrutar de un platillo que le resulte más apetitoso.
3/11/2026 9:13:13	seleccionalimentos25@gmail.com	11/03/2026	Yorelis Quintero	4	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Guiso de alverja	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 a mejorar la digestión, fortalecer el sistema inmunológico y mantener niveles de energía constantes.
3/11/2026 9:15:04	seleccionalimentos25@gmail.com	11/03/2026	Yorelis Quintero	4	Desayuno	Bebida caliente	Derivado de cereal	Bebida	Chocolate caliente	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 saturadas provenientes del chocolate, promoviendo una alimentación más equilibrada y saludable; además, el café con leche proporciona una fuente de cafeína y calcio que favorecen la concentración y la salud ósea, respectivamente, y al optar por esta opción en lugar del chocolate, se puede mejorar la energía matutina sin comprometer la nutrición.
3/11/2026 15:22:31	seleccionalimentos25@gmail.com	11/03/2026	Yorelis Quintero	4	Refrigerio Nocturno			Bebida	Jugo de fruta	Agua de panela	Cambiar el jugo de fruta por agua de panela en el refrigerio es práctico porque, si el jugo es industrial, se evita azúcar refinada, colorantes y conservantes, mientras el agua de panela da energía rápida con sacarosa menos procesada y algo de minerales (calcio, potasio, magnesio), suele ser más suave para la digestión que un jugo ácido o muy frío, e hidrata con un sabor dulce tradicional que calma las ganas de algo azucarado sin recurrir a gaseosas.
3/11/2026 15:24:31	seleccionalimentos25@gmail.com	12/03/2026	Yorelis Quintero	5	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa	Pan	Hacer un intercambio de arepa por pan en el desayuno es importante porque permite variar la ingesta de carbohidratos, beneficiando la nutrición al diversificar los nutrientes y sabores, además de promover un equilibrio en la dieta al reducir el consumo excesivo de un solo tipo de alimento, lo que puede contribuir a una mejor digestión y a mantener niveles de energía más estables durante el día.

Marca temporal	Dirección de correo electrónico	Fecha del intercambio a realizar	Responsable del reporte y cargo	Menú que origina la solicitud	Tiempo de comida	Componente del menú a intercambiar	Componente del menú a intercambiar 2	Componente del menú a intercambiar 3	Preparación del menú programado	Intercambio solicitado	Justificación del intercambio
3/11/2026 15:27:09	seleccionalimentos25@gmail.com	13/03/2026	Yorelis Quintero	6	Desayuno	Derivado de cereal	Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa	Pan	Hacer un intercambio de arepa por pan en el desayuno es importante porque permite variar la ingesta de carbohidratos, beneficiando la nutrición al diversificar los nutrientes y sabores, además de promover un equilibrio en la dieta al reducir el consumo excesivo de un solo tipo de alimento, lo que puede contribuir a una mejor digestión y a mantener niveles de energía más estables durante el día.
3/11/2026 15:31:11	seleccionalimentos25@gmail.com	12/03/2026	Yorelis Quintero	5	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa	Papa	Realizar un intercambio de arepa por papa en la cena puede ser importante porque promueve una alimentación más equilibrada y variada, permitiendo obtener diferentes nutrientes esenciales; además, puede ayudar a controlar el consumo de carbohidratos y calorías, favoreciendo una mejor digestión y contribuyendo a mantener un peso saludable.
3/12/2026 12:13:22	seleccionalimentos25@gmail.com	12/03/2026	Yorelis Quintero	5	Almuerzo		Proteico	Derivado de cereal	Pernil de pollo	Muslo de pollo	Es importante sustituir la proteína del pernil de pollo por muslo de pollo en el almuerzo porque el muslo de pollo, aunque también es una buena fuente de proteínas, generalmente tiene un menor contenido de grasa saturada y colesterol, lo que contribuye a una alimentación más balanceada y saludable. Además, el muslo de pollo aporta una mayor cantidad de hierro y zinc, nutrientes esenciales para el fortalecimiento del sistema inmunológico y la formación de glóbulos rojos, lo que puede favorecer una mejor salud general y reducir riesgos de enfermedades cardiovasculares asociados al consumo excesivo de grasas saturadas presentes en otros cortes de pollo o carne de cerdo.
3/12/2026 12:50:21	seleccionalimentos25@gmail.com	12/03/2026	Yorelis Quintero	5	Almuerzo		Proteico	Derivado de cereal	Pernil de pollo	Contramuslo	Cambiar pernil por contramuslo en el almuerzo importa porque el contramuslo (muslo sin pierna) suele tener menos piel y grasa superficial que el pernil entero, lo que reduce calorías y grasa saturada sin perder proteína ni hierro; además es más fácil de controlar la porción y de cocinar a la plancha o al horno con poco aceite, ayudando a bajar grasa corporal y visceral mientras mantienes saciedad. Si dejas la piel y ajustas el tamaño, el efecto es mayor.
3/12/2026 16:41:08	seleccionalimentos25@gmail.com	13/03/2026	Yorelis Quintero	6	Desayuno	Proteico	Proteico	Derivado de cereal	Huevos revueltos	Huevos cocidos	Realizamos este intercambio porque los huevos cocidos se hacen solo con agua, sin grasa añadida, así reduces calorías y grasa saturada en el desayuno, manteniendo la misma proteína y saciedad. Además son prácticos y evitan el exceso de sal o añadidos que a veces van con el revuelto.

Marca temporal	Dirección de correo electrónico	Fecha del intercambio a realizar	Responsable del reporte y cargo	Menú que origina la solicitud	Tiempo de comida	Componente del menú a intercambiar	Componente del menú a intercambiar 2	Componente del menú a intercambiar 3	Preparación del menú programado	Intercambio solicitado	Justificación del intercambio
3/13/2026 14:30:23	seleccionalimentos25@gmail.com	14/03/2026	Yorelis Quintero	7	Refrigerio Nocturno			Bebida	Jugo natural	Agua de panela	Es importante reemplazar el jugo de fruta por agua de panela en el refrigerio porque el agua de panela proporciona una fuente natural de energía y minerales como el potasio y el magnesio, además de tener menos azúcares añadidos y ser más saludable para mantener niveles adecuados de hidratación y evitar el consumo excesivo de azúcares refinados presentes en muchos jugos comerciales.
3/14/2026 15:15:11	seleccionalimentos25@gmail.com	15/03/2026	Yorelis Quintero	8	Desayuno	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Galleta de sal	Pan blanco	El pan blanco admite porciones más saciantes, es más fácil de combinar con proteína o fruta y, al ser más neutro, permite controlar mejor la sal. Además, si eliges pan del día, aportas algo de masa y textura que da saciedad sin necesidad de comer muchas galletas.
3/14/2026 15:19:10	seleccionalimentos25@gmail.com	16/03/2026	Yorelis Quintero	9	Almuerzo		Proteico	Derivado de cereal	Carne asada	Cerdo asaso	Se realiza este intercambio porque la carne de res suele tener más grasa saturada y hierro hemo, mientras el cerdo asado puede aportar menos grasa y una textura jugosa con distinto sabor.
3/14/2026 15:21:54	seleccionalimentos25@gmail.com	16/03/2026	Yorelis Quintero	9	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Guiso de arveja	Lentejas	las lentejas suelen aportar más proteína y hierro por porción y generan saciedad duradera, mientras se cambia el sabor y la textura del guiso de arveja para no repetir siempre lo mismo.
3/14/2026 15:23:51	seleccionalimentos25@gmail.com	15/03/2026	Yorelis Quintero	8	Desayuno	Bebida caliente	Derivado de cereal	Bebida	Chocolate caliente	Cafe con leche	Realizamos este intercambio porque asi se reduces azúcar y calorías: el chocolate caliente lleva azúcar y a veces crema, mientras el café con leche (sin azúcar) aporta menos calorías y te da cafeína para despejarte. Mantienes lo cremoso, bajas dulzor y entras a la tarde más liviano.
3/15/2026 20:23:39	seleccionalimentos25@gmail.com	16/03/2026	Yorelis Quintero	9	Desayuno	Proteico	Proteico	Derivado de cereal	Huevos pericos	Huevo cocido	Se realiza este intercambio porque los huevos pericos se hacen con aceite y a veces tomate/cebolla en guiso, mientras el huevo cocido va sin aceite añadido, más básico y fácil de medir. Los ayuda a bajar grasa extra en el desayuno y a manejar porciones sin tanto cálculo.
3/16/2026 15:17:21	seleccionalimentos25@gmail.com	17/03/2026	Yorelis Quintero	10	Desayuno	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Calado/tostada	Pan	Realizamos este intercambio porque en lo nutricional son muy similares: ambos vienen del mismo pan. La diferencia práctica es que la tostada suele quedar más seca y crujiente, lo que puede frenar un poco cuánto comes o alargar la masticación; el pan suave es más rápido de comer y a veces pide más untada.
3/16/2026 15:21:22	seleccionalimentos25@gmail.com	17/03/2026	Yorelis Quintero	10	Almuerzo		Proteico	Derivado de cereal	Carne de cerdo asada	Carne gulash	Realizamos este intercambio porque pasamos de una pieza asada y seca a un guiso que estira la ración y los llena más: el gulash lleva la carne troceada, cocinada lento con líquido y cebolla. así rinde menos carne por porción y aumentas volumen con la salsa.
3/19/2026 14:53:11	seleccionalimentos25@gmail.com	19/03/2026	Yorelis Quintero	12	Refrigerio Nocturno			Bebida	Jugo Natural	Agua de panela	realizamos este intercambio porque el jugo natural mantiene vitaminas y algo de pulpa, con azúcares libres pero sin refinar, el agua de panela es azúcar disuelta sin fibra ni micronutrientes y es mas refrescante.

Marca temporal	Dirección de correo electrónico	Fecha del intercambio a realizar	Responsable del reporte y cargo	Menú que origina la solicitud	Tiempo de comida	Componente del menú a intercambiar	Componente del menú a intercambiar 2	Componente del menú a intercambiar 3	Preparación del menú programado	Intercambio solicitado	Justificación del intercambio
3/19/2026 15:01:10	seleccionalimentos25@gmail.com	21/03/2026	Yorelis Quintero	14	Almuerzo		Derivado de cereal	Derivado de cereal	Guiso de alverja	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 a mejorar la digestión, fortalecer el sistema inmunológico y mantener niveles de energía constantes.
3/19/2026 15:04:22	seleccionalimentos25@gmail.com	21/03/2026	Yorelis Quintero	14	Desayuno	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Arepa	Pan	Hacer un intercambio de arepa por pan en el desayuno es importante porque permite variar la ingesta de carbohidratos, beneficiando la nutrición al diversificar los nutrientes y sabores, además de promover un equilibrio en la dieta al reducir el consumo excesivo de un solo tipo de alimento, lo que puede contribuir a una mejor digestión y a mantener niveles de energía más estables durante el día.
3/19/2026 15:06:12	seleccionalimentos25@gmail.com	20/03/2026	Yorelis Quintero	13	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa	Papa	Realizar un intercambio de arepa por papa en el almuerzo puede ser importante porque promueve una alimentación más equilibrada y variada, permitiendo obtener diferentes nutrientes esenciales; además, puede ayudar a controlar el consumo de carbohidratos y calorías, favoreciendo una mejor digestión y contribuyendo a mantener un peso saludable.
3/22/2026 11:57:45	seleccionalimentos25@gmail.com	22/03/2026	Yorelis Quintero	15	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Verdura Thai	Lentejas	Cambiar la verdura Thai por lentejas en la cena suma proteína vegetal, fibra y hierro sin subir mucho la grasa. Las lentejas estabilizan el hambre por la noche, ayudan a la digestión y cambian el perfil de carbohidratos.
3/25/2026 17:44:45	seleccionalimentos25@gmail.com	26/03/2026	Yorelis Quintero	4	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Guiso de arveja	Lentejas	Realizamos este intercambio porque las arvejas 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 a mejorar la digestión, fortalecer el sistema inmunológico y mantener niveles de energía constantes.
3/25/2026 17:46:48	seleccionalimentos25@gmail.com	26/03/2026	Yorelis Quintero	4	Desayuno	Bebida caliente	Derivado de cereal	Bebida	Chocolate caliente	Cafe con leche	Realizamos este intercambio porque asi se reduces azúcar y calorías: el chocolate caliente lleva azúcar y a veces crema, mientras el café con leche aporta menos calorías y te da cafeína para despejarte. Mantienes lo cremoso, bajas dulzor y entras a la tarde más liviano.
3/26/2026 17:06:49	seleccionalimentos25@gmail.com	27/03/2026	Yorelis Quintero	5	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa	Papa	Realizar un intercambio de arepa por papa en la cena puede ser importante porque promueve una alimentación más equilibrada y variada, permitiendo obtener diferentes nutrientes esenciales; además, puede ayudar a controlar el consumo de carbohidratos y calorías, favoreciendo una mejor digestión y contribuyendo a mantener un peso saludable.

Marca temporal	Dirección de correo electrónico	Fecha del intercambio a realizar	Responsable del reporte y cargo	Menú que origina la solicitud	Tiempo de comida	Componente del menú a intercambiar	Componente del menú a intercambiar 2	Componente del menú a intercambiar 3	Preparación del menú programado	Intercambio solicitado	Justificación del intercambio
3/27/2026 12:44:10	seleccionalimentos25@gmail.com	27/03/2026	Yorelis Quintero	5	Refrigerio Nocturno			Derivado de cereal	Mogolla	Pan	Realizamos este intercambio de mogolla por pan en el refrigerio porque se ofrece una variedad en texturas y sabores, permitiendo aprovechar los beneficios de cada uno: la mogolla es más sustanciosa y nutritiva, mientras que el pan es más ligero y versátil para acompañar comidas.
3/27/2026 16:08:08	seleccionalimentos25@gmail.com	28/03/2026	Yorelis Quintero	6	Desayuno	Derivado de cereal	Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa	Pan	Hacer un intercambio de arepa por pan en el desayuno es importante porque permite variar la ingesta de carbohidratos, beneficiando la nutrición al diversificar los nutrientes y sabores, además de promover un equilibrio en la dieta al reducir el consumo excesivo de un solo tipo de alimento, lo que puede contribuir a una mejor digestión y a mantener niveles de energía más estables durante el día.
3/27/2026 18:21:27	seleccionalimentos25@gmail.com	28/03/2026	Yorelis Quintero	6	Desayuno	Proteico	Proteico	Derivado de cereal	Huevos revueltos	Huevos cocido	Intercambiar huevos revueltos por huevo cocido ofrece variedad en textura y preparación, adaptándose a diferentes gustos y necesidades.
3/28/2026 12:10:22	seleccionalimentos25@gmail.com	29/03/2026	Yorelis Quintero	7	Desayuno	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Galleta de sal	Pan	Intercambiar galleta de sal por pan ofrece variedad en textura y sabor, adaptándose a diferentes momentos y comidas.
3/28/2026 12:14:42	seleccionalimentos25@gmail.com	30/03/2026	Yorelis Quintero	8	Desayuno	Bebida caliente	Derivado de cereal	Bebida	Chocolate caliente	Cafe con leche	Realizamos este intercambio porque asi se reduces azúcar y calorías: el chocolate caliente lleva azúcar y a veces crema, mientras el café con leche aporta menos calorías y te da cafeína para despejarte. Mantienes lo cremoso, bajas dulzor y entras a la tarde más liviano.

Marca temporal	Dirección de correo electrónico	Fecha del intercambio a realizar	Responsable del reporte y cargo	Menú que origina la solicitud	Tiempo de comida	Componente del menú a intercambiar	Componente del menú a intercambiar 2	Componente del menú a intercambiar 3	Preparación del menú programado	Intercambio solicitado	Justificación del intercambio
3/28/2026 12:16:05	seleccionalimentos25@gmail.com	30/03/2026	Yorelis Quintero	8	Desayuno	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Galleta de sal	Pan	Intercambiar galleta de sal por pan ofrece variedad en textura y sabor, adaptándose a diferentes momentos y comidas.
3/30/2026 15:05:28	seleccionalimentos25@gmail.com	31/03/2026	Yorelis Quintero	9	Desayuno	Proteico	Proteico	Derivado de cereal	Huevos pericos	Huevos cocidos	Los huevos pericos suelen tener más grasa y calorías debido al aceite o mantequilla usados, mientras que los huevos cocidos son una opción más ligera y baja en calorías.
3/30/2026 15:07:21	seleccionalimentos25@gmail.com	31/03/2026	Yorelis Quintero	9	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Guiso de arveja	Lentejas	Realizamos este intercambio porque las arvejas 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 a mejorar la digestión, fortalecer el sistema inmunológico y mantener niveles de energía constantes.
3/30/2026 15:10:40	seleccionalimentos25@gmail.com	1/04/2026	Yorelis Quintero	10	Desayuno	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Calado / Tostada	Pan	Realizamos este intercambio porque en lo nutricional son muy similares: ambos vienen del mismo pan. La diferencia práctica es que la tostada suele quedar más seca y crujiente, lo que puede frenar un poco cuánto comes o alargar la masticación; el pan suave es más rápido de comer y a veces pide más untada.
3/30/2026 15:13:15	seleccionalimentos25@gmail.com	1/04/2026	Yorelis Quintero	10	Cena		Proteico	Derivado de cereal	Dos huevos fritos	Dos huevos cocidos	Intercambiar huevos fritos por cocidos reduce la ingesta de grasas y calorías, favoreciendo una cena más ligera y saludable. Los huevos cocidos aportan proteínas sin añadir grasas extras.

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

FUNDACIÓN UNIVALLE

Proyectamos futuro

SANTIAGO DE CALI, 20 de marzo de 2026

FUV.EST.K2.0017.2026

Señor (a)
PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26
902.014.324-4
Correo Electronico: utalimentacionintegralcali@outlook.com, wendychamorrof@gmail.com, fquinmor@hotmail.com

ASUNTO	NOTIFICACIÓN APLICACIÓN DESCUENTOS
N° CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025 SUSCRITO ENTRE SANTIAGO DE CALI DISTRITO ESPECIAL SECRETARIA DE SEGURIDAD Y JUSTICIA Y UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26
ESTABLECIMIENTO(S) EN DONDE SE APLICAN LOS DESCUENTOS	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL, PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26 [902.014.324-4]
MES DEL DESCUENTO	2026-03-01
N° PROCESO	PD-0004

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

1. Estándares de calidad de los bienes entregados aplicables a la forma de pago: caso de recibir menús que no cumplan con todos los elementos requeridos en la ficha técnica del Anexo Técnico. (En los resumenes referenciados como HORARIO DE ENTREGA - A, B, C)

2. Estándares de servicio aplicable a la forma de pago: Tiempo adicional al término dispuesto para la entrega de los bienes (En los resumenes referenciados como MENU ESTANDAR, MINUTA PATRON, PREPARACIONES PROHIBIDAS).

Adicionalmente, en cumplimiento de las obligaciones contraídas en el Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025 suscrito con Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia, la Fundación Universidad del Valle en calidad de interventor, y conforme a sus obligaciones contractuales, las cuales establecen lo siguiente:

24. Revisar la documentación presentada por el operador para el trámite de pago dentro de los cinco (5) días

hábiles siguientes a la recepción de estos. Para tal efecto, durante dicho término deberá llevar a cabo una reunión con delegados del contratista para realizar la respectiva revisión y determinar las cantidades efectivamente entregadas, las raciones no reconocidas y el valor de los descuentos aplicables, conforme a lo establecido en los documentos contractuales. Así como informar al contratista sobre las glosas o novedades que se presenten para la continuidad en el trámite de cuenta. Una vez realizada la subsanación de las observaciones, en el caso de haberlas, elaborar y suscribir los informes de interventoría. Estos documentos serán radicados ante la Secretaría junto con sus respectivos soportes, con el fin de garantizar la continuidad del trámite de pago.

41. Aplicar los descuentos a los valores facturados por concepto de novedades evidenciadas, en las visitas que no fueron subsanadas y que acarrean llevar a cabo el debido proceso administrativo, de acuerdo con el pliego de condiciones del proceso

En virtud de lo anterior, el señalado contrato, estipula detalladamente el debido proceso a surtir en ocasión de las novedades o no conformidades encontradas con los estándares previamente indicados, los cuales serán objeto de análisis y estudio por parte de la entidad contratante -Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia- para su aplicación a los pagos correspondientes:

Resumen Establecimientos con Descuento				
Municipio	**Institución/Establecimiento**	**Sede**	**Visitas**	**Descuento Total**
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL		1	275,000.00
SANTIAGO DE CALI	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR		1	5,282,750.00
TOTAL DESCONTABLE				**5,557,750.00**

ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600306	2026-02-24	CDTD	100	275,000.00

2600306 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	275,000.00

PLANTA ALIMENTOS OPERADOR:

Resumen Visitas por Establecimiento

#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600283	2026-02-19	ETPLANTA	1,921	5,282,750.00

2600283 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	5,282,750.00

El valor total de los descuentos contenidos en esta notificación es: 5,557,750.00 (CINCO MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS)

Con base en las novedades relacionadas en el presente documento, las cuales evidenciará de manera más detallada a través de la plataforma K2 en la cual se debe efectuar la respuesta con los argumentos que considere necesarios para controvertir o desvirtuar las novedades referenciadas, para lo cual se otorga un plazo de CINCO (5) DIAS HÁBILES a partir de la fecha, los cuales serán valorados objetivamente; en caso de no recibir respuesta en el tiempo señalado, se dará por aceptadas las novedades informadas para aplicar el descuento a la factura en los porcentajes informados en la matriz adjunta.

El descuento se notifica por medios electrónicos de acuerdo a la información que el contratista ha reportado a la SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA para las comunicaciones en el marco de la ejecución del contrato, el cual, para todos los efectos legales, es el canal válido de comunicación y notificaciones entre las partes contratantes y la interventoría.

Los documentos anexos que soportan esta notificación se encuentran disponibles para su descarga en la siguiente dirección:
https://drive.google.com/drive/folders/1r_JSY5zhaGbYuc047YDmyeNkPnZT79L4?usp=drive_link

MARLON GIOVANY GÓMEZ JARAMILLO
Director Ejecutivo
FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Proyectó: Equipo de Interventoría

FUNDACIÓN UNIVALLE

Proyectamos futuro

SANTIAGO DE CALI, 20 de marzo de 2026

FUV.EST.K2.0018.2026

Señor (a)
PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26
902.014.324-4
Correo Electronico: utalimentacionintegralcali@outlook.com, wendychamorrof@gmail.com, fquinmor@hotmail.com

ASUNTO	NOTIFICACIÓN APLICACIÓN DESCUENTOS
N° CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025 SUSCRITO ENTRE SANTIAGO DE CALI DISTRITO ESPECIAL SECRETARIA DE SEGURIDAD Y JUSTICIA Y UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26
ESTABLECIMIENTO(S) EN DONDE SE APLICAN LOS DESCUENTOS	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26 [902.014.324-4]
MES DEL DESCUENTO	2026-03-02
N° PROCESO	PD-0005

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

1. Estándares de calidad de los bienes entregados aplicables a la forma de pago: caso de recibir menús que no cumplan con todos los elementos requeridos en la ficha técnica del Anexo Técnico. (En los resumenes referenciados como HORARIO DE ENTREGA - A, B, C)

2. Estándares de servicio aplicable a la forma de pago: Tiempo adicional al término dispuesto para la entrega de los bienes (En los resumenes referenciados como MENU ESTANDAR, MINUTA PATRON, PREPARACIONES PROHIBIDAS).

Adicionalmente, en cumplimiento de las obligaciones contraídas en el Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025 suscrito con Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia, la Fundación Universidad del Valle en calidad de interventor, y conforme a sus obligaciones contractuales, las cuales establecen lo siguiente:

24. Revisar la documentación presentada por el operador para el trámite de pago dentro de los cinco (5) días

hábiles siguientes a la recepción de estos. Para tal efecto, durante dicho término deberá llevar a cabo una reunión con delegados del contratista para realizar la respectiva revisión y determinar las cantidades efectivamente entregadas, las raciones no reconocidas y el valor de los descuentos aplicables, conforme a lo establecido en los documentos contractuales. Así como informar al contratista sobre las glosas o novedades que se presenten para la continuidad en el trámite de cuenta. Una vez realizada la subsanación de las observaciones, en el caso de haberlas, elaborar y suscribir los informes de interventoría. Estos documentos serán radicados ante la Secretaría junto con sus respectivos soportes, con el fin de garantizar la continuidad del trámite de pago.

41. Aplicar los descuentos a los valores facturados por concepto de novedades evidenciadas, en las visitas que no fueron subsanadas y que acarrean llevar a cabo el debido proceso administrativo, de acuerdo con el pliego de condiciones del proceso

En virtud de lo anterior, el señalado contrato, estipula detalladamente el debido proceso a surtir en ocasión de las novedades o no conformidades encontradas con los estándares previamente indicados, los cuales serán objeto de análisis y estudio por parte de la entidad contratante -Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia- para su aplicación a los pagos correspondientes:

Resumen Establecimientos con Descuento				
Municipio	**Institución/Establecimiento**	**Sede**	**Visitas**	**Descuento Total**
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO		1	255,750.00
TOTAL DESCONTABLE				**255,750.00**

ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600308	2026-02-24	CDTD	93	255,750.00

2600308 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	255,750.00

El valor total de los descuentos contenidos en esta notificación es: 255,750.00 (DOSCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS)

Con base en las novedades relacionadas en el presente documento, las cuales evidenciará de manera más detallada a través de la plataforma K2 en la cual se debe efectuar la respuesta con los argumentos que considere necesarios para controvertir o desvirtuar las novedades referenciadas, para lo cual se otorga un plazo de CINCO (5) DIAS HÁBILES a partir de la fecha, los cuales serán valorados objetivamente; en caso de

no recibir respuesta en el tiempo señalado, se dará por aceptadas las novedades informadas para aplicar el descuento a la factura en los porcentajes informados en la matriz adjunta.

El descuento se notifica por medios electrónicos de acuerdo a la información que el contratista ha reportado a la SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA para las comunicaciones en el marco de la ejecución del contrato, el cual, para todos los efectos legales, es el canal válido de comunicación y notificaciones entre las partes contratantes y la interventoría.

Los documentos anexos que soportan esta notificación se encuentran disponibles para su descarga en la siguiente dirección:
https://drive.google.com/drive/folders/1wDfyItRI8mViRbDmvLZaNGX0o4j2301i?usp=drive_link

MARLON GIOVANY GÓMEZ JARAMILLO
Director Ejecutivo
FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Proyectó: Equipo de Interventoría

FUNDACIÓN UNIVALLE

Proyectamos futuro

SANTIAGO DE CALI, 20 de marzo de 2026

FUV.EST.K2.0019.2026

Señor (a)
PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26
902.014.324-4
Correo Electronico: utalimentacionintegralcali@outlook.com, wendychamorrof@gmail.com, fquinmor@hotmail.com

ASUNTO	NOTIFICACIÓN APLICACIÓN DESCUENTOS
N° CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025 SUSCRITO ENTRE SANTIAGO DE CALI DISTRITO ESPECIAL SECRETARIA DE SEGURIDAD Y JUSTICIA Y UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26
ESTABLECIMIENTO(S) EN DONDE SE APLICAN LOS DESCUENTOS	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ, ESTACION DE POLICIA DESEPAZ, ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN, ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN, ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA, ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS, ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ, ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO, ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26 [902.014.324-4]
MES DEL DESCUENTO	2026-03-08
N° PROCESO	PD-0006

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

1. Estándares de calidad de los bienes entregados aplicables a la forma de pago: caso de recibir menús que no cumplan con todos los elementos requeridos en la ficha técnica del Anexo Técnico. (En los resumenes referenciados como HORARIO DE ENTREGA - A, B, C)

2. Estándares de servicio aplicable a la forma de pago: Tiempo adicional al término dispuesto para la entrega de los bienes (En los resumenes referenciados como MENU ESTANDAR, MINUTA PATRON, PREPARACIONES PROHIBIDAS).

Adicionalmente, en cumplimiento de las obligaciones contraídas en el Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025 suscrito con Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia, la Fundación Universidad del Valle en calidad de interventor, y conforme a sus obligaciones contractuales, las cuales establecen lo siguiente:

24. Revisar la documentación presentada por el operador para el trámite de pago dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la recepción de estos. Para tal efecto, durante dicho término deberá llevar a cabo una reunión con delegados del contratista para realizar la respectiva revisión y determinar las cantidades efectivamente entregadas, las raciones no reconocidas y el valor de los descuentos aplicables, conforme a lo establecido en los documentos contractuales. Así como informar al contratista sobre las glosas o novedades que se presenten para la continuidad en el trámite de cuenta. Una vez realizada la subsanación de las observaciones, en el caso de haberlas, elaborar y suscribir los informes de interventoría. Estos documentos serán radicados ante la Secretaría junto con sus respectivos soportes, con el fin de garantizar la continuidad del trámite de pago.

41. Aplicar los descuentos a los valores facturados por concepto de novedades evidenciadas, en las visitas que no fueron subsanadas y que acarrean llevar a cabo el debido proceso administrativo, de acuerdo con el pliego de condiciones del proceso

En virtud de lo anterior, el señalado contrato, estipula detalladamente el debido proceso a surtir en ocasión de las novedades o no conformidades encontradas con los estándares previamente indicados, los cuales serán objeto de análisis y estudio por parte de la entidad contratante -Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia- para su aplicación a los pagos correspondientes:

Resumen Establecimientos con Descuento				
Municipio	**Institución/Establecimiento**	**Sede**	**Visitas**	**Descuento Total**
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ		1	118,250.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ		1	481,608.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN		1	280,500.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN		1	154,000.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA		1	492,800.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS		1	213,298.40
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ		1	123,200.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO		1	316,800.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO		1	85,250.00
TOTAL DESCONTABLE				**2,265,706.40**

ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600330	2026-03-04	CDTD	43	118,250.00

2600330 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA

Causal Descuento	Descuento Total
MENU ESTANDAR	118,250.00

ESTACION DE POLICIA DESEPAZ:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600329	2026-03-04	CDTD	90	481,608.00

2600329 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MENU ESTANDAR	117,054.00
MINUTA PATRON	364,554.00

ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600324	2026-03-02	CDTD	102	280,500.00

2600324 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MINUTA PATRON	280,500.00

ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600325	2026-03-02	CDTD	56	154,000.00

2600325 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total

MINUTA PATRON	154,000.00

ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600331	2026-03-05	CDTD	112	492,800.00

2600331 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MENU ESTANDAR	246,400.00
MINUTA PATRON	246,400.00

ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600328	2026-03-04	CDTD	164	213,298.40

2600328 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MENU ESTANDAR	213,298.40

ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600355	2026-03-03	CDTD	56	123,200.00

2600355 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	123,200.00

ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600333	2026-03-05	CDTD	72	316,800.00

2600333 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MENU ESTANDAR	158,400.00
MINUTA PATRON	158,400.00

ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600323	2026-03-02	CDTD	31	85,250.00

2600323 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	85,250.00

El valor total de los descuentos contenidos en esta notificación es: 2,265,706.40 (DOS MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS SEIS PESOS Y CUARENTA CENTAVOS)

Con base en las novedades relacionadas en el presente documento, las cuales evidenciará de manera más detallada a través de la plataforma K2 en la cual se debe efectuar la respuesta con los argumentos que considere necesarios para controvertir o desvirtuar las novedades referenciadas, para lo cual se otorga un plazo de CINCO (5) DIAS HÁBILES a partir de la fecha, los cuales serán valorados objetivamente; en caso de no recibir respuesta en el tiempo señalado, se dará por aceptadas las novedades informadas para aplicar el descuento a la factura en los porcentajes informados en la matriz adjunta.

El descuento se notifica por medios electrónicos de acuerdo a la información que el contratista ha reportado a la SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA para las comunicaciones en el marco de la ejecución del contrato, el cual, para todos los efectos legales, es el canal válido de comunicación y notificaciones entre las partes contratantes y la interventoría.

Los documentos anexos que soportan esta notificación se encuentran disponibles para su descarga en la siguiente dirección:
https://drive.google.com/drive/folders/1yWV0ggLOht-a2qZg-zjSDaml0l3qKMXS?usp=drive_link

MARLON GIOVANY GÓMEZ JARAMILLO
Director Ejecutivo
FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Proyectó: Equipo de Interventoría

FUNDACIÓN UNIVALLE

Proyectamos futuro

SANTIAGO DE CALI, 20 de marzo de 2026

FUV.EST.K2.0020.2026

Señor (a)
PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26
902.014.324-4
Correo Electronico: utalimentacionintegralcali@outlook.com, wendychamorrof@gmail.com, fquinmor@hotmail.com

ASUNTO	NOTIFICACIÓN APLICACIÓN DESCUENTOS
N° CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025 SUSCRITO ENTRE SANTIAGO DE CALI DISTRITO ESPECIAL SECRETARIA DE SEGURIDAD Y JUSTICIA Y UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26
ESTABLECIMIENTO(S) EN DONDE SE APLICAN LOS DESCUENTOS	CAT SAN NICOLÁS, ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26 [902.014.324-4]
MES DEL DESCUENTO	2026-03-15
N° PROCESO	PD-0007

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

1. Estándares de calidad de los bienes entregados aplicables a la forma de pago: caso de recibir menús que no cumplan con todos los elementos requeridos en la ficha técnica del Anexo Técnico. (En los resumenes referenciados como HORARIO DE ENTREGA - A, B, C)

2. Estándares de servicio aplicable a la forma de pago: Tiempo adicional al término dispuesto para la entrega de los bienes (En los resumenes referenciados como MENU ESTANDAR, MINUTA PATRON, PREPARACIONES PROHIBIDAS).

Adicionalmente, en cumplimiento de las obligaciones contraídas en el Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025 suscrito con Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia, la Fundación Universidad del Valle en calidad de interventor, y conforme a sus obligaciones contractuales, las cuales establecen lo siguiente:

24. Revisar la documentación presentada por el operador para el trámite de pago dentro de los cinco (5) días

hábiles siguientes a la recepción de estos. Para tal efecto, durante dicho término deberá llevar a cabo una reunión con delegados del contratista para realizar la respectiva revisión y determinar las cantidades efectivamente entregadas, las raciones no reconocidas y el valor de los descuentos aplicables, conforme a lo establecido en los documentos contractuales. Así como informar al contratista sobre las glosas o novedades que se presenten para la continuidad en el trámite de cuenta. Una vez realizada la subsanación de las observaciones, en el caso de haberlas, elaborar y suscribir los informes de interventoría. Estos documentos serán radicados ante la Secretaría junto con sus respectivos soportes, con el fin de garantizar la continuidad del trámite de pago.

41. Aplicar los descuentos a los valores facturados por concepto de novedades evidenciadas, en las visitas que no fueron subsanadas y que acarrean llevar a cabo el debido proceso administrativo, de acuerdo con el pliego de condiciones del proceso

En virtud de lo anterior, el señalado contrato, estipula detalladamente el debido proceso a surtir en ocasión de las novedades o no conformidades encontradas con los estándares previamente indicados, los cuales serán objeto de análisis y estudio por parte de la entidad contratante -Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia- para su aplicación a los pagos correspondientes:

Resumen Establecimientos con Descuento				
Municipio	**Institución/Establecimiento**	**Sede**	**Visitas**	**Descuento Total**
SANTIAGO DE CALI	CAT SAN NICOLÁS		1	1,095,600.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA		1	259,600.00
TOTAL DESCONTABLE				**1,355,200.00**

CAT SAN NICOLÁS:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600370	2026-03-11	CDTD	498	1,095,600.00

2600370 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	1,095,600.00

ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA:

Resumen Visitas por Establecimiento

#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600375	2026-03-13	CDTD	118	259,600.00

2600375 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	259,600.00

El valor total de los descuentos contenidos en esta notificación es: 1,355,200.00 (UN MILLÓN TRESCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS PESOS)

Con base en las novedades relacionadas en el presente documento, las cuales evidenciará de manera más detallada a través de la plataforma K2 en la cual se debe efectuar la respuesta con los argumentos que considere necesarios para controvertir o desvirtuar las novedades referenciadas, para lo cual se otorga un plazo de CINCO (5) DIAS HÁBILES a partir de la fecha, los cuales serán valorados objetivamente; en caso de no recibir respuesta en el tiempo señalado, se dará por aceptadas las novedades informadas para aplicar el descuento a la factura en los porcentajes informados en la matriz adjunta.

El descuento se notifica por medios electrónicos de acuerdo a la información que el contratista ha reportado a la SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA para las comunicaciones en el marco de la ejecución del contrato, el cual, para todos los efectos legales, es el canal válido de comunicación y notificaciones entre las partes contratantes y la interventoría.

Los documentos anexos que soportan esta notificación se encuentran disponibles para su descarga en la siguiente dirección:
https://drive.google.com/drive/folders/1aNEd9eeAK1ssMlQpOn_0ZgMntVp38wDJ?usp=drive_link

MARLON GIOVANY GÓMEZ JARAMILLO
Director Ejecutivo
FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Proyectó: Equipo de Interventoría

FUNDACIÓN UNIVALLE

Proyectamos futuro

SANTIAGO DE CALI, 05 de abril de 2026

FUV.EST.K2.0026.2026

Señor (a)
PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26
902.014.324-4
Correo Electronico: utalimentacionintegralcali@outlook.com, wendychamorrof@gmail.com, fquinmor@hotmail.com

ASUNTO	NOTIFICACIÓN APLICACIÓN DESCUENTOS
N° CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025 SUSCRITO ENTRE SANTIAGO DE CALI DISTRITO ESPECIAL SECRETARIA DE SEGURIDAD Y JUSTICIA Y UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26
ESTABLECIMIENTO(S) EN DONDE SE APLICAN LOS DESCUENTOS	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO, ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA, ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN, ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL, ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN, ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ, ESTACION DE POLICIA TERMINAL, ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO, PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26 [902.014.324-4]
MES DEL DESCUENTO	2026-03-23
N° PROCESO	PD-0008

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

1. Estándares de calidad de los bienes entregados aplicables a la forma de pago: caso de recibir menús que no cumplan con todos los elementos requeridos en la ficha técnica del Anexo Técnico. (En los resumenes referenciados como HORARIO DE ENTREGA - A, B, C)

2. Estándares de servicio aplicable a la forma de pago: Tiempo adicional al término dispuesto para la entrega de los bienes (En los resumenes referenciados como MENU ESTANDAR, MINUTA PATRON, PREPARACIONES PROHIBIDAS).

Adicionalmente, en cumplimiento de las obligaciones contraídas en el Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025 suscrito con Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia, la Fundación Universidad del Valle en calidad de interventor, y conforme a sus obligaciones contractuales, las cuales establecen lo siguiente:

24. Revisar la documentación presentada por el operador para el trámite de pago dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la recepción de estos. Para tal efecto, durante dicho término deberá llevar a cabo una reunión con delegados del contratista para realizar la respectiva revisión y determinar las cantidades efectivamente entregadas, las raciones no reconocidas y el valor de los descuentos aplicables, conforme a lo establecido en los documentos contractuales. Así como informar al contratista sobre las glosas o novedades que se presenten para la continuidad en el trámite de cuenta. Una vez realizada la subsanación de las observaciones, en el caso de haberlas, elaborar y suscribir los informes de interventoría. Estos documentos serán radicados ante la Secretaría junto con sus respectivos soportes, con el fin de garantizar la continuidad del trámite de pago.

41. Aplicar los descuentos a los valores facturados por concepto de novedades evidenciadas, en las visitas que no fueron subsanadas y que acarrean llevar a cabo el debido proceso administrativo, de acuerdo con el pliego de condiciones del proceso

En virtud de lo anterior, el señalado contrato, estipula detalladamente el debido proceso a surtir en ocasión de las novedades o no conformidades encontradas con los estándares previamente indicados, los cuales serán objeto de análisis y estudio por parte de la entidad contratante -Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia- para su aplicación a los pagos correspondientes:

Resumen Establecimientos con Descuento				
Municipio	**Institución/Establecimiento**	**Sede**	**Visitas**	**Descuento Total**
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO		1	200,200.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA		1	286,000.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN		1	277,750.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL		1	222,200.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN		1	154,000.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ		1	140,800.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACION DE POLICIA TERMINAL		1	2,601.20
SANTIAGO DE CALI	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO		1	101,750.00
SANTIAGO DE CALI	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR		1	5,346,000.00
TOTAL DESCONTABLE				**6,731,301.20**

ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600411	2026-03-18	CDTD	91	200,200.00

2600411 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA

Causal Descuento	Descuento Total
MINUTA PATRON	200,200.00

ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600408	2026-03-17	CDTD	104	286,000.00

2600408 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MINUTA PATRON	286,000.00

ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600414	2026-03-21	CDTD	101	277,750.00

2600414 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MENU ESTANDAR	277,750.00

ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600409	2026-03-18	CDTD	101	222,200.00

2600409 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MINUTA PATRON	222,200.00

ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600415	2026-03-21	CDTD	56	154,000.00

2600415 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MENU ESTANDAR	154,000.00

ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600410	2026-03-18	CDTD	64	140,800.00

2600410 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	140,800.00

ESTACION DE POLICIA TERMINAL:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600417	2026-03-20	CDTD	2	2,601.20

2600417 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	2,601.20

ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600413	2026-03-21	CDTD	37	101,750.00

2600413 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MENU ESTANDAR	101,750.00

PLANTA ALIMENTOS OPERADOR:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600412	2026-03-19	ETPLANTA	1,944	5,346,000.00

2600412 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MINUTA PATRON	5,346,000.00

El valor total de los descuentos contenidos en esta notificación es: 6,731,301.20 (SEIS MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y UN MIL TRESCIENTOS UN PESOS Y VEINTE CENTAVOS)

Con base en las novedades relacionadas en el presente documento, las cuales evidenciará de manera más detallada a través de la plataforma K2 en la cual se debe efectuar la respuesta con los argumentos que considere necesarios para controvertir o desvirtuar las novedades referenciadas, para lo cual se otorga un plazo de TRES (3) DIAS HÁBILES a partir de la fecha, los cuales serán valorados objetivamente; en caso de no recibir respuesta en el tiempo señalado, se dará por aceptadas las novedades informadas para aplicar el descuento a la factura en los porcentajes informados en la matriz adjunta.

El descuento se notifica por medios electrónicos de acuerdo a la información que el contratista ha reportado a la SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA para las comunicaciones en el marco de la ejecución del contrato, el cual, para todos los efectos legales, es el canal válido de comunicación y notificaciones entre las partes contratantes y la interventoría.

Los documentos anexos que soportan esta notificación se encuentran disponibles para su descarga en la siguiente dirección:
https://drive.google.com/drive/folders/1SLW4HBba0jVQoJMITccHQqJu11O9aOS8?usp=drive_link

MARLON GIOVANY GÓMEZ JARAMILLO
Director Ejecutivo
FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Proyectó: Equipo de Interventoría

FUNDACIÓN UNIVALLE

Proyectamos futuro

SANTIAGO DE CALI, 05 de abril de 2026

FUV.EST.K2.0027.2026

Señor (a)
PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26
902.014.324-4
Correo Electronico: utalimentacionintegralcali@outlook.com, wendychamorrof@gmail.com, fquinmor@hotmail.com

ASUNTO	NOTIFICACIÓN APLICACIÓN DESCUENTOS
N° CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025 SUSCRITO ENTRE SANTIAGO DE CALI DISTRITO ESPECIAL SECRETARIA DE SEGURIDAD Y JUSTICIA Y UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26
ESTABLECIMIENTO(S) EN DONDE SE APLICAN LOS DESCUENTOS	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ, ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA, ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN, ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN, ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA, ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS, ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL, ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD FEMENINA)., ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO, ESTACION DE POLICIA TERMINAL, PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26 [902.014.324-4]
MES DEL DESCUENTO	2026-03-29
N° PROCESO	PD-0009

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

1. Estándares de calidad de los bienes entregados aplicables a la forma de pago: caso de recibir menús que no cumplan con todos los elementos requeridos en la ficha técnica del Anexo Técnico. (En los resumenes referenciados como HORARIO DE ENTREGA - A, B, C)

2. Estándares de servicio aplicable a la forma de pago: Tiempo adicional al término dispuesto para la entrega de los bienes (En los resumenes referenciados como MENU ESTANDAR, MINUTA PATRON, PREPARACIONES PROHIBIDAS).

Adicionalmente, en cumplimiento de las obligaciones contraídas en el Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025 suscrito con Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia, la Fundación Universidad del Valle en calidad de interventor, y conforme a sus obligaciones contractuales, las cuales establecen lo siguiente:

24. Revisar la documentación presentada por el operador para el trámite de pago dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la recepción de estos. Para tal efecto, durante dicho término deberá llevar a cabo una reunión con delegados del contratista para realizar la respectiva revisión y determinar las cantidades efectivamente entregadas, las raciones no reconocidas y el valor de los descuentos aplicables, conforme a lo establecido en los documentos contractuales. Así como informar al contratista sobre las glosas o novedades que se presenten para la continuidad en el trámite de cuenta. Una vez realizada la subsanación de las observaciones, en el caso de haberlas, elaborar y suscribir los informes de interventoría. Estos documentos serán radicados ante la Secretaría junto con sus respectivos soportes, con el fin de garantizar la continuidad del trámite de pago.

41. Aplicar los descuentos a los valores facturados por concepto de novedades evidenciadas, en las visitas que no fueron subsanadas y que acarrean llevar a cabo el debido proceso administrativo, de acuerdo con el pliego de condiciones del proceso

En virtud de lo anterior, el señalado contrato, estipula detalladamente el debido proceso a surtir en ocasión de las novedades o no conformidades encontradas con los estándares previamente indicados, los cuales serán objeto de análisis y estudio por parte de la entidad contratante -Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia- para su aplicación a los pagos correspondientes:

Resumen Establecimientos con Descuento				
Municipio	**Institución/Establecimiento**	**Sede**	**Visitas**	**Descuento Total**
SANTIAGO DE CALI	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ		1	200,200.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA		1	286,000.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN		1	841,500.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN		1	154,000.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA		1	519,200.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS		1	367,400.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL		1	121,000.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).		1	145,750.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO		1	325,600.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACION DE POLICIA TERMINAL		1	8,800.00
SANTIAGO DE CALI	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR		1	5,288,250.00
TOTAL DESCONTABLE				**8,257,700.00**

ESTACION DE POLICIA DESEPAZ:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**

2600473	2026-03-27	CDTD	91	200,200.00

2600473 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	200,200.00

ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600455	2026-03-25	CDTD	104	286,000.00

2600455 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MENU ESTANDAR	286,000.00

ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600466	2026-03-25	CDTD	102	841,500.00

2600466 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MENU ESTANDAR	841,500.00

ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600467	2026-03-25	CDTD	56	154,000.00

2600467 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA

Causal Descuento	Descuento Total
MENU ESTANDAR	154,000.00

ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600480	2026-03-26	CDTD	118	519,200.00

2600480 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MENU ESTANDAR	259,600.00
MINUTA PATRON	259,600.00

ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600471	2026-03-27	CDTD	167	367,400.00

2600471 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MINUTA PATRON	367,400.00

ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600453	2026-03-25	CDTD	44	121,000.00

2600453 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total

MENU ESTANDAR	121,000.00

ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600454	2026-03-25	CDTD	53	145,750.00

2600454 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MENU ESTANDAR	145,750.00

ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600482	2026-03-26	CDTD	74	325,600.00

2600482 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MENU ESTANDAR	162,800.00
MINUTA PATRON	162,800.00

ESTACION DE POLICIA TERMINAL:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600481	2026-03-26	CDTD	2	8,800.00

2600481 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**

MENU ESTANDAR	4,400.00
MINUTA PATRON	4,400.00

PLANTA ALIMENTOS OPERADOR:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600479	2026-03-25	ETPLANTA	1,923	5,288,250.00

2600479 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	5,288,250.00

El valor total de los descuentos contenidos en esta notificación es: 8,257,700.00 (OCHO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS PESOS)

Con base en las novedades relacionadas en el presente documento, las cuales evidenciará de manera más detallada a través de la plataforma K2 en la cual se debe efectuar la respuesta con los argumentos que considere necesarios para controvertir o desvirtuar las novedades referenciadas, para lo cual se otorga un plazo de TRES (3) DIAS HÁBILES a partir de la fecha, los cuales serán valorados objetivamente; en caso de no recibir respuesta en el tiempo señalado, se dará por aceptadas las novedades informadas para aplicar el descuento a la factura en los porcentajes informados en la matriz adjunta.

El descuento se notifica por medios electrónicos de acuerdo a la información que el contratista ha reportado a la SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA para las comunicaciones en el marco de la ejecución del contrato, el cual, para todos los efectos legales, es el canal válido de comunicación y notificaciones entre las partes contratantes y la interventoría.

Los documentos anexos que soportan esta notificación se encuentran disponibles para su descarga en la siguiente dirección:
https://drive.google.com/drive/folders/1X8BUoOxiYP4uTgWa4-F3Odw1B0LFoJUH?usp=drive_link

MARLON GIOVANY GÓMEZ JARAMILLO
Director Ejecutivo
FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Proyectó: Equipo de Interventoría

FUNDACIÓN UNIVALLE

Proyectamos futuro

SANTIAGO DE CALI, 05 de abril de 2026

FUV.EST.K2.0028.2026

Señor (a)
PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26
902.014.324-4
Correo Electronico: utalimentacionintegralcali@outlook.com, wendychamorrof@gmail.com, fquinmor@hotmail.com

ASUNTO	NOTIFICACIÓN APLICACIÓN DESCUENTOS
N° CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025 SUSCRITO ENTRE SANTIAGO DE CALI DISTRITO ESPECIAL SECRETARIA DE SEGURIDAD Y JUSTICIA Y UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26
ESTABLECIMIENTO(S) EN DONDE SE APLICAN LOS DESCUENTOS	CAT SAN NICOLÁS
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26 [902.014.324-4]
MES DEL DESCUENTO	2026-03-30
N° PROCESO	PD-0010

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

1. Estándares de calidad de los bienes entregados aplicables a la forma de pago: caso de recibir menús que no cumplan con todos los elementos requeridos en la ficha técnica del Anexo Técnico. (En los resumenes referenciados como HORARIO DE ENTREGA - A, B, C)

2. Estándares de servicio aplicable a la forma de pago: Tiempo adicional al término dispuesto para la entrega de los bienes (En los resumenes referenciados como MENU ESTANDAR, MINUTA PATRON, PREPARACIONES PROHIBIDAS).

Adicionalmente, en cumplimiento de las obligaciones contraídas en el Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025 suscrito con Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia, la Fundación Universidad del Valle en calidad de interventor, y conforme a sus obligaciones contractuales, las cuales establecen lo siguiente:

24. Revisar la documentación presentada por el operador para el trámite de pago dentro de los cinco (5) días

hábiles siguientes a la recepción de estos. Para tal efecto, durante dicho término deberá llevar a cabo una reunión con delegados del contratista para realizar la respectiva revisión y determinar las cantidades efectivamente entregadas, las raciones no reconocidas y el valor de los descuentos aplicables, conforme a lo establecido en los documentos contractuales. Así como informar al contratista sobre las glosas o novedades que se presenten para la continuidad en el trámite de cuenta. Una vez realizada la subsanación de las observaciones, en el caso de haberlas, elaborar y suscribir los informes de interventoría. Estos documentos serán radicados ante la Secretaría junto con sus respectivos soportes, con el fin de garantizar la continuidad del trámite de pago.

41. Aplicar los descuentos a los valores facturados por concepto de novedades evidenciadas, en las visitas que no fueron subsanadas y que acarrean llevar a cabo el debido proceso administrativo, de acuerdo con el pliego de condiciones del proceso

En virtud de lo anterior, el señalado contrato, estipula detalladamente el debido proceso a surtir en ocasión de las novedades o no conformidades encontradas con los estándares previamente indicados, los cuales serán objeto de análisis y estudio por parte de la entidad contratante -Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia- para su aplicación a los pagos correspondientes:

Resumen Establecimientos con Descuento				
Municipio	**Institución/Establecimiento**	**Sede**	**Visitas**	**Descuento Total**
SANTIAGO DE CALI	CAT SAN NICOLÁS		1	652,901.20
TOTAL DESCONTABLE				**652,901.20**

CAT SAN NICOLÁS:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600460	2026-03-29	CDTD	502	652,901.20

2600460 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	652,901.20

El valor total de los descuentos contenidos en esta notificación es: 652,901.20 (SEISCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS UN PESOS Y VEINTE CENTAVOS)

Con base en las novedades relacionadas en el presente documento, las cuales evidenciará de manera más detallada a través de la plataforma K2 en la cual se debe efectuar la respuesta con los argumentos que considere necesarios para controvertir o desvirtuar las novedades referenciadas, para lo cual se otorga un plazo de TRES (3) DIAS HÁBILES a partir de la fecha, los cuales serán valorados objetivamente; en caso de

no recibir respuesta en el tiempo señalado, se dará por aceptadas las novedades informadas para aplicar el descuento a la factura en los porcentajes informados en la matriz adjunta.

El descuento se notifica por medios electrónicos de acuerdo a la información que el contratista ha reportado a la SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA para las comunicaciones en el marco de la ejecución del contrato, el cual, para todos los efectos legales, es el canal válido de comunicación y notificaciones entre las partes contratantes y la interventoría.

Los documentos anexos que soportan esta notificación se encuentran disponibles para su descarga en la siguiente dirección:
https://drive.google.com/drive/folders/1uJD0GxC7sViZ0B3_-lCn0hkhZEUVxj5Y?usp=drive_link

MARLON GIOVANY GÓMEZ JARAMILLO
Director Ejecutivo
FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Proyectó: Equipo de Interventoría

FUNDACIÓN UNIVALLE

Proyectamos futuro

SANTIAGO DE CALI, 05 de abril de 2026

FUV.EST.K2.0029.2026

Señor (a)
PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26
902.014.324-4
Correo Electronico: utalimentacionintegralcali@outlook.com, wendychamorrof@gmail.com, fquinmor@hotmail.com

ASUNTO	NOTIFICACIÓN APLICACIÓN DESCUENTOS
N° CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025 SUSCRITO ENTRE SANTIAGO DE CALI DISTRITO ESPECIAL SECRETARIA DE SEGURIDAD Y JUSTICIA Y UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26
ESTABLECIMIENTO(S) EN DONDE SE APLICAN LOS DESCUENTOS	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO, ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN, ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL, ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26 [902.014.324-4]
MES DEL DESCUENTO	2026-04-04
N° PROCESO	PD-0011

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

1. Estándares de calidad de los bienes entregados aplicables a la forma de pago: caso de recibir menús que no cumplan con todos los elementos requeridos en la ficha técnica del Anexo Técnico. (En los resumenes referenciados como HORARIO DE ENTREGA - A, B, C)

2. Estándares de servicio aplicable a la forma de pago: Tiempo adicional al término dispuesto para la entrega de los bienes (En los resumenes referenciados como MENU ESTANDAR, MINUTA PATRON, PREPARACIONES PROHIBIDAS).

Adicionalmente, en cumplimiento de las obligaciones contraídas en el Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025 suscrito con Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia, la Fundación Universidad del Valle en calidad de interventor, y conforme a sus obligaciones contractuales, las cuales establecen lo siguiente:

24. Revisar la documentación presentada por el operador para el trámite de pago dentro de los cinco (5) días

hábiles siguientes a la recepción de estos. Para tal efecto, durante dicho término deberá llevar a cabo una reunión con delegados del contratista para realizar la respectiva revisión y determinar las cantidades efectivamente entregadas, las raciones no reconocidas y el valor de los descuentos aplicables, conforme a lo establecido en los documentos contractuales. Así como informar al contratista sobre las glosas o novedades que se presenten para la continuidad en el trámite de cuenta. Una vez realizada la subsanación de las observaciones, en el caso de haberlas, elaborar y suscribir los informes de interventoría. Estos documentos serán radicados ante la Secretaría junto con sus respectivos soportes, con el fin de garantizar la continuidad del trámite de pago.

41. Aplicar los descuentos a los valores facturados por concepto de novedades evidenciadas, en las visitas que no fueron subsanadas y que acarrean llevar a cabo el debido proceso administrativo, de acuerdo con el pliego de condiciones del proceso

En virtud de lo anterior, el señalado contrato, estipula detalladamente el debido proceso a surtir en ocasión de las novedades o no conformidades encontradas con los estándares previamente indicados, los cuales serán objeto de análisis y estudio por parte de la entidad contratante -Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia- para su aplicación a los pagos correspondientes:

Resumen Establecimientos con Descuento				
Municipio	**Institución/Establecimiento**	**Sede**	**Visitas**	**Descuento Total**
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO		1	264,000.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN		1	235,400.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL		1	266,750.00
SANTIAGO DE CALI	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN		1	125,400.00
TOTAL DESCONTABLE				**891,550.00**

ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	**Fecha**	**Tipo Visita**	**Parte Diario Verificado**	**Descuento Calculado**
2600497	2026-04-02	CDTD	96	264,000.00

2600497 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	**Descuento Total**
MINUTA PATRON	264,000.00

ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600537	2026-04-04	CDTD	107	235,400.00

2600537 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MINUTA PATRON	235,400.00

ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600495	2026-04-02	CDTD	97	266,750.00

2600495 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MINUTA PATRON	266,750.00

ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN:

Resumen Visitas por Establecimiento				
#	Fecha	Tipo Visita	Parte Diario Verificado	Descuento Calculado
2600538	2026-04-04	CDTD	57	125,400.00

2600538 - RESUMEN DESCUENTOS APLICABLES POR CAUSAL EN LA VISITA	
Causal Descuento	Descuento Total
MINUTA PATRON	125,400.00

El valor total de los descuentos contenidos en esta notificación es: 891,550.00 (OCHOCIENTOS NOVENTA Y UN MIL QUINIENTOS CINCUENTA PESOS)

Con base en las novedades relacionadas en el presente documento, las cuales evidenciará de manera más detallada a través de la plataforma K2 en la cual se debe efectuar la respuesta con los argumentos que considere necesarios para controvertir o desvirtuar las novedades referenciadas, para lo cual se otorga un

plazo de TRES (3) DIAS HÁBILES a partir de la fecha, los cuales serán valorados objetivamente; en caso de no recibir respuesta en el tiempo señalado, se dará por aceptadas las novedades informadas para aplicar el descuento a la factura en los porcentajes informados en la matriz adjunta.

El descuento se notifica por medios electrónicos de acuerdo a la información que el contratista ha reportado a la SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA para las comunicaciones en el marco de la ejecución del contrato, el cual, para todos los efectos legales, es el canal válido de comunicación y notificaciones entre las partes contratantes y la interventoría.

Los documentos anexos que soportan esta notificación se encuentran disponibles para su descarga en la siguiente dirección:
https://drive.google.com/drive/folders/1OOfP1Ji_v9MzZ1IgTE56yFXwDw0uK-Mt?usp=drive_link

MARLON GIOVANY GÓMEZ JARAMILLO
Director Ejecutivo
FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Proyectó: Equipo de Interventoría

Anexo 5. RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS FEBRERO DE 2026.

INFORME DE RESULTADOS: OT-19571

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	ESTACIÓN DE POLICIA DECEPAZ
FECHA	2026-03-17
HORA	04:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	26
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	HUEVO COCÍDO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	<10	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19572

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	ESTACIÓN DE POLICIA DECEPAZ
FECHA	2026-03-17
HORA	04:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA COCIDA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	230	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19573

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	ESTACIÓN DE POLICIA DECEPAZ
FECHA	2026-03-17
HORA	04:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	28
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	VERDURAS TAI
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	390	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19574

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	ESTACIÓN DE POLICIA DECEPAZ
FECHA	2026-03-17
HORA	04:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	24
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BLANCO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	70	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19575

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	ESTACIÓN DE POLICIA DECEPAZ
FECHA	2026-03-17
HORA	04:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE TOMATE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-24

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
Recuento de aerobios mesófilos	ISO 4833-1:2013	1570	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	560	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N,I	N.A
Detección de Listeria monocytogenes	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras	NTC 5698:2009	1220	<3000	UFC/g	N.I	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)

Aprueba:



NOMBRE Y FIRMA
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-03-24

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19576

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	ESTACIÓN DE POLICIA DECEPAZ
FECHA	2026-03-17
HORA	04:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN GALLETA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-24

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: 2026-03-24

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19577

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	ESTACIÓN DE POLICIA DECEPAZ
FECHA	2026-03-17
HORA	04:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	19
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	AGUA PANELA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	9800	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	3200	<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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19556

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	ESTACIÓN DE POLICIA DIAMANTE
FECHA	2026-03-17
HORA	04:10:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	28
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	HUEVO COCIDO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	<10	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19557

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	ESTACIÓN DE POLICIA DIAMANTE
FECHA	2026-03-17
HORA	04:10:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	26
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA COCÍDA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	690	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19558

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	ESTACIÓN DE POLICIA DIAMANTE
FECHA	2026-03-17
HORA	04:10:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	VERDURA TAI
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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 Coliformes totales	NTC 4458:2018	50	<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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19559

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	ESTACIÓN DE POLICIA DIAMANTE
FECHA	2026-03-17
HORA	04:10:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	27
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BLANCO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	70	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19560

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	ESTACIÓN DE POLICIA DIAMANTE
FECHA	2026-03-17
HORA	04:10:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN GALLETA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-24

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: 2026-03-24

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19561

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	ESTACIÓN DE POLICIA DIAMANTE
FECHA	2026-03-17
HORA	04:10:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	22
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	AGUA PANELA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	1260	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	40	<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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19562

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	ESTACIÓN DE POLICIA DIAMANTE
FECHA	2026-03-17
HORA	04:10:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	19
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE TOMATE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-24

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 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
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	2400	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	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 Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	830	<3000	UFC/g	N.I	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: 2026-03-24

INFORME DE RESULTADOS: OT-19542

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	ESTACIÓN POLICIA LA FLORESTA
FECHA	2026-03-17
HORA	02:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	28
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	HUEVO COCÍDO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	<10	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19543

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	ESTACIÓN POLICIA LA FLORESTA
FECHA	2026-03-17
HORA	02:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	26
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA COCÍDA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-18	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	70	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19544

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	ESTACIÓN POLICIA LA FLORESTA
FECHA	2026-03-17
HORA	02:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	VERDURAS TAI
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	1220	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19545

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	ESTACIÓN POLICIA LA FLORESTA
FECHA	2026-03-17
HORA	02:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	27
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BALNCO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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 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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19546

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	ESTACIÓN POLICIA LA FLORESTA
FECHA	2026-03-17
HORA	02:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	22
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE TOMATE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-24

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	2120	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	1130	<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 Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	420	<3000	UFC/g	N.I	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: 2026-03-24

INFORME DE RESULTADOS: OT-19547

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	ESTACIÓN POLICIA LA FLORESTA
FECHA	2026-03-17
HORA	02:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN GALLETA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-24

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: 2026-03-24

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19548

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	ESTACIÓN POLICIA LA FLORESTA
FECHA	2026-03-17
HORA	02:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	19
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	AGUA PANELA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	1800	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	1420	<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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19563

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	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR
FECHA	2026-03-17
HORA	04:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	28
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	HUEVO COCÍDO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	<10	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19564

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	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR
FECHA	2026-03-17
HORA	04:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	26
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA COCIDA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	15500	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	10200	<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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19565

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	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR
FECHA	2026-03-17
HORA	04:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	VERDURA TAI
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	110	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19566

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	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR
FECHA	2026-03-17
HORA	04:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	N.R
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BLANCO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-24

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
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	8400	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	3600	<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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19567

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	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR
FECHA	2026-03-17
HORA	04:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN GALLETA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-24

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	30	<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: 2026-03-24

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19568

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	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR
FECHA	2026-03-17
HORA	04:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	22
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	AGUA PANELA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	2120	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19569

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	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR
FECHA	2026-03-17
HORA	04:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	19
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE TOMATE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-24

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
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	1660	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	610	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N,I	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	750	<3000	UFC/g	N.I	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: 2026-03-24

INFORME DE RESULTADOS: OT-19549

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	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
FECHA	2026-03-17
HORA	04:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	28
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	HUEVO COCÍDO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	<10	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19550

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	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
FECHA	2026-03-17
HORA	04:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	26
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA COCÍDA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	210	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19551

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	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
FECHA	2026-03-17
HORA	04:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	VERDURA TAI
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	2320	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	1480	<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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19552

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	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
FECHA	2026-03-17
HORA	04:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	27
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BLANCO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	8400	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	4700	<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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19553

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	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
FECHA	2026-03-17
HORA	04:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	22
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE TOMATE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-24

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 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 Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/ml	1 UFC/g	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	2920	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	610	<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 Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	660	<3000	UFC/g	N.I	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: 2026-03-24

INFORME DE RESULTADOS: OT-19554

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	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
FECHA	2026-03-17
HORA	04:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN GALLETA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-24

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: 2026-03-24

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19555

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	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
FECHA	2026-03-17
HORA	04:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	19
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	AGUA PANELA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	6700	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19535

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 POLICIA MARIANO RAMOS
FECHA	2026-03-17
HORA	03:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	28
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	HUEVO COCÍDO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	210	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19536

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 POLICIA MARIANO RAMOS
FECHA	2026-03-17
HORA	03:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	26
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA COCIDA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	3200	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	40	<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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19537

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 POLICIA MARIANO RAMOS
FECHA	2026-03-17
HORA	03:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	VERDURA TAI
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	5200	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19538

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 POLICIA MARIANO RAMOS
FECHA	2026-03-17
HORA	03:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	27
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BLANCO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	14400	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19539

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 POLICIA MARIANO RAMOS
FECHA	2026-03-17
HORA	03:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	22
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE TOMATE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-24

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 Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	890	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	800	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N,I	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/ml	1 UFC/g	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	880	<3000	UFC/g	N.I	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: 2026-03-24

INFORME DE RESULTADOS: OT-19540

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 POLICIA MARIANO RAMOS
FECHA	2026-03-17
HORA	03:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN GALLETA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-24

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: 2026-03-24

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19541

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 POLICIA MARIANO RAMOS
FECHA	2026-03-17
HORA	03:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	19
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	AGUA PANELA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	5600	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19527

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 PRODUCCION SAN BOSCO
FECHA	2026-03-17
HORA	03:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	25
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	HUEVO COCÍDO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	4320	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19528

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 PRODUCCION SAN BOSCO
FECHA	2026-03-17
HORA	03:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	26
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA COCIDA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	870	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19529

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 PRODUCCION SAN BOSCO
FECHA	2026-03-17
HORA	03:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	VERDURA TAI
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	30	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	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

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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19530

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 PRODUCCION SAN BOSCO
FECHA	2026-03-17
HORA	03:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	27
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BLANCO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-21

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
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	<10	<10000	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: 2026-03-24
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19531

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 PRODUCCION SAN BOSCO
FECHA	2026-03-17
HORA	03:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	22
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE TOMATE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	N.R
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-24

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 aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	4100	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	990	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<100	UFC/g	N,I	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	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
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	1880	<3000	UFC/g	N.I	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: 2026-03-24

INFORME DE RESULTADOS: OT-19532

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 PRODUCCION SAN BOSCO
FECHA	2026-03-17
HORA	03:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	23
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN GALLETA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-03-17
FECHA VENCIMIENTO	2026-03-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-24

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	20	<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: 2026-03-24

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-19570

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 PRODUCCION SAN BOSCO
FECHA	2026-03-17
HORA	03:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: DENNIS BARONA
TEMPERATURA (°C)	N.R
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	SUPERFICIE TARRO AGUA PARA JUGO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	N.R
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	N/A

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-03-17	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-03-17	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-03-24

NORMA DE REFERENCIA	SUPERFICIES - NTC 5230

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de aerobios mesófilos	NTC 5230	48	<100	UFC/cm²	N.I	C
Recuento de Mohos y Levaduras	NTC 5230	28	<50	UFC/cm²	N.I	C
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	0	0	UFC/cm²	1 UFC/cm²	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, Basada en el Método Horizontal de Técnicas de Muestreo de Superficies, Ambientes y Manos NTC 5230:2017 (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestra)

Aprueba:



NOMBRE Y FIRMA
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-03-24

-- FIN DEL INFORME --

Anexo 6. REPORTE DE AGOTAMIENTO PRESUPUESTAL

REPORTE AGOTAMIENTO PRESUPUESTAL

No. Registro Presupuestal	Vlr Registro Presupuestal	Saldo Presupuesto
0	###############	-$4.522.131.402,00
0	$ -	
0	$ -	
0	$ -	
0	$ -	
0	$ -	
TOTAL	###############	

La información relacionada a continuación corresponde a la facturación del 1 al 31 del mes de Marzo de 2026

DISTRITO	ITEM	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NOMBRE DE ESTABLECIMIENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	REFRIGERIO NOCTURNO	TOTAL
	1	Planta de Producción de Alimentos	Planta de Producción de Alimentos	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
1	2	Estación de Policía	TERRÓN COLORADO	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
	3	Estación de Policía	LA FLORA	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
	4	Estación de Policía	TERMINAL	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
	5	Estación de Policía	FRAY DAMIÁN	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
	6	CAI	SAN NICOLÁS	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
	7	Estación de Policía	SAN FRANCISCO	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
	8	Estación de Policía	JUNÍN	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
2	9	Estación de Policía	RIVERA	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
	10	Estación de Policía	ALFONSO LÓPEZ	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
	11	Estación de Policía	MUNICIPAL	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
	12	Estación de Policía	AGUA BLANCA	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
	13	Estación de Policía	FLORESTA	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
3	14	Estación de Policía	GUABAL	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
	15	Estación de Policía	LIMONAR	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
	16	Estación de Policía	MELÉNDEZ	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
	17	Estación de Policía	EL LIDO	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
	18	Estación de Policía	SULTANA	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
4	19	Estación de Policía	EL DIAMANTE	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
	20	Estación de Policía	LOS MANGOS	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
	21	Estación de Policía	VALLADO	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
	22	Estación de Policía	MARIANO RAMOS	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00
	23	Estación de Policía	DESEPAZ	$ 22.000,00	$ 27.500,00	#######	$ 13.006,00	$ 90.006,00

ITEM	RACIONES SUMINISTRADAS 1/3/2026	RACIONES SUMINISTRADAS 2/3/2026	RACIONES SUMINISTRADAS 3/3/2026	RACIONES SUMINISTRADAS 4/3/2026	RACIONES SUMINISTRADAS 5/3/2026	RACIONES SUMINISTRADAS 6/3/2026	RACIONES SUMINISTRADAS 7/3/2026	RACIONES SUMINISTRADAS 8/3/2026	RACIONES SUMINISTRADAS 9/3/2026	RACIONES SUMINISTRADAS 10/3/2026	RACIONES SUMINISTRADAS ######	RACIONES SUMINISTRADAS 12/3/2026	RACIONES SUMINISTRADAS ######	RACIONES SUMINISTRADAS ######	RACIONES SUMINISTRADAS ######	RACIONES SUMINISTRADAS ######
1																
2	31	31	31	33	35	36	35	35	35	35	35	35	36	36	36	36
3	112	112	112	112	112	112	112	118	118	118	118	118	118	118	118	118
4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	2	2	2	2
5	102	102	102	102	102	102	105	105	105	105	103	103	105	105	105	105
6	485	486	495	498	498	490	492	494	494	498	498	510	502	498	501	501
7	70	70	70	70	72	72	73	74	74	73	73	72	72	72	72	72
8	56	56	56	56	57	57	57	57	57	57	57	57	56	56	56	56
9	53	53	53	53	53	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
10	43	43	43	43	43	43	43	43	44	44	46	46	46	46	46	46
11	47	47	48	48	49	49	49	49	49	49	49	49	47	48	48	48
12	28	28	29	31	29	29	29	29	30	32	32	32	31	30	30	30
13	100	100	102	102	104	104	103	103	103	103	103	102	104	104	104	104
14	96	96	96	96	98	98	100	101	101	100	101	101	98	98	98	98
15	84	84	84	84	84	86	85	85	85	86	86	89	88	88	88	90
16	56	56	56	56	56	61	61	61	61	63	63	62	62	63	63	63
17	89	89	90	90	91	91	91	90	90	90	90	90	89	89	89	89
18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19	59	59	60	61	61	62	62	61	61	63	67	63	63	63	63	63
20	157	157	163	163	164	165	165	165	165	165	168	169	169	169	169	169
21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22	91	91	91	91	91	92	92	94	94	94	93	91	91	93	93	93
23	88	88	90	90	90	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91
TOTALES	1.847	1.848	1.871	1.879	1.889	1.890	1.895	1.905	1.907	1.916	1.925	1.932	1.920	1.919	1.922	1.924

ITEM	RACIONES SUMINISTRADAS ######	RACIONES SUMINISTRADAS ######	RACIONES SUMINISTRADAS ######	RACIONES SUMINISTRADAS ######	RACIONES SUMINISTRADAS ######	RACIONES SUMINISTRADAS 22/3/2026	RACIONES SUMINISTRADAS ######	RACIONES SUMINISTRADAS 24/3/2026	RACIONES SUMINISTRADAS ######	RACIONES SUMINISTRADAS ######	RACIONES SUMINISTRADAS #######	RACIONES SUMINISTRADAS ######	RACIONES SUMINISTRADAS 29/3/2026	RACIONES SUMINISTRADAS ######	RACIONES SUMINISTRADAS 31/3/2026
1															
2	36	36	37	37	37	37	37	37	37	37	37	33	33	33	33
3	118	118	118	118	118	118	118	118	118	118	118	110	110	110	110
4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
5	104	104	104	104	101	101	102	101	102	102	102	102	102	107	107
6	504	510	510	510	510	490	491	491	497	497	497	497	502	500	500
7	74	74	74	74	72	72	72	72	72	74	74	74	74	77	77
8	56	56	56	56	56	56	56	56	56	55	56	56	56	57	57
9	50	50	50	50	53	53	53	53	53	54	54	54	54	54	54
10	46	45	45	45	45	45	46	46	46	46	46	45	45	44	44
11	49	47	46	46	46	46	46	46	44	44	43	43	43	43	43
12	32	32	31	31	33	32	32	32	33	32	32	30	30	30	30
13	104	106	106	106	106	104	104	104	104	106	106	107	107	106	106
14	98	101	101	101	101	101	101	101	98	99	99	99	99	97	97
15	90	92	92	94	91	91	95	91	95	95	95	90	90	90	90
16	63	64	64	64	62	62	62	62	62	62	62	62	62	61	61
17	91	91	91	91	90	90	90	90	91	91	93	93	93	93	93
18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19	64	64	64	65	64	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63
20	169	169	169	169	169	169	169	169	167	167	167	167	167	165	167
21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22	93	93	94	94	93	93	93	93	92	92	92	91	91	93	93
23	93	90	90	90	90	90	91	90	91	91	91	91	91	91	89
TOTALES	1.936	1.944	1.944	1.947	1.939	1.915	1.923	1.917	1.923	1.927	1.929	1.909	1.914	1.916	1.916

ITEM	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 1/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 2/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 3/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 4/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 5/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 6/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 7/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 8/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 9/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 10/3/2026
1	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
2	$ 2.790.186	$ 2.790.186	$ 2.790.186	$ 2.970.198	$ 3.150.210	$ 3.240.216	$ 3.150.210	$ 3.150.210	$ 3.150.210	$ 3.150.210
3	$ 10.080.672	$ 10.080.672	$ 10.080.672	$ 10.080.672	$ 10.080.672	$ 10.080.672	$ 10.080.672	$ 10.620.708	$ 10.620.708	$ 10.620.708
4	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
5	$ 9.180.612	$ 9.180.612	$ 9.180.612	$ 9.180.612	$ 9.180.612	$ 9.180.612	$ 9.450.630	$ 9.450.630	$ 9.450.630	$ 9.450.630
6	$ 43.652.910	$ 43.742.916	$ 44.552.970	$ 44.822.988	$ 44.822.988	$ 44.102.940	$ 44.282.952	$ 44.462.964	$ 44.462.964	$ 44.822.988
7	$ 6.300.420	$ 6.300.420	$ 6.300.420	$ 6.300.420	$ 6.480.432	$ 6.480.432	$ 6.570.438	$ 6.660.444	$ 6.660.444	$ 6.570.438
8	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.130.342	$ 5.130.342	$ 5.130.342	$ 5.130.342	$ 5.130.342	$ 5.130.342
9	$ 4.770.318	$ 4.770.318	$ 4.770.318	$ 4.770.318	$ 4.770.318	$ 4.500.300	$ 4.500.300	$ 4.500.300	$ 4.500.300	$ 4.500.300
10	$ 3.870.258	$ 3.870.258	$ 3.870.258	$ 3.870.258	$ 3.870.258	$ 3.870.258	$ 3.870.258	$ 3.870.258	$ 3.960.264	$ 3.960.264
11	$ 4.230.282	$ 4.230.282	$ 4.320.288	$ 4.320.288	$ 4.410.294	$ 4.410.294	$ 4.410.294	$ 4.410.294	$ 4.410.294	$ 4.410.294
12	$ 2.520.168	$ 2.520.168	$ 2.610.174	$ 2.790.186	$ 2.610.174	$ 2.610.174	$ 2.610.174	$ 2.610.174	$ 2.700.180	$ 2.880.192
13	$ 9.000.600	$ 9.000.600	$ 9.180.612	$ 9.180.612	$ 9.360.624	$ 9.360.624	$ 9.270.618	$ 9.270.618	$ 9.270.618	$ 9.270.618
14	$ 8.640.576	$ 8.640.576	$ 8.640.576	$ 8.640.576	$ 8.820.588	$ 8.820.588	$ 9.000.600	$ 9.090.606	$ 9.090.606	$ 9.000.600
15	$ 7.560.504	$ 7.560.504	$ 7.560.504	$ 7.560.504	$ 7.560.504	$ 7.740.516	$ 7.650.510	$ 7.650.510	$ 7.650.510	$ 7.740.516
16	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.490.366	$ 5.490.366	$ 5.490.366	$ 5.490.366	$ 5.670.378
17	$ 8.010.534	$ 8.010.534	$ 8.100.540	$ 8.100.540	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.100.540	$ 8.100.540	$ 8.100.540
18	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
19	$ 5.310.354	$ 5.310.354	$ 5.400.360	$ 5.490.366	$ 5.490.366	$ 5.580.372	$ 5.580.372	$ 5.490.366	$ 5.490.366	$ 5.670.378
20	$ 14.130.942	$ 14.130.942	$ 14.670.978	$ 14.670.978	$ 14.760.984	$ 14.850.990	$ 14.850.990	$ 14.850.990	$ 14.850.990	$ 14.850.990
21	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
22	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.280.552	$ 8.280.552	$ 8.460.564	$ 8.460.564	$ 8.460.564
23	$ 7.920.528	$ 7.920.528	$ 8.100.540	$ 8.100.540	$ 8.100.540	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.190.546
TOTALES	##########	##########	##########	##########	##########	##########	##########	##########	##########	##########

ITEM	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 11/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 12/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 13/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 14/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 15/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 16/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 17/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 18/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 19/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 20/3/2026
1	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
2	$ 3.150.210	$ 3.150.210	$ 3.240.216	$ 3.240.216	$ 3.240.216	$ 3.240.216	$ 3.240.216	$ 3.240.216	$ 3.330.222	$ 3.330.222
3	$ 10.620.708	$ 10.620.708	$ 10.620.708	$ 10.620.708	$ 10.620.708	$ 10.620.708	$ 10.620.708	$ 10.620.708	$ 10.620.708	$ 10.620.708
4	$ 180.012	$ 180.012	$ 180.012	$ 180.012	$ 180.012	$ 180.012	$ 180.012	$ 180.012	$ 180.012	$ 180.012
5	$ 9.270.618	$ 9.270.618	$ 9.450.630	$ 9.450.630	$ 9.450.630	$ 9.450.630	$ 9.360.624	$ 9.360.624	$ 9.360.624	$ 9.360.624
6	$ 44.822.988	$ 45.903.060	$ 45.183.012	$ 44.822.988	$ 45.093.006	$ 45.093.006	$ 45.363.024	$ 45.903.060	$ 45.903.060	$ 45.903.060
7	$ 6.570.438	$ 6.480.432	$ 6.480.432	$ 6.480.432	$ 6.480.432	$ 6.480.432	$ 6.660.444	$ 6.660.444	$ 6.660.444	$ 6.660.444
8	$ 5.130.342	$ 5.130.342	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.040.336
9	$ 4.500.300	$ 4.500.300	$ 4.500.300	$ 4.500.300	$ 4.500.300	$ 4.500.300	$ 4.500.300	$ 4.500.300	$ 4.500.300	$ 4.500.300
10	$ 4.140.276	$ 4.140.276	$ 4.140.276	$ 4.140.276	$ 4.140.276	$ 4.140.276	$ 4.140.276	$ 4.050.270	$ 4.050.270	$ 4.050.270
11	$ 4.410.294	$ 4.410.294	$ 4.230.282	$ 4.320.288	$ 4.320.288	$ 4.320.288	$ 4.410.294	$ 4.230.282	$ 4.140.276	$ 4.140.276
12	$ 2.880.192	$ 2.880.192	$ 2.790.186	$ 2.700.180	$ 2.700.180	$ 2.700.180	$ 2.880.192	$ 2.880.192	$ 2.790.186	$ 2.790.186
13	$ 9.270.618	$ 9.180.612	$ 9.360.624	$ 9.360.624	$ 9.360.624	$ 9.360.624	$ 9.360.624	$ 9.540.636	$ 9.540.636	$ 9.540.636
14	$ 9.090.606	$ 9.090.606	$ 8.820.588	$ 8.820.588	$ 8.820.588	$ 8.820.588	$ 8.820.588	$ 9.090.606	$ 9.090.606	$ 9.090.606
15	$ 7.740.516	$ 8.010.534	$ 7.920.528	$ 7.920.528	$ 7.920.528	$ 8.100.540	$ 8.100.540	$ 8.280.552	$ 8.280.552	$ 8.460.564
16	$ 5.670.378	$ 5.580.372	$ 5.580.372	$ 5.670.378	$ 5.670.378	$ 5.670.378	$ 5.670.378	$ 5.760.384	$ 5.760.384	$ 5.760.384
17	$ 8.100.540	$ 8.100.540	$ 8.010.534	$ 8.010.534	$ 8.010.534	$ 8.010.534	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.190.546
18	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
19	$ 6.030.402	$ 5.670.378	$ 5.670.378	$ 5.670.378	$ 5.670.378	$ 5.670.378	$ 5.760.384	$ 5.760.384	$ 5.760.384	$ 5.850.390
20	$ 15.121.008	$ 15.211.014	$ 15.211.014	$ 15.211.014	$ 15.211.014	$ 15.211.014	$ 15.211.014	$ 15.211.014	$ 15.211.014	$ 15.211.014
21	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
22	$ 8.370.558	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.370.558	$ 8.370.558	$ 8.370.558	$ 8.370.558	$ 8.370.558	$ 8.460.564	$ 8.460.564
23	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.370.558	$ 8.100.540	$ 8.100.540	$ 8.100.540
TOTALES	##########	##########	##########	##########	##########	##########	##########	##########	##########	##########

ITEM	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 21/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 22/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 23/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 24/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 25/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 26/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 27/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 28/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 29/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 30/3/2026	VALOR RACIONES SUMINISTRADAS 31/3/2026	TOTAL A FACTURAR
1	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
2	$ 3.330.222	$ 3.330.222	$ 3.330.222	$ 3.330.222	$ 3.330.222	$ 3.330.222	$ 3.330.222	$ 2.970.198	$ 2.970.198	$ 2.970.198	$ 2.970.198	$ 97.926.528,00
3	$ 10.620.708	$ 10.620.708	$ 10.620.708	$ 10.620.708	$ 10.620.708	$ 10.620.708	$ 10.620.708	$ 9.900.660	$ 9.900.660	$ 9.900.660	$ 9.900.660	$ 322.361.304,00
4	$ 180.012	$ 180.012	$ 180.012	$ 180.012	$ 180.012	$ 180.012	$ 180.012	$ 180.012	$ 180.012	$ 180.012	$ 180.012	$ 3.780.252,00
5	$ 9.090.606	$ 9.090.606	$ 9.180.612	$ 9.090.606	$ 9.180.612	$ 9.180.612	$ 9.180.612	$ 9.180.612	$ 9.180.612	$ 9.630.642	$ 9.630.642	$ 288.289.218,00
6	$ 45.903.060	$ 44.102.940	$ 44.192.946	$ 44.192.946	$ 44.732.982	$ 44.732.982	$ 44.732.982	$ 44.732.982	$ 45.183.012	$ 45.003.000	$ 45.003.000	$ 1.390.252.878,00
7	$ 6.480.432	$ 6.480.432	$ 6.480.432	$ 6.480.432	$ 6.480.432	$ 6.660.444	$ 6.660.444	$ 6.660.444	$ 6.660.444	$ 6.930.462	$ 6.930.462	$ 203.143.542,00
8	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 4.950.330	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.040.336	$ 5.130.342	$ 5.130.342	$ 157.060.470,00
9	$ 4.770.318	$ 4.770.318	$ 4.770.318	$ 4.770.318	$ 4.770.318	$ 4.860.324	$ 4.860.324	$ 4.860.324	$ 4.860.324	$ 4.860.324	$ 4.860.324	$ 144.369.624,00
10	$ 4.050.270	$ 4.050.270	$ 4.140.276	$ 4.140.276	$ 4.140.276	$ 4.140.276	$ 4.140.276	$ 4.050.270	$ 4.050.270	$ 3.960.264	$ 3.960.264	$ 124.838.322,00
11	$ 4.140.276	$ 4.140.276	$ 4.140.276	$ 4.140.276	$ 3.960.264	$ 3.960.264	$ 3.870.258	$ 3.870.258	$ 3.870.258	$ 3.870.258	$ 3.870.258	$ 130.328.688,00
12	$ 2.970.198	$ 2.880.192	$ 2.880.192	$ 2.880.192	$ 2.970.198	$ 2.880.192	$ 2.880.192	$ 2.700.180	$ 2.700.180	$ 2.700.180	$ 2.700.180	$ 85.595.706,00
13	$ 9.540.636	$ 9.360.624	$ 9.360.624	$ 9.360.624	$ 9.360.624	$ 9.540.636	$ 9.540.636	$ 9.630.642	$ 9.630.642	$ 9.540.636	$ 9.540.636	$ 290.449.362,00
14	$ 9.090.606	$ 9.090.606	$ 9.090.606	$ 9.090.606	$ 8.820.588	$ 8.910.594	$ 8.910.594	$ 8.910.594	$ 8.910.594	$ 8.730.582	$ 8.730.582	$ 276.228.414,00
15	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.550.570	$ 8.190.546	$ 8.550.570	$ 8.550.570	$ 8.550.570	$ 8.100.540	$ 8.100.540	$ 8.100.540	$ 8.100.540	$ 248.146.542,00
16	$ 5.580.372	$ 5.580.372	$ 5.580.372	$ 5.580.372	$ 5.580.372	$ 5.580.372	$ 5.580.372	$ 5.580.372	$ 5.580.372	$ 5.490.366	$ 5.490.366	$ 170.831.388,00
17	$ 8.100.540	$ 8.100.540	$ 8.100.540	$ 8.100.540	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.370.558	$ 8.370.558	$ 8.370.558	$ 8.370.558	$ 8.370.558	$ 252.736.848,00
18	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
19	$ 5.760.384	$ 5.670.378	$ 5.670.378	$ 5.670.378	$ 5.670.378	$ 5.670.378	$ 5.670.378	$ 5.670.378	$ 5.670.378	$ 5.670.378	$ 5.670.378	$ 174.791.652,00
20	$ 15.211.014	$ 15.211.014	$ 15.211.014	$ 15.211.014	$ 15.031.002	$ 15.031.002	$ 15.031.002	$ 15.031.002	$ 15.031.002	$ 14.850.990	$ 15.031.002	$ 464.520.966,00
21	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
22	$ 8.370.558	$ 8.370.558	$ 8.370.558	$ 8.370.558	$ 8.280.552	$ 8.280.552	$ 8.280.552	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.370.558	$ 8.370.558	$ 257.867.190,00
23	$ 8.100.540	$ 8.100.540	$ 8.190.546	$ 8.100.540	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.190.546	$ 8.010.534	$ 252.556.836,00
TOTALES	##########	##########	##########	##########	##########	##########	##########	##########	##########	##########	##########	$ 5.336.275.728,00

0
0
0

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

Fecha: Año **2026** Mes **3** Dia **11**

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

1. OBJETO DE LA REUNION

Comité de Seguimiento con Comando de atención inmediata (CAI) en cumplimiento de la obligación contractual número 38 de la Interventoría

2. ORDEN DEL DIA:

1. Presentación de participantes en la reunión.
2. Resumen de observaciones por parte de la Interventoría
3. Conclusiones

3. DESARROLLO DE LA REUNION:

Se inicia la reunión con la presentación de la teniente Flor Angela Tovar comandante de atención inmediata de la Policía Metropolitana de Cali, quien expresa su inconformidad con algunas situaciones que se han presentado en la distribución de la alimentación, específicamente en los tiempos y aspecto de la comida entregada. Posteriormente desde la interventoría se menciona que se hará una presentación técnica y financiera del desarrollo del proyecto donde se explica que los resultados que se presentan son acumulados desde el inicio de operación y que desde la interventoría se realizan visitas técnicas dos veces a la semana a cada estación de policía. Dicho lo anterior se desarrolla la presentación por parte de Juan Fernando Ramos y Carolina Díaz donde se muestran los resultados técnicos de las visitas realizadas a lo largo del proceso de ejecución donde se puede evidenciar el registro fotográfico de las visitas realizadas por los supervisores de campo, la descripción de la visita soportadas con actas y las raciones aprobadas hasta la fecha. De lo anteriormente presentado la teniente Flor Dávila sigue presentando inconformidad y menciona que los tiempos de entrega no se cumplen, a lo cual Carolina Díaz hace la presentación de los descuentos aplicados al operador por este ítem. Para finalizar se hace mención desde la interventoría que a la fecha no se ha recibido el reporte para suministro de alimentación de población indígena, suministro de alimentación por convicciones religiosas, suministro de alimentación gestante y lactante y suministro de alimentación por remisión de los PPL, a lo cual la Teniente Flor menciona que en ocasiones si se ha necesitado pero que no tiene claro el proceso de reporte; pero desde la interventoría se le menciona que estos reportes se deben hacer junto con el reporte de cantidades de PPL por estación que se envía a diario al correo del operador e interventoría.

4. DECISIONES TOMADAS

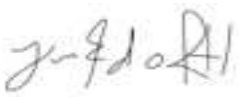
Desde la interventoría se menciona a la comandante de atención inmediata Flor Dávila que la línea de comunicación con la interventoría esta presta a recibir las novedades o PQRS que sean necesarios.

5. COMPROMISOS PACTADOS

COMPROMISOS	RESPONSABLE Y CARGO	FECHA
Envío de cantidad de PPL que requieren alimentación especial	Comando de Atención Inmediata Policia Metropolitana de Santiago de Cali	Diario junto con la cantidades de PPL

6. PROXIMA REUNION

LUGAR **No se agenda** **FECHA** _____



Juan Fernando Ramos Hincapie
Auxiliar Financiero

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	F. EMISIÓN: 2022-07-25 FU-F-GPP-003 Versión 1

OBJETIVO DEL REGISTRO: Comité de Seguimiento con Comando de atención inmediata (CAI) en cumplimiento de la obligación contractual número 38 de la Interventoría

ACTIVIDAD: Comité

LUGAR: Comando central de La Policía Metropolitana de Santiago de Cali	DEPARTAMENTO: Valle del cauca MUNICIPIO:Cali	FECHA:11/03/2026

RESPONSABLES DEL REGISTRO FOTOGRÁFICO: Juan Fernando Ramos Hincapié



