1. TIPO DE INFORME	
INFORME PARCIAL ☐	INFORME FINAL [X]
Cuota Número _5_	
2. ASPECTOS GENERALES DE CONTRATO Y SU EJECUCIÓN	
Contrato u Orden de compra y/o servicio o Aceptación de oferta No: 4161.010.26.1.1571.2025	
Nombre del contratista: Fundación Universidad del Valle	
Documento de identificación del Contratista: 800.187.151-9	
Nombre del supervisor: LUIS EDUARDO VARELA GUTIÉRREZ – SUBSECRETARIO DE ACCESO A SERVICIOS DE JUSTICIA	
Organismo: SECRETARIA DE SEGURIDAD Y JUSTICIA.	No. Teléfono: 6028879020
Objeto del contrato u Orden de compra y/o servicio o Aceptación de oferta No. 4161.010.26.1.1571.2025: CONTRATAR EL SERVICIO DE INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO QUE TIENE POR OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL, QUE SE ENCUENTRAN EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI.	
3. INFORME JURÍDICO	
Fecha de Inicio	Fecha Terminación
19/dic/2025	08/abr/2026
Modificación al contrato: Modificación No 1 de fecha 31/03/2026 a la CLAUSULA TERCERA: VALOR del contrato No 4161.010.26.1.1571.2025 en el sentido de adicionar la suma de SETENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL TRESCIENTOS VEINTIDÓS PESOS M/CTE ($77.305.322).; CLAUSULA SEXTA: PLAZO del contrato No 4161.010.26.1.1571.2025.	

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

Suspensión: N/A

Reanudación: N/A

Cesión: N/A

Terminación anticipada: N/A

De conformidad con lo establecido en el Artículo 83 de la ley 1474 de 2011, las entidades públicas están obligadas a vigilar la correcta ejecución del objeto contratado a través de un supervisor o un interventor, según corresponda. El contrato de interventoría será supervisado directamente por la entidad estatal.

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

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

4. INFORME CONTABLE Y FINANCIERO

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

Adición*:* SETENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL TRESCIENTOS VEINTIDÓS PESOS M/CTE ($ 77.305.322)

Prórroga: Se prorrogó el plazo de ejecución inicial del contrato hasta el 08/abr/2026

Resumen contable y financiero:

Valor Total del Contrato	Valor Cuota a Cancelar	Valor Acumulado Cancelado	Saldo por Cancelar
$ 1.072.611.344	$ 77.305.322	$ 995.306.022	$ 0.0

INFORMACIÓN DEL PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL

PERSONA JURÍDICA:
FECHA DE CERTIFICACIÓN: 14 DE ABRIL DE 2026

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

La certificación fue expedida por el revisor fiscal.

DATOS DE PLANILLA
No. Planilla: 9502703584 Tipo E
No. PIN, Autorización, Referencia, Pago: N/A
Operador: Aportes en Línea
Fecha de Pago: 06 de ABRIL de 2026
Periodo de pago de la seguridad social: SALUD: 2026-04, PENSION 2026-03

YULIANA ANDREA MOSQUERA RAMIREZ, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.114.726.113, en calidad de Revisor Fiscal, manifiesta bajo la gravedad del juramento que han cumplido con las obligaciones a los sistemas de seguridad social (Salud y Pensiones), ARL, y obligaciones parafiscales señaladas en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, y a la fecha, se encuentra a Paz y Salvo por estos conceptos se aporta planilla de pago de seguridad social de Aportes en línea.

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

5. INFORME TÉCNICO

VIGILANCIA TÉCNICA:

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

OBJETIVO DE LAS VISITAS

- Verificar el transporte y distribución de los alimentos a las Estaciones de Policia Cali, documentación y especificaciones técnicas del pliego.
- Verificar especificaciones técnicas de la Planta de Producción de Alimentos.

DOCUMENTOS SOPORTE

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

- Acta de Visita.
- Registros fotográficos georreferenciados.

Tabla 4. Visitas de seguimiento en campo realizadas por interventoría durante el período 01-04-2026 al 08-04-2026.

ID VISITA	FECHA	LOCACIÓN
2600492	2026-04-01	ESTACION DE POLICIA TERRÓN COLORADO
2600513	2026-04-04	ESTACION DE POLICIA TERRÓN COLORADO
2600539	2026-04-04	ESTACION DE POLICIA TERRÓN COLORADO
2600521	2026-04-02	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA
2600527	2026-04-05	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA
2600522	2026-04-02	ESTACION DE POLICIA TERMINAL
2600528	2026-04-05	ESTACION DE POLICIA TERMINAL
2600493	2026-04-01	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN
2600514	2026-04-04	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN
2600537	2026-04-04	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN
2600508	2026-04-02	CAT SAN NICOLÁS
2600530	2026-04-06	CAT SAN NICOLÁS
2600523	2026-04-02	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
2600529	2026-04-05	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
2600494	2026-04-01	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
2600515	2026-04-04	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
2600538	2026-04-04	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
2600490	2026-04-01	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).

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

2600510	2026-04-03	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
2600534	2026-04-08	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
2600489	2026-04-01	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL
2600509	2026-04-02	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA
2600531	2026-04-06	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA
2600491	2026-04-01	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA
2600495	2026-04-02	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL
2600501	2026-04-05	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL
2600504	2026-04-06	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)
2600518	2026-04-06	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)
2600524	2026-04-03	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)
2600496	2026-04-02	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ
2600502	2026-04-05	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ
2600497	2026-04-02	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO
2600503	2026-04-05	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO
2600532	2026-04-07	ESTACIÓN DE POLICIA SULTANA
2600505	2026-04-06	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE
2600519	2026-04-06	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE
2600525	2026-04-03	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE
2600512	2026-04-03	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
2600535	2026-04-08	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
2600533	2026-04-07	ESTACION DE POLICIA VALLADO

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

2600506	2026-04-06	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
2600520	2026-04-06	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
2600526	2026-04-03	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
2600511	2026-04-03	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ
2600536	2026-04-08	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ
2600488	2026-04-01	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600507	2026-04-07	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600516	2026-04-08	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600517	2026-04-07	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR

- Total visitas EP/CAT: 49
- Total visitas planta de producción de alimentos: 4
- Total visitas en campo realizadas en el período (01-04-2026 al 08-04-2026): 45

ACLARACIONES PREVIAS RELACIONADAS CON LA METODOLOGÍA DE VISITAS EN CAMPO.

El seguimiento técnico vela por el cumplimiento del alcance definido a las actividades desarrolladas por el operador, de acuerdo con los requisitos definidos en el Pliego de Condiciones numeral 5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ACTIVIDADES DEL CONTRATO y demás documentos contractuales, advirtiendo cualquier novedad que pudiera ocurrir en en el cumplimiento de las especificaciones técnicas y en el marco de la normatividad sanitaria vigente.

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

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

instrumentos de evaluación, tomando los textos de manera resumida en cada capítulo de los numerales mencionados:

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

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

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

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

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

- 1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA.
-

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

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

El supervisor de campo se presenta a las instalaciones del operador (Planta de Producción de Alimentos), donde se dirige al personal encargado al momento de la visita informando

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

el tipo de visita a efectuar de acuerdo con la programación que corresponda, resaltando que las visitas efectuadas por la interventoría no son avisadas al operador.

Las actas resultantes de las visitas de campo efectuadas por la interventoría son suscritas con el funcionario del operador que acompaña la visita, a quien se socializa las novedades identificadas, y donde el operador cuenta con un campo de observaciones en el cual puede manifestar cualquier desacuerdo o aclaración con la evaluación realizada por la interventoría; estas visitas se respaldan mediante evidencia fotográfica identificada con fecha, hora y lugar, y las mismas son digitadas y cargadas en el sistema de información de la interventoría (software de seguimiento y control - K2).

SOFTWARE DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - K2.

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

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

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

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

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

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

REQUERIMIENTOS POR PLAN DE MEJORA

Con el fin de facilitar la respuesta por parte del operador y el seguimiento efectivo de los requerimientos, desde el inicio de la ejecución del contrato, se han notificado las novedades identificadas mediante cortes semanales para facilitar el control de la información, generando requerimientos dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al corte correspondiente, para que el operador informe los planes de mejora y compromisos a ejecutar para el cierre o prevención de la ocurrencia de dichas novedades, o para presentar contradicción a las novedades reportadas en el requerimiento, dentro del término de cinco (5) días hábiles. Cabe mencionar que en los requerimientos generados, el operador tiene acceso a las actas suscritas y registros fotográficos relacionados con las acciones de mejora requeridas.

INFORME DE SEGUIMIENTO A NOVEDADES.

En las visitas de campo de la interventoría se realiza el seguimiento a las acciones implementadas por el operador con respecto a las novedades informadas, y los planes de mejora y compromisos planteados por el operador, con el fin de realizar el cierre correspondiente posterior a cada visita realizada.

De esta manera se obtendrán los siguientes tipos de cierre:

- SUBSANADO.
- NO SUBSANADO.

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

Aquellas novedades no subsanadas, serán informadas a la supervisión de la Secretaría de Seguridad y Justicia con el fin de definir las acciones de su competencia que correspondan, por lo cual presentamos la siguiente información para ser objeto de cierre inmediato antes de la finalización de la ejecución contractual.

PROCEDIMIENTO PARA SOLICITUDES DE INTERCAMBIOS DE MENÚ (GOOGLE FORMS)

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

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

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

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

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

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

Fuente: Elaboración equipo de interventoría (Google Forms).



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

DOTACIÓN DEL PERSONAL SUPERVISOR DE CAMPO

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

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

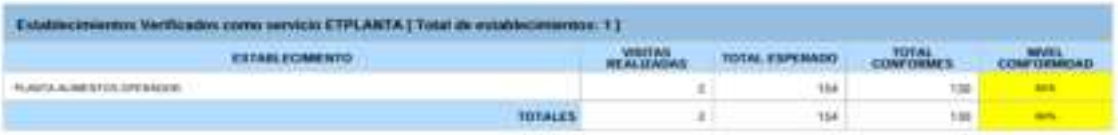
Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

DESEMPEÑO DEL OPERADOR DURANTE EL PERIODO DE EVALUACIÓN

Como resultado de las 49 visitas efectuadas, para cada tipo de instrumento de verificación aplicado se obtuvo el siguiente desempeño por parte del operador de alimentación en el período de evaluación del 1° al 8 de abril de 2026.



- FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (84%).



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



- FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA (88%)



- FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (100%)

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

Establecimientos Verificados como servicio MPPLANTA [Total de establecimientos: 1]				
ESTABLECIMIENTO	VISITAS REALIZADAS	TOTAL ESPERADO	TOTAL CONFORMES	NIVEL CONFORMIDAD
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	1	1	1	100%
TOTALES	1	1	1	100%

- FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 2674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (81%)

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	22	81%
TOTALES	1	27	22	81%

INFORME DE NOVEDADES ENTREGADAS PENDIENTES DE SUBSANAR.

ANTECEDENTES

- El día viernes 27 de marzo de 2026, la interventoría comunicó al operador mediante consecutivo FUV.EST.062.2026, el informe de las novedades previamente reportadas que no han sido objeto de subsanación, para solicitar nuevamente los soportes correspondientes que respalden el cierre o subsanación de las novedades relacionadas con corte al 22 de marzo de 2026. Lo anterior con el fin de solicitar al operador la implementación de medidas correctivas inmediatas debido a la alerta generada por los resultados de las visitas a la Planta de Producción de Alimentos durante el mes de marzo, ya que en las tres visitas efectuadas se evidenció una disminución en el nivel de desempeño porcentual del operador por debajo del 60%, la cual representa la evaluación integral del numeral 5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ACTIVIDADES DEL CONTRATO del Pliego de Condiciones Definitivo, la Resolución 2674 de 2013 y la normatividad sanitaria aplicable.

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

- El día martes 31 de marzo de 2026, se efectuó comité de seguimiento parcial, entre el operador, la interventoría y la entidad contratante, en el cual se pretendía exponer el resumen del informe compartido con el fin de sustentar las acciones concretas requeridas para lograr el cierre o subsanación de las novedades relacionadas con corte al 22 de marzo de 2026, cuya presentación fue compartida mediante correo electrónico a las partes asistentes, y lograr su subsanación antes de la terminación del contrato.

- El día miércoles 1° de abril de 2026, la interventoría se presenta a las 9:00 a.m. a las instalaciones del operador, con el fin de efectuar la visita de campo mediante la aplicación del instrumento ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS y así verificar el cierre de las novedades reportadas al operador, espacio en el cual se conoce por manifestaciones del personal del operador, que en horario de la mañana se presentó una visita de seguimiento con delegados de la Alcaldía.

RESULTADOS DEL SEGUIMIENTO AL CIERRE DE NOVEDADES 08/04/2026.

Cabe resaltar que este instrumento de evaluación no solamente comprende la apreciación visual del cumplimiento del orden y la limpieza de las instalaciones y el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), sino que evalúa líneas específicas definidas en el numeral de especificaciones técnicas del Pliego de Condiciones, partiendo de la evidencia que demuestre el operador al momento de la visita, se califica cada ítem como CUMPLE o NO CUMPLE, y adicionalmente se reporta la subsanación de cada ítem que está en proceso de plan de mejora por parte del operador.

También es importante considerar que la evaluación que realiza la interventoría a través de los supervisores de campo, se efectúa con base en el cumplimiento del numeral 5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ACTIVIDADES DEL CONTRATO del Pliego de Condiciones Definitivo, la Resolución 2674 de 2013 y la normatividad legal aplicable, documentos contractuales y normativos que no hacen diferencia de que los requisitos a cumplir deban realizarse en determinada etapa del proceso durante el día productivo, solamente hacen mención de los requisitos que debe cumplir el operador durante la prestación del servicio.

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

Aclarado lo anterior, la interventoría efectuó la visita el día 8 de abril de 2026 con la aplicación del instrumento de evaluación de especificaciones técnicas, solicitando el debido acompañamiento por parte de la persona del equipo operador encargada en planta y socialización de novedades con los correspondientes registros fotográficos.

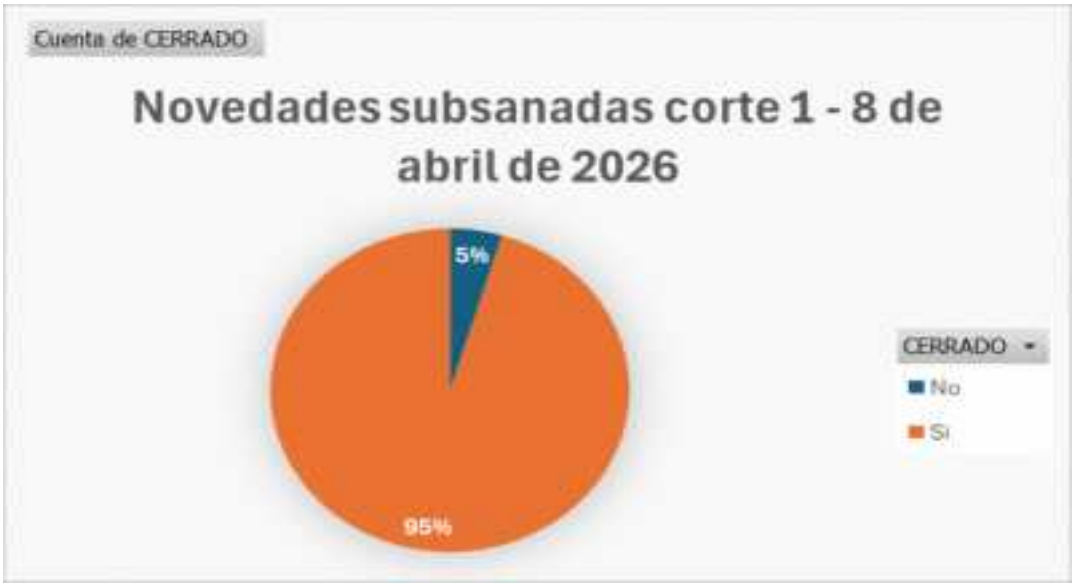
Dicha metodología de evaluación fue la misma aplicada en todas las visitas de campo efectuadas por la interventoría, en la cual se pudo observar una mejora sustancial en el desempeño evidenciado durante la ejecución contractual:



Por lo anterior, a continuación presentamos las novedades que fueron subsanadas durante esta visita en planta de producción del 8 de abril de 2026, y que generaron un mejoramiento en el nivel de desempeño del operador, así como aquellas que quedaron abiertas o pendientes de cierre por parte del operador (Anexo 5 y 6).

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





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

Al implementar las listas de chequeo en campo, las novedades que quedaron abiertas fueron las siguientes:

PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	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.	No se da cumplimiento al cronograma establecido por el contratista de la toma de muestras ya que no se evidencia muestreo en el mes de enero y en el mes de marzo hace falta el muestreo del ambiente, superficies y manipulador.

MUESTREOS MICROBIOLÓGICOS EFECTUADOS

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

- El operador UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 no remitió soportes de ejecución de los análisis microbiológicos de acuerdo con su Plan de Muestreo para el mes de abril de 2026.

- El día 6 de abril de 2026, la interventoría efectuó el muestreo microbiológico al operador en la planta de producción de alimentos y a las estaciones de policía en todos los tiempos de comida, de la siguiente manera:

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

RUTA	ESTACIÓN DE POLICÍA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA Y REFRIGERIO NOCTURNO
PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS		X	X	X
CENTRO ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL	X		
CENTRO ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina)	X		
CENTRO ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA	X		
CENTRO NORTE	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	X		
CENTRO NORTE	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN	X		
CENTRO NORTE	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN	X		
NORTE	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA		X	
NORTE	ESTACION DE POLICIA TERMINAL		X	
NORTE	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO		X	
ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL		X	
ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ		X	
ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO		X	
SAN NICOLÁS	CAT SAN NICOLÁS			X
SAN NICOLÁS	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA			X
SUR ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)			X
SUR ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE			X
SUR ORIENTE	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS			X
CENTRO	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ			X
CENTRO	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS			X
CENTRO	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ			X

Al validar los resultados procesados por el laboratorio MICROBIOXA (acreditado con ONAC), se evidenciaron las siguientes desviaciones microbiológicas:

ESTABLECIMIENTO	PREPARACIÓN	PARÁMETRO DESVIADO	RESULTADO DESVIADO
EP DESEPAZ	JUGO DE GUAYABA	COLIFORMES TOTALES	2700 UFC/g
EP DESEPAZ	AHUYAMA	COLIFORMES TOTALES	750 UFC/g

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

EP ALFONSO LOPEZ	JUGO DE GUAYABA	MOHOS Y LEVADURAS	4200 UFC/g
EP ALFONSO LOPEZ	JUGO DE GUAYABA	COLIFORMES TOTALES	5400 UFC/g
EP ALFONSO LOPEZ	CARNE DE RES CON GUISO	COLIFORMES TOTALES	660 UFC/g
EP LOS MANGOS	JUGO DE GUAYABA	COLIFORMES TOTALES	700 UFC/g
EP LIMONAR	JUGO DE GUAYABA	COLIFORMES TOTALES	1250 UFC/g
EP LIMONAR	AHUYAMA	COLIFORMES TOTALES	650 UGC/g
EP MARIANO RAMOS	JUGO DE GUAYABA	COLIFORMES TOTALES	1300 UFC/g
EP MARIANO RAMOS	CARNE DE RES CON GUISO	COLIFORMES TOTALES	440 UFC/g
EP EL DIAMANTE	JUGO DE GUAYABA	COLIFORMES TOTALES	4700 UFC/g
EP EL DIAMANTE	ARROZ	COLIFORMES TOTALES	340 UFC/g
CAT SAN NICOLAS	JUGO DE GUAYABA	COLIFORMES TOTALES	1310 UFC/g

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

EP AGUABLANCA	AGUA DE PANELA	COLIFORMES TOTALES	140 UFC/g
EP AGUABLANCA	JUGO DE GUAYABA	COLIFORMES TOTALES	2300 UFC/g
PLANTA DE PRODUCCIÓN	JUGO DE MANGO	COLIFORMES TOTALES	1250 UFC/g
EP MELENDEZ	JUGO DE MANGO	AEROBIOS MESÓFILOS	13200 UFC/g
EP MELENDEZ	HUEVO COCIDO	COLIFORMES TOTALES	800 UFC/g
EP MELENDEZ	ESPAGUETTIS	COLIFORMES TOTALES	5400 UFC/g
EP LIDO	JUGO DE MANGO	COLIFORMES TOTALES	5400 UFC/g
EP LIDO	PAPA COCIDA	COLIFORMES TOTALES	1400 UFC/g
EP LIDO	ESPAGUETTIS	COLIFORMES TOTALES	700 UFC/g
EP GUABAL	JUGO DE MANGO	COLIFORMES TOTALES	6900 UFC/g
EP GUABAL	ARROZ BLANCO	COLIFORMES TOTALES	170 UFC/g

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

EP GUABAL	ESPAGUETTIS	COLIFORMES TOTALES	500 UFC/g
EP LA FLORA	JUGO DE MANGO	COLIFORMES TOTALES	14000 UFC/g
EP LA FLORA	JUGO DE MANGO	AEROBIOS MESÓFILOS	9900 UFC/g
EP LA FLORA	PASTA CON ZANAHORIA	COLIFORMES TOTALES	5100 UFC/g
EP SAN FRANCISCO	JUGO DE MANGO	COLIFORMES TOTALES	1270 UFC/g
EP SAN FRANCISCO	PASTA CON ZANAHORIA	COLIFORMES TOTALES	1500 UFC/g
EP SAN FRANCISCO	ARROZ BLANCO	COLIFORMES TOTALES	660 UFC/g
EP TERRON COLORADO	QUESO CAMPESINO	COLIFORMES TOTALES	7100 UFC/g
EP JUNIN	QUESO CAMPESINO	COLIFORMES TOTALES	6400 UFC/g
EP FRAY DAMIAN	QUESO CAMPESINO	COLIFORMES TOTALES	3700 UFC/g
PLANTA DE PRODUCCIÓN	QUESO CAMPESINO	COLIFORMES TOTALES	1460 UFC/g

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

EP LA RIVERA	QUESO CAMPESINO	COLIFORMES TOTALES	5700 UFC/g
EP MUNICIPAL	QUESO CAMPESINO	COLIFORMES TOTALES	4600 UFC/g
EP FLORESTA	QUESO CAMPESINO	COLIFORMES TOTALES	6100 UFC/g

Los indicadores de calidad microbiológica en muestras desviadas son microorganismos (o grupos) que señalan contaminación, manejo inadecuado o deterioro en alimentos y entornos, permitiendo evaluar la higiene. Indican la presencia de bacterias alterantes que modifican el olor, sabor y textura de los productos. Su detección ayuda a identificar ineficiencias en la limpieza, almacenamiento o vida útil.

Principales Microorganismos Indicadores de Calidad identificados.

- Aerobios Mesófilos: Indican la calidad microbiológica general y la carga microbiana total, siendo cruciales en alimentos frescos, refrigerados y procesados.
- Mohos y Levaduras: Son indicadores clave en productos no perecederos, de larga vida, o deshidratados, especialmente cuando se almacenan en condiciones incorrectas.
- Bacterias Coliformes (Totales): Indican deficiencias en la higienización.

ESTÁNDARES APLICABLES AL CUARTO PAGO DEL OPERADOR

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

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

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

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

La interventoría confirma que los estándares aplicables al pago para el corte del operador solicitado por la supervisión en el período comprendido entre el 29 de marzo y el 8 de abril de 2026, fueron los siguientes:

PROCESO	VALOR PAQUETE DESCUENTO	URL DRIVE
PD_0010	$ 652.901,20	https://drive.google.com/drive/folders/1uJD0GxC7sViZ0B3_-ICn0hkhZEUVxj5Y?usp=drive_link
PD_0011	$ 891.550,0	https://drive.google.com/drive/folders/1OOfP1Ji_v9MzZ1IgTE56yFXwDw0uK-Mt?usp=drive_link
PD_0012	$ 511.500,0	https://drive.google.com/drive/folders/1M5qFYsvqTT4FuOTYESXSQHbmK4MU-ZP1?usp=drive_link
PD_0013	$ 622.600,0	https://drive.google.com/drive/folders/16f7JTpuy2r3fVf14zbCPgE4wm-V-kGMd?usp=drive_link
TOTAL	**$ 2.678.551,2**	

ESTÁNDARES APLICABLES AL PAGO POR CAUSAL

Proceso	Causal Descuento	Descuento Notificado
PD_0010	MINUTA PATRON	$ 652.901,2
PD_0011	MINUTA PATRON	$ 891.550,0
PD_0012	MENU ESTANDAR	$ 622.600,0
PD_0013	MENU ESTANDAR	$ 511.500,0
		$ 2.678.551,2

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

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

- Actas de visita debidamente suscritas con funcionario del operador.
- Evidencias fotográficas de las novedades identificadas.

Se precisa que los paquetes objeto de descuento mencionados, son el resultado del trabajo de campo realizado en el periodo del 29 de marzo del 2026 al 8 de abril de 2026 y que las respectivas actas objeto del hallazgo se pueden encontrar en los links relacionados en la tabla.

En relación con el procedimiento previsto para la atención de novedades, es importante señalar que, si bien el contrato contempla la posibilidad de traslado al operador para efectos de contradicción y eventual subsanación, en el presente caso dicho trámite no pudo surtirse dentro de la etapa de ejecución, en razón a la finalización de la vigencia contractual el 8 de abril de 2026.

No obstante lo anterior, la terminación del contrato no exonera a la interventoría del deber de documentar y reportar las situaciones identificadas durante su ejecución, ni limita la facultad de la entidad contratante para evaluar dichos hallazgos en el marco de sus competencias.

En consecuencia, los valores asociados a los paquetes de descuento aquí relacionados se fundamentan en la verificación objetiva de los hechos evidenciados en campo, los cuales se encuentran debidamente soportados en las actas y registros correspondientes.

Por lo anterior, se pone en conocimiento de la Secretaría de Seguridad y Justicia, en su calidad de entidad contratante, la información aquí contenida, con el fin de que se adopten las decisiones a que haya lugar, garantizando el debido proceso al contratista.

VIGILANCIA ADMINISTRATIVA:

Revisión y sistematización de reportes emitidos diariamente por la Policía Metropolitana de Santiago de Cali en relación con la cantidad de población privada de la libertad - PPL a atender con el servicio de alimentación integral. Los reportes diarios, una vez recibidos

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

en el correo electrónico de interventoría (interventoriafuv@gmail.com), se sistematizan con el objetivo de realizar seguimiento tanto técnico, como financiero y administrativo a la ejecución del operador. Se presenta a continuación evidencia gráfica del almacenamiento y sistematización de los reportes diarios de PPL almacenados en el Drive de la interventoría:

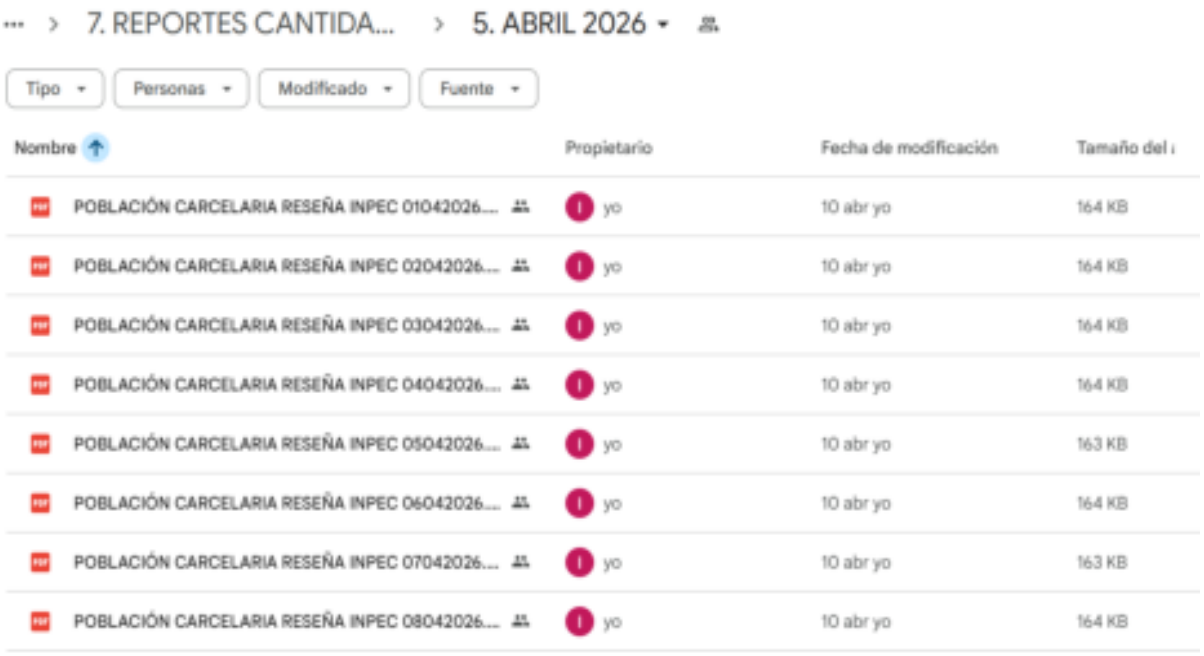


Tabla 5. Relación cantidad diaria PPLs atendidos en periodo informe (01-04-2026 al 08-04-2026)

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

DISTRITO	ITEM	TIPO	NOMBRE	1/6/2042	2/6/2042	3/6/2042	4/6/2042	5/6/2042	6/6/2042	7/6/2042	8/6/2042
1	1	EP	TERRON COLORADO	34	35	35	35	35	35	35	35
	2	EP	LA FLORA	110	110	110	110	110	110	110	110
	3	EP	TERMINAL	2	2	2	0	0	0	0	0
	4	CAT	FRAY DAMIAN	107	107	107	107	107	107	107	107
	5	EP	SAN NICOLÁS	498	498	493	496	500	500	497	495
	6	EP	SAN FRANCISCO	75	75	76	76	76	76	77	77
2	7	EP	JUNÍN	57	57	57	57	57	58	58	58
	8	EP	RIVERA	54	54	54	54	54	55	55	55
	9	EP	ALFONSO LÓPEZ	43	44	44	44	44	44	44	44
	10	EP	MUNICIPAL	43	43	43	43	43	43	43	43
	11	EP	AGUA BLANCA	30	30	31	30	30	31	31	31
3	12	EP	FLORESTA	105	105	105	105	104	104	104	105
	13	EP	GUABAL	97	97	97	97	93	93	94	94
	14	EP	LIMONAR	90	90	90	90	90	90	90	91
	15	EP	MELÉNDEZ	61	61	61	61	61	61	62	63
	16	EP	EL LIDO	94	96	94	94	94	94	95	96
4	17	EP	SULTANA	0	0	0	0	0	0	0	0
	18	EP	EL DIAMANTE	63	63	63	63	65	65	65	65
	19	EP	LOS MANGOS	165	165	165	165	165	165	165	166
	20	EP	VALLADO	0	0	0	0	0	0	0	0
	21	EP	MARIANO RAMOS	89	89	89	89	89	89	90	90
	22	EP	DESEPAZ	89	89	89	89	91	91	91	91
			TOTALES	1906	1910	1905	1905	1908	1911	1913	1916

CANTIDAD TOTAL RACIONES PERIODO: 15,275

PROMEDIO DIARIO PPL: 1,909

COMUNICACIONES

Se relaciona a continuación el conjunto de oficios y comunicaciones remitidas y recibidas por la interventoría durante el periodo comprendido entre el 1 y el 8 de abril de 2026, correspondiente al corte del presente informe. Para efectos de consulta y trazabilidad, en las tablas dispuestas se incluyen los enlaces de acceso a los documentos y sus respectivos anexos, tanto de salida como de entrada, asociados a dicho periodo.

Ahora bien, es importante precisar que, si bien el plazo contractual tanto del operador como de la interventoría finalizó el 8 de abril de 2026, mediante comunicado FUV.EST.060.2026 del 24 de marzo de 2026, la interventoría puso en conocimiento de la entidad contratante la necesidad de extender su cobertura hasta el 22 de abril de 2026, con el fin de acompañar las actividades posteriores al cierre operativo, especialmente aquellas relacionadas con la consolidación de la información, la trazabilidad del proceso y el adecuado trámite de liquidación contractual.

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

En ese contexto, y atendiendo a lo que se ha venido manifestando de manera reiterada en comunicaciones previas, se incluyen también los oficios remitidos durante dicho periodo posterior, en tanto guardan relación directa con el proceso de cierre y con los requerimientos pendientes a cargo del operador.

No obstante, y pese a las solicitudes elevadas y reiteradas, no se evidencian respuestas formales de fondo por parte de la entidad contratante ni del operador frente a los requerimientos efectuados, situación que se deja consignada para efectos del presente informe, si bien a partir de los resultados de las visitas en campo realizadas por la interventoría durante este periodo se pudieron cerrar varias de las novedades persistentes, de lo cual se deja constancia en el apartado técnico del presente informe.

COMUNICACIONES ENVIADAS:

#	FECHA	EMISOR	DESTINATARIO	COPIA	ASUNTO	CONSECUTIVO	ENLACE	REQUIERE RESPUESTA	ESTADO RESPUESTA
1	03/04/2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	Informe de novedades que requieren cierre efectivo inmediato en el marco del Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025	FUV.EST.064.2026	https://drive.google.com/file/d/1kj_YxI7OQIdPM2kp8HVPzXKIlcDMqehg/view	NO	N/A
2	08/04/2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	Solicitud de cargue garantías contractuales y acta de aprobación de garantías en la plataforma transaccional SECOP II..	FUV.EST.067.2026	https://drive.google.com/file/d/1xFjD5XEmg39oLoROc5iy83AzZyRzE5GR/view	NO	N/A
3	13/04/2026	FUV	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	Notificación sobre valor a aprobar en cuarto pago operador (Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre	FUV.EST.071.2026	https://drive.google.com/drive/folders/1kx7gUzVJozFxTTPMMacW2l1vpvXJzH57	NO	N/A

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

					la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).				
4	15/04/2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	Notificación sobre los últimos descuentos por estándares aplicables al último desembolso (Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588. 2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).	FUV.EST.075.2026	https://drive.google.com/file/d/1U7yP2WkJF1c_s9OwcJDOqVcCdpWD_czp/view	SI	PENDIENTE
5	15/04/2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)		Entrega física documentos cuarto pago Interventoría (Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571. 2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y la Fundación Universidad del Valle.	FUV.EST.078.2026	https://drive.google.com/drive/folders/11KBsfCBoFG6Vd3xuo1_iW_TAlvIYFKbp	NO	N/A
6	17/04/2026	FUV	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	Solicitud de subsanación de informe de operación del tercer corte y entrega de informes del cuarto y quinto corte.	FUV.EST.077.2026	https://drive.google.com/file/d/1UrWKy8Gq7D8nr1DLoXP_KZtunHUrw4FU/view	SI	PENDIENTE

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

7	22/04/2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)		Entrega física documentos quinto pago Interventoría (Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y la Fundación Universidad del Valle.	FUV.EST.080.2026		NO	N/A

VIGILANCIA JURÍDICA:

El presente informe corresponde al periodo comprendido entre el 1 y el 8 de abril de 2026, el cual coincide con la finalización del plazo contractual del operador, de acuerdo con la prórroga otorgada mediante la modificación respectiva. En ese mismo sentido, el contrato de interventoría también tenía como fecha de terminación el 8 de abril, sin perjuicio del acompañamiento que se ha venido realizando con posterioridad, en el entendido de continuar apoyando el proceso de cierre y revisión de la información hasta el 22 de abril de 2026.

Bajo ese escenario, el análisis jurídico de este informe no se limita a un seguimiento ordinario, sino que necesariamente se enfoca en las condiciones en que se produce el cierre contractual, tanto desde lo técnico como desde lo documental, con base en la información efectivamente disponible para la interventoría al momento del corte. Es decir, no solo se revisa lo ejecutado durante el periodo, sino también qué tan consistente y verificable queda la información al momento de finalizar el contrato.
De la revisión adelantada, se evidencia que el operador desarrolló las actividades propias del servicio dentro del periodo evaluado, sin embargo, al momento del cierre se observan aspectos que no permiten hablar de una consolidación completa de las obligaciones, especialmente en lo relacionado con la organización, coherencia y completitud de la información reportada, en los términos en que esta fue puesta en conocimiento de la interventoría.

En particular, se advierten debilidades en la estructuración de los informes y en la articulación de sus soportes, lo que termina afectando la trazabilidad entre lo que se

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

ejecuta y lo que efectivamente queda documentado. Este punto cobra mayor relevancia si se tiene en cuenta que se trata del último corte contractual, donde precisamente se espera que la información esté completamente organizada y consolidada.
De igual forma, al revisar lo que viene de periodos anteriores, se identifican situaciones que han tenido avances en su atención, pero que no alcanzan a evidenciarse plenamente subsanadas al momento del cierre, conforme a la verificación realizada con base en los soportes allegados y los resultados de las visitas en campo realizadas por la interventoría, de lo cual se deja constancia en el apartado técnico del presente informe.
En ese sentido, se deja constancia de que el cierre contractual se soporta en la información disponible con corte al 8 de abril de 2026, sin perjuicio de las actividades de revisión y ajuste documental que se han continuado desarrollando hasta el 22 de abril de 2026, en el marco del acompañamiento posterior al vencimiento del plazo contractual.

REGISTRO FOTOGRÁFICO

- Actividades de pesaje, revisión de condiciones de planta, temperatura de alimentos, cumplimiento de normativa en medios de transporte y visitas a centros de detención transitoria realizadas del 29/mar/2026 al 08/abr/2026



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







VIGILANCIA CONTABLE Y FINANCIERA:

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

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

SEIS MIL VEINTIDÓS PESOS) con una adición el 31 de marzo de 2026 por valor de $77.305.322 (SETENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL TRESCIENTOS VEINTIDÓS PESOS).

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

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

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

CUARTO PAGO
La interventoría factura ante la Secretaría de Seguridad y Justicia el valor de $149.295.903 (CIENTO CUARENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS TRES PESOS.

QUINTO PAGO
La interventoría factura ante la Secretaría de Seguridad y Justicia el valor de $77.305.322 (SETENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL TRESCIENTOS VEINTIDÓS PESOS)

RESUMEN DE PAGOS

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

Avance Interventoría			
Ítem		**Valor**	**Porcentaje avance**
Valor contrato	**$**	**995.306.022,00**	
Valor pago 1	$	149.295.903,00	13,92%
Valor pago 2	$	348.357.108,00	32,48%
Valor pago 3	$	348.357.108,00	32,48%
Valor pago 4	$	149.295.903,00	13,92%
Valor pago 5	$	77.305.322,00	7,21%
Total Pagado	**$**	**1.072.611.344,00**	100,00%
Adición modificatorio 1	**$**	**77.305.322,00**	
Disponible por cobrar	**$**	**-**	**0%**

Este informe de supervisión genera orden de pago.

RECIBO A SATISFACCIÓN:
Con la firma del presente informe se deja constancia del recibo a satisfacción por parte del MUNICIPIO DE SANTIAGO DE CALI – SECRETARIA DE SEGURIDAD Y JUSTICIA, de los servicios prestados pactados en el contrato No. 4161.010.26.1.1571.2025.

OBSERVACIONES AL INFORME TÉCNICO: El pago del acta parcial que dio como resultado el presente informe, no exime al contratista del cumplimiento a sus obligaciones contractuales.

6. RECOMENDACIONES PARA EL CONTRATISTA

Subsanar las observaciones realizadas.

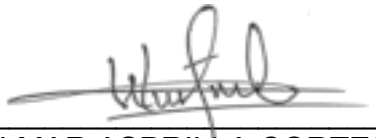
7. FIRMAS RESPONSABLES

_____	_____
LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ	CLAUDIA SORAYA ARROYO LEDESMA
Supervisor	Apoyo a la Supervisión

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



MARÍA DEL PILAR VIVAS MURILLO
Apoyo a la Supervisión



WILMAR ASPRILLA CORTES
Apoyo a la Supervisión

Fecha de suscripción del informe de supervisión: 15 de junio de 2026

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

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

5° INFORME DE ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DE LA INTERVENTORÍA

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

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

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

SANTIAGO DE CALI, ABRIL DE 2026
Periodo informe: 1° al 8 de abril de 2026

CONTENIDO

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

ANEXOS

Anexo 1. ACTAS DE VISITA E INFORMES FOTOGRÁFICOS CORTE 01-04-2026 - 8-04-26.

Anexo 2. INFORME DE INTERVENTORÍA COMPONENTE TÉCNICO AL CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 CORTE 01-04-26 - 8-04-26.

Anexo 3. MATRIZ DE SOLICITUDES DE INTERCAMBIOS DE MENÚ CORTE 01-04-26 - 8-04-26.

Anexo 4. RESUMEN NOTIFICACIÓN DE ESTÁNDARES APLICABLES AL PAGO CORTE 01-04-26 al 8-04-26.

Anexo 5. ESTADO DE ÍTEMS REQUERIDOS Y CIERRES EJECUCIÓN CONTRACTUAL - PLANTA DE PRODUCCIÓN.

Anexo 6. ESTADO DE ÍTEMS REQUERIDOS Y CIERRES EJECUCIÓN CONTRACTUAL - CDT.

Anexo 7. RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS ABRIL DE 2026.

Anexo 8. REPORTE DE AGOTAMIENTO PRESUPUESTAL.

1. FICHAS TÉCNICAS CONTRACTUALES

Tabla 1. Ficha del contrato - Operador

OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL, QUE SE ENCUENTRAN EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI.
CONTRATISTA:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
NIT DEL CONTRATISTA:	902.014.324-4
REPRESENTANTE LEGAL:	PEDRO LUIS MORALES MANJARREZ
DIRECCIÓN:	CL 25 # 23 - 14 OF 2 B, Sincelejo, Sucre.
VALOR CONTRATO:	DOCE MIL MILLONES DE PESOS M/CTE ($12.000.000.000)
FECHA ACTA DE INICIO	19 de diciembre de 2025
FECHA PREVISTA DE TERMINACIÓN	31 de marzo de 2026
No. CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS	4161.010.26.1.1588.2025
CORREO ELECTRÓNICO:	utalimentacionintegralcali@outlook.com
Modificatorio No.1	30/12/2025. Se modificó la Cláusula Cuarta - Forma de Pago del Contrato.
Modificatorio No.2	Se prorrogó el plazo de ejecución inicial del contrato hasta el ocho (8) de abril y se adiciona al valor inicial la suma de SEIS MIL MILLONES DE PESOS M/CTE ($6.000.000.000), impuestos incluidos.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 2. Ficha del contrato - Interventoría

OBJETIVO:	CONTRATAR EL SERVICIO DE INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO QUE TIENE POR OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL, QUE SE ENCUENTRAN EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI.
INTERVENTOR:	Fundación Universidad del Valle
NIT DEL INTERVENTOR:	800.187.151-9
REPRESENTANTE LEGAL:	MARLON GIOVANY GÓMEZ JARAMILLO
DIRECCIÓN INTERVENTOR:	Carrera 27 # 4 – 15, Cali, Valle del Cauca.
VALOR CONTRATO:	NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS SEIS MIL VEINTIDÓS PESOS M/CTE ($995.306.022)
FECHA ACTA DE INICIO	19 de diciembre de 2025
FECHA PREVISTA DE TERMINACIÓN	31 de marzo de 2026
No. CONTRATO INTERADMINISTRATIVO	4161.010.26.1.1571.2025
Modificatorio No.1	31/03/2026. Se prorrogó el plazo de ejecución inicial del contrato hasta el ocho (8) de abril y se adicionó al valor inicial la suma de SETENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL TRESCIENTOS VEINTIDÓS DE PESOS M/CTE ($77.305.322), impuestos incluidos.

Modificatorio No.1 Fuente: Elaboración propia

a. LOCALIZACIÓN

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

Tabla 3. Localización del proyecto

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

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

DIRECCIÓN PLANTA PREPARACIÓN ALIMENTOS:

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

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

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

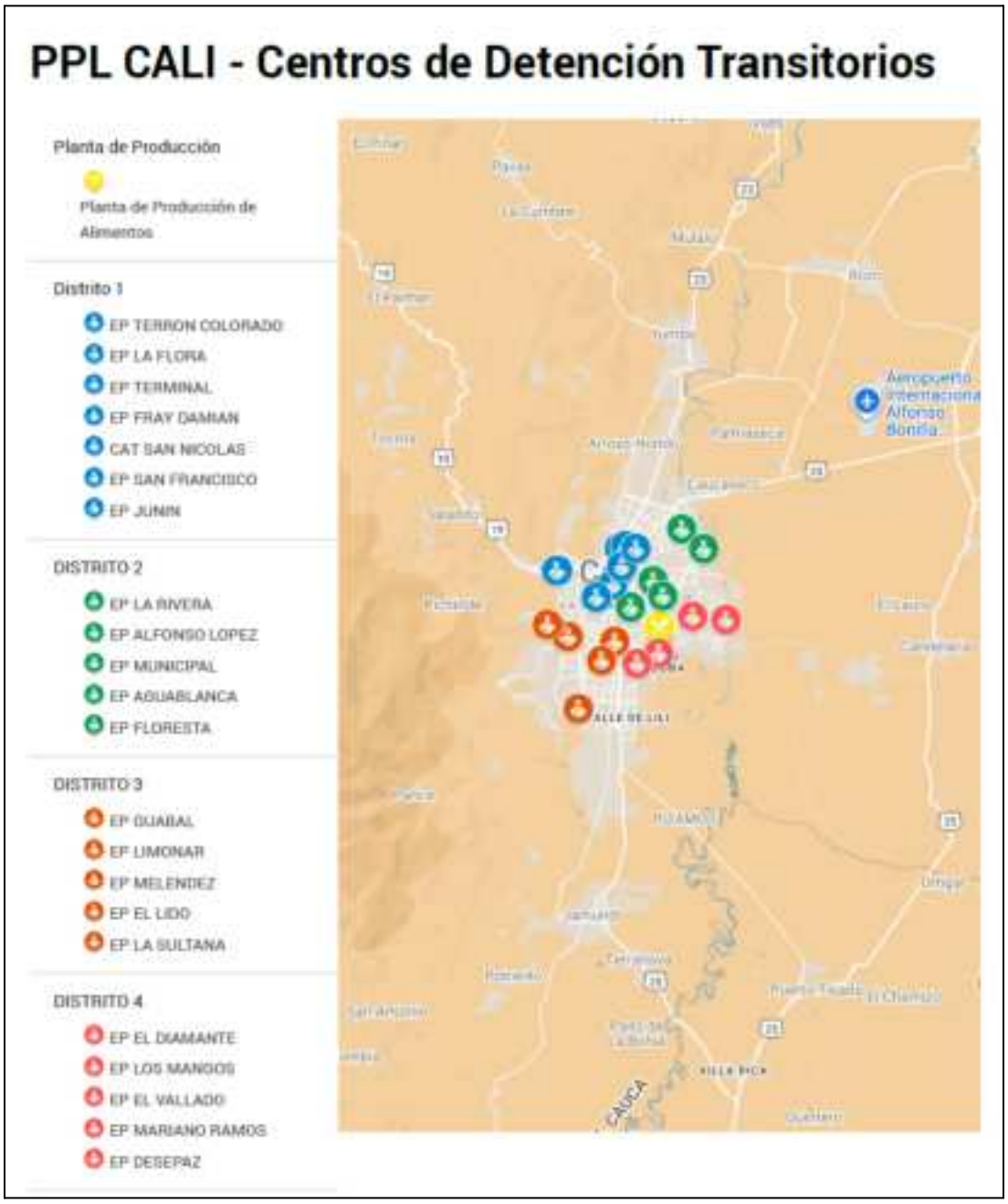


Imagen 1. Ubicación de las 22 EP/CDT y de la planta de preparación de alimentos en Santiago de Cali.

2. MODIFICACIONES CONTRACTUALES

2.1. Modificaciones al plazo de ejecución y presupuesto al contrato del Operador

Durante la ejecución del contrato Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025.se adelantaron modificaciones al plazo y al valor inicialmente pactado, destacándose la prórroga que extendió su vigencia hasta el 8 de abril de 2026. Con el cumplimiento de este término se configura el vencimiento del plazo contractual, por lo que el presente informe se elabora con base en la información disponible al momento de dicho cierre.

MODIFICACIÓN No.	FECHA SUSCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN	VALOR ADICION PRESUPUESTAL	PRÓRROGA AL PLAZO DE EJECUCIÓN	NUEVA FECHA TERMINACIÓN CONTRACTUAL
2	04/03/2026	$6.000.000.000	8 días	8/04/2026

2.2. Modificaciones al anexo técnico/minuta contractual del operador

Durante el periodo de ejecución que indica el presente informe no se presentaron modificaciones, sin embargo, se precisa que, se realizó modificación a una de las cláusulas del Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 para el corte del informe número 2.

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

2.3. Modificaciones al plazo de ejecución y presupuesto de la Interventoría

Durante la ejecución del contrato se adelantaron modificaciones al plazo y adiciones al valor inicialmente pactado, en el marco del contrato de prestación de

servicios No. 4161.010.26.1.1571.2025, cuya vigencia se extendió hasta el 8 de abril de 2026.

MODIFICACIÓN No.	FECHA SUSCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN	VALOR ADICION PRESUPUESTAL	PRÓRROGA AL PLAZO DE EJECUCIÓN	NUEVA FECHA TERMINACIÓN CONTRACTUAL
1	31/03/2026	$77.305.322	8 días	8/04/2026

Durante el periodo objeto de este informe se generaron modificaciones adicionales a los dos contratos, operador e interventoría.

3. SEGUIMIENTO DE LA INTERVENTORÍA

Cortes de presentación de informes:

- 1° informe: alistamiento e inicio de entrega de suministro de raciones en campo (25-12-2025 al 29-12-2025), visitas de Interventoría (3 visitas en planta y 17 visitas a EP).
- 2° informe: corte (30-12-2025 al 29-01-2026), visitas de Interventoría (12 visitas en planta y 121 visitas a EP).
- 3° informe: corte (30-01-2026 al 28-02-2026), visitas de Interventoría (10 visitas en planta y 117 visitas a EP).
- 4° informe: corte (01-03-2026 al 31-03-2026), visitas de Interventoría (9 visitas en planta y 144 visitas a EP).
- 5° informe: corte (01-04-2026 al 08-04-2026), visitas de Interventoría (4 visitas en planta y 45 visitas a EP).

a. COMPONENTE TÉCNICO

De acuerdo con los objetivos específicos enmarcados en el seguimiento técnico al contrato de alimentación por el cual se presta el servicio de alimentación para la Población Privada de la Libertad (PPL) que se encuentran en los Centros de

Detención Transitoria (CDT) del Distrito Especial de Santiago de Cali, durante el periodo señalado al segundo informe, se realizó el despliegue de las visitas correspondientes al cronograma establecido de la siguiente manera:

OBJETIVO DE LAS VISITAS

- Verificar el transporte y distribución de los alimentos a las Estaciones de Policia Cali, documentación y especificaciones técnicas del pliego.
- Verificar especificaciones técnicas de la Planta de Producción de Alimentos.

DOCUMENTOS SOPORTE

- Acta de Visita.
- Registros fotográficos georreferenciados.

Tabla 4. Visitas de seguimiento en campo realizadas por interventoría durante el período 01-04-2026 al 08-04-2026.

ID VISITA	FECHA	LOCACIÓN
2600492	2026-04-01	ESTACION DE POLICIA TERRÓN COLORADO
2600513	2026-04-04	ESTACION DE POLICIA TERRÓN COLORADO
2600539	2026-04-04	ESTACION DE POLICIA TERRÓN COLORADO
2600521	2026-04-02	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA
2600527	2026-04-05	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA
2600522	2026-04-02	ESTACION DE POLICIA TERMINAL
2600528	2026-04-05	ESTACION DE POLICIA TERMINAL
2600493	2026-04-01	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN
2600514	2026-04-04	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN
2600537	2026-04-04	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN

2600508	2026-04-02	CAT SAN NICOLÁS
2600530	2026-04-06	CAT SAN NICOLÁS
2600523	2026-04-02	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
2600529	2026-04-05	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
2600494	2026-04-01	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
2600515	2026-04-04	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
2600538	2026-04-04	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
2600490	2026-04-01	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).
2600510	2026-04-03	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
2600534	2026-04-08	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
2600489	2026-04-01	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL
2600509	2026-04-02	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA
2600531	2026-04-06	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA
2600491	2026-04-01	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA
2600495	2026-04-02	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL
2600501	2026-04-05	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL
2600504	2026-04-06	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)
2600518	2026-04-06	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)
2600524	2026-04-03	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)
2600496	2026-04-02	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ

2600502	2026-04-05	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ
2600497	2026-04-02	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO
2600503	2026-04-05	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO
2600532	2026-04-07	ESTACIÓN DE POLICIA SULTANA
2600505	2026-04-06	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE
2600519	2026-04-06	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE
2600525	2026-04-03	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE
2600512	2026-04-03	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
2600535	2026-04-08	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
2600533	2026-04-07	ESTACION DE POLICIA VALLADO
2600506	2026-04-06	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
2600520	2026-04-06	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
2600526	2026-04-03	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
2600511	2026-04-03	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ
2600536	2026-04-08	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ
2600488	2026-04-01	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600507	2026-04-07	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600516	2026-04-08	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600517	2026-04-07	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR

- **Total visitas EP/CAT**: 49
- **Total visitas planta de producción de alimentos**: 4
- **Total visitas en campo realizadas en el período (01-04-2026 al 08-04-2026)**: 45

ACLARACIONES PREVIAS RELACIONADAS CON LA METODOLOGÍA DE VISITAS EN CAMPO.

El seguimiento técnico vela por el cumplimiento del alcance definido a las actividades desarrolladas por el operador, de acuerdo con los requisitos definidos en el Pliego de Condiciones numeral 5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ACTIVIDADES DEL CONTRATO y demás documentos contractuales, advirtiendo cualquier novedad que pudiera ocurrir en en el cumplimiento de las especificaciones técnicas y en el marco de la normatividad sanitaria vigente.

Tomando como base el numeral 5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ACTIVIDADES DEL CONTRATO del Pliego de Condiciones Definitivo, el numeral 12.1.1 CONDICIONES TÉCNICAS A TENER EN CUENTA POR PARTE DEL COTIZANTE Y/O INTERESADO de los Estudios Previos, la Resolución 2674 de 2013 y la normatividad legal aplicable, se establecieron las categorías e instrumentos de verificación para el seguimiento al cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del operador, realizando un barrido de las especificaciones técnicas para ser evaluadas mediante los siguientes instrumentos de evaluación, tomando los textos de manera resumida en cada capítulo de los numerales mencionados:

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

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

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

- 1. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

- 1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA.

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

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

El supervisor de campo se presenta a las instalaciones del operador (Planta de Producción de Alimentos), donde se dirige al personal encargado al momento de la visita informando el tipo de visita a efectuar de acuerdo con la programación que corresponda, resaltando que las visitas efectuadas por la interventoría no son avisadas al operador.

Las actas resultantes de las visitas de campo efectuadas por la interventoría son suscritas con el funcionario del operador que acompaña la visita, a quien se socializa las novedades identificadas, y donde el operador cuenta con un campo de observaciones en el cual puede manifestar cualquier desacuerdo o aclaración con la evaluación realizada por la interventoría; estas visitas se respaldan mediante evidencia fotográfica identificada con fecha, hora y lugar, y las mismas son digitadas y cargadas en el sistema de información de la interventoría (software de seguimiento y control - K2).

SOFTWARE DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - K2.

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

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

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

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

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

REQUERIMIENTOS POR PLAN DE MEJORA

Con el fin de facilitar la respuesta por parte del operador y el seguimiento efectivo de los requerimientos, desde el inicio de la ejecución del contrato, se han notificado las novedades identificadas mediante cortes semanales para facilitar el control de la información, generando requerimientos dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al corte correspondiente, para que el operador informe los planes de mejora y compromisos a ejecutar para el cierre o prevención de la ocurrencia de dichas novedades, o para presentar contradicción a las novedades reportadas en el requerimiento, dentro del término de cinco (5) días hábiles. Cabe mencionar que en los requerimientos generados, el operador tiene acceso a las actas suscritas y registros fotográficos relacionados con las acciones de mejora requeridas.

INFORME DE SEGUIMIENTO A NOVEDADES.

En las visitas de campo de la interventoría se realiza el seguimiento a las acciones implementadas por el operador con respecto a las novedades informadas, y los planes de mejora y compromisos planteados por el operador, con el fin de realizar el cierre correspondiente posterior a cada visita realizada.

De esta manera se obtendrán los siguientes tipos de cierre:

- SUBSANADO.
- NO SUBSANADO.

Aquellas novedades no subsanadas, serán informadas a la supervisión de la Secretaría de Seguridad y Justicia con el fin de definir las acciones de su competencia que correspondan, por lo cual presentamos la siguiente información para ser objeto de cierre inmediato antes de la finalización de la ejecución contractual.

PROCEDIMIENTO PARA SOLICITUDES DE INTERCAMBIOS DE MENÚ (GOOGLE FORMS)

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

Condiciones, el cual establece lo siguiente:

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

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

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

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

Fuente: Elaboración equipo de interventoría (Google Forms).

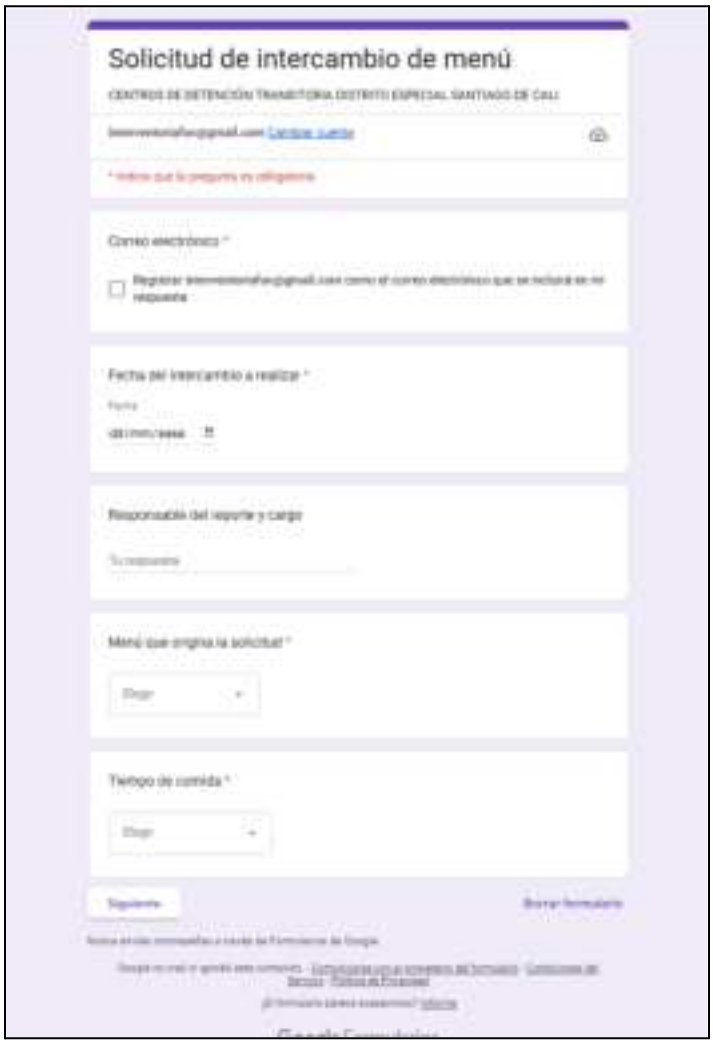


Imagen 2. Herramienta Google Forms para reporte cambio menú por parte de operador.

DOTACIÓN DEL PERSONAL SUPERVISOR DE CAMPO

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

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

DESEMPEÑO DEL OPERADOR DURANTE EL PERIODO DE EVALUACIÓN

Como resultado de las 49 visitas efectuadas, para cada tipo de instrumento de verificación aplicado se obtuvo el siguiente desempeño por parte del operador de alimentación en el período de evaluación del 1° al 8 de abril de 2026.



- **FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (84%).**

Establecimientos Verificados como servicio ETPLANTA [Total de establecimientos: 1]				
ESTABLECIMIENTO	VISITAS REALIZADAS	TOTAL ESPERADO	TOTAL CONFORMES	NIVEL CONFORMIDAD
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	2	154	130	84%
TOTALES	2	154	130	84%

VARIABLES DE PRIMER NIVEL FORMATO: FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS		
[illegible]	[illegible]	[illegible]
EQUIPOS Y UTENSILIOS	100%	100 %
ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS	67%	67%
RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	100%	100 %
ALMACENAMIENTO	50%	50%
PRODUCCIÓN	80%	80%
ENSAMBLE	88%	88%
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENUS, SNAKINGS Y DIETAS TERAPEUTICAS.	83%	83%
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	84%	84%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO	85%	85%
PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	82%	82%
Totales	84%	84%

- **FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA (88%)**

Establecimientos Verificados como servicio CDTD [Total de establecimientos: 20]				
ESTABLECIMIENTO	VISITAS REALIZADAS	TOTAL ESPERADO	TOTAL CONFORMES	NIVEL CONFORMIDAD
CAT SAN NICOLAS	1	28	25	89%
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA	1	29	26	90%
ESTACIÓN DE POLICIA AUTOBOCCI LORO	1	29	26	90%
ESTACIÓN DE POLICIA DESEPAZ	1	29	25	86%
ESTACIÓN DE POLICIA EL GAMARRO	1	29	24	83%
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO	2	58	48	83%
ESTACIÓN DE POLICIA FLUMINENSE	1	28	25	89%
ESTACIÓN DE POLICIA FINCA GAMMA	3	86	77	90%
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL	2	56	49	88%
ESTACIÓN DE POLICIA JORN	3	86	77	90%
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA	2	58	50	86%
ESTACIÓN DE POLICIA LIBERMAN (Población Privada de la Libertad Femenina)	1	29	24	83%
ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS	1	29	26	90%
ESTACIÓN DE POLICIA MARIANO RAMOS	1	29	23	79%
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ	2	56	50	89%
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL	1	29	26	90%
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina)	1	28	25	89%
ESTACIÓN DE POLICIA SAN FRANCISCO	2	58	52	90%
ESTACIÓN DE POLICIA TERRANA	1	29	27	93%
ESTACIÓN DE POLICIA TERRON COLORADO	3	86	77	90%
TOTALES	31	899	793	88%

- **FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (100%)**

Establecimientos Verificados como servicio MPPLANTA [Total de establecimientos: 1]				
ESTABLECIMIENTO	VISITAS REALIZADAS	TOTAL ESPERADO	TOTAL CONFORMES	NIVEL CONFORMIDAD
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	1	1	1	100%
TOTALES	1	1	1	100%

- **FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 2674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (81%)**

Establecimientos Verificados como servicio INFRPLANTA [Total de establecimientos: 1]				
ESTABLECIMIENTO	VISITAS REALIZADAS	TOTAL ESPERADO	TOTAL CONFORMES	NIVEL CONFORMIDAD
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	1	27	22	81%
TOTALES	1	27	22	81%

INFORME DE NOVEDADES ENTREGADAS PENDIENTES DE SUBSANAR.

ANTECEDENTES

- El día viernes 27 de marzo de 2026, la interventoría comunicó al operador mediante consecutivo FUV.EST.062.2026, el informe de las novedades previamente reportadas que no han sido objeto de subsanación, para solicitar nuevamente los soportes correspondientes que respalden el cierre o subsanación de las novedades relacionadas con corte al 22 de marzo de 2026. Lo anterior con el fin de solicitar al operador la implementación de medidas correctivas inmediatas debido a la alerta generada por los resultados de las visitas a la Planta de Producción de Alimentos durante el mes de marzo, ya que en las tres visitas efectuadas se evidenció una disminución en el nivel de desempeño porcentual del operador por debajo del 60%, la cual representa la evaluación integral del numeral 5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ACTIVIDADES DEL CONTRATO del Pliego de Condiciones Definitivo, la Resolución 2674 de 2013 y la normatividad sanitaria aplicable.

- El día martes 31 de marzo de 2026, se efectuó comité de seguimiento parcial, entre el operador, la interventoría y la entidad contratante, en el cual se pretendía exponer el resumen del informe compartido con el fin de sustentar las acciones concretas requeridas para lograr el cierre o subsanación de las novedades relacionadas con corte al 22 de marzo de 2026, cuya presentación fue compartida mediante correo electrónico a las partes asistentes, y lograr su subsanación antes de la terminación del contrato.

- El día miércoles 1° de abril de 2026, la interventoría se presenta a las 9:00 a.m. a las instalaciones del operador, con el fin de efectuar la visita de

campo mediante la aplicación del instrumento ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS y así verificar el cierre de las novedades reportadas al operador, espacio en el cual se conoce por manifestaciones del personal del operador, que en horario de la mañana se presentó una visita de seguimiento con delegados de la Alcaldía.

RESULTADOS DEL SEGUIMIENTO AL CIERRE DE NOVEDADES 08/04/2026.

Cabe resaltar que este instrumento de evaluación no solamente comprende la apreciación visual del cumplimiento del orden y la limpieza de las instalaciones y el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), sino que evalúa líneas específicas definidas en el numeral de especificaciones técnicas del Pliego de Condiciones, partiendo de la evidencia que demuestre el operador al momento de la visita, se califica cada ítem como CUMPLE o NO CUMPLE, y adicionalmente se reporta la subsanación de cada ítem que está en proceso de plan de mejora por parte del operador.

También es importante considerar que la evaluación que realiza la interventoría a través de los supervisores de campo, se efectúa con base en el cumplimiento del numeral 5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ACTIVIDADES DEL CONTRATO del Pliego de Condiciones Definitivo, la Resolución 2674 de 2013 y la normatividad legal aplicable, documentos contractuales y normativos que no hacen diferencia de que los requisitos a cumplir deban realizarse en determinada etapa del proceso durante el día productivo, solamente hacen mención de los requisitos que debe cumplir el operador durante la prestación del servicio.

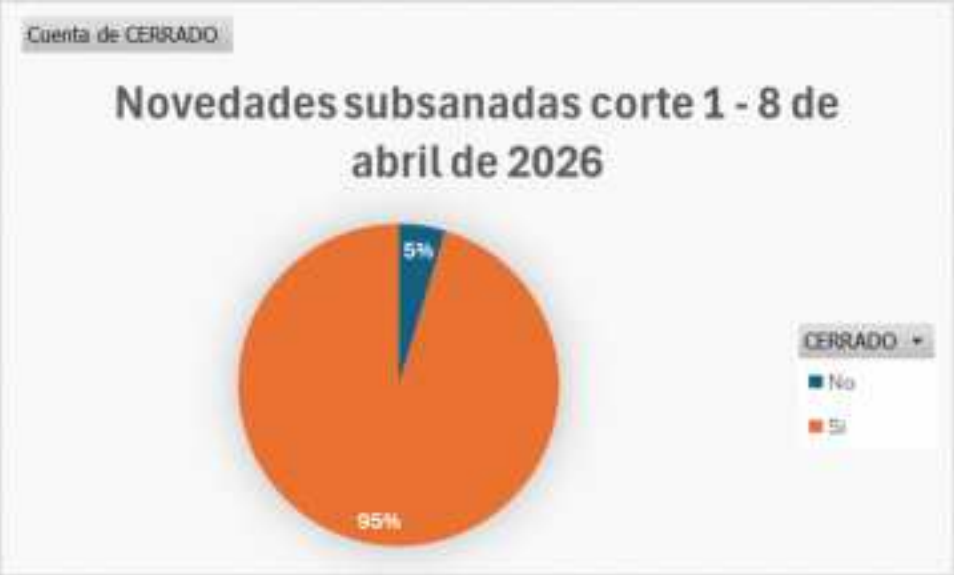
Aclarado lo anterior, la interventoría efectuó la visita el día 8 de abril de 2026 con la aplicación del instrumento de evaluación de especificaciones técnicas, solicitando el debido acompañamiento por parte de la persona del equipo operador encargada en planta y socialización de novedades con los correspondientes registros fotográficos.

Dicha metodología de evaluación fue la misma aplicada en todas las visitas de campo efectuadas por la interventoría, en la cual se pudo observar una mejora sustancial en el desempeño evidenciado durante la ejecución contractual:



Por lo anterior, a continuación presentamos las novedades que fueron subsanadas durante esta visita en planta de producción del 8 de abril de 2026, y que generaron un mejoramiento en el nivel de desempeño del operador, así como aquellas que quedaron abiertas o pendientes de cierre por parte del operador (Anexo 5 y 6).





Novedad subsanada	Cuenta de CERRADO
No	3
Si	61
Total general	64

Al implementar las listas de chequeo en campo, las novedades que quedaron abiertas fueron las siguientes:

CATEGORIA	ITEM VERIFICADO	HECHO
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	1. El contratista cumple con el personal mínimo requerido (Anexo Personal Mínimo), si no, se cuenta con soportes de justificación de la ausencia.	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.
PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	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.	No se da cumplimiento al cronograma establecido por el contratista de la toma de muestras ya que no se evidencia muestreo en el mes de enero y en el mes de marzo hace falta el muestreo del ambiente, superficies y manipulador.
VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	7. El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada

MUESTREOS MICROBIOLÓGICOS EFECTUADOS

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

- El operador UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 no remitió soportes de ejecución de los análisis microbiológicos de acuerdo con su Plan de Muestreo para el mes de abril de 2026.

- El día 6 de abril de 2026, la interventoría efectuó el muestreo microbiológico al operador en la planta de producción de alimentos y a las estaciones de policía en todos los tiempos de comida, de la siguiente manera:

RUTA	ESTACIÓN DE POLICÍA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA Y REFRIGERIO NOCTURNO
PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS		X	X	X
CENTRO ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL	X		
CENTRO ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	X		
CENTRO ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA	X		
CENTRO NORTE	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	X		
CENTRO NORTE	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN	X		
CENTRO NORTE	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN	X		
NORTE	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA		X	
NORTE	ESTACION DE POLICIA TERMINAL		X	
NORTE	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO		X	
ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL		X	
ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ		X	
ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO		X	
SAN NICOLÁS	CAT SAN NICOLÁS			X
SAN NICOLÁS	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA			X
SUR ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)			X
SUR ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE			X
SUR ORIENTE	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS			X
CENTRO	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ			X
CENTRO	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS			X
CENTRO	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ			X

Al validar los resultados procesados por el laboratorio MICROBIOXA (acreditado con ONAC), se evidenciaron las siguientes desviaciones microbiológicas:

ESTABLECIMIENTO	PREPARACIÓN	PARÁMETRO DESVIADO	RESULTADO DESVIADO
EP DESEPAZ	JUGO DE GUAYABA	COLIFORMES TOTALES	2700 UFC/g
EP DESEPAZ	AHUYAMA	COLIFORMES TOTALES	750 UFC/g
EP ALFONSO LOPEZ	JUGO DE GUAYABA	MOHOS Y LEVADURAS	4200 UFC/g
EP ALFONSO LOPEZ	JUGO DE GUAYABA	COLIFORMES TOTALES	5400 UFC/g
EP ALFONSO LOPEZ	CARNE DE RES CON GUISO	COLIFORMES TOTALES	660 UFC/g
EP LOS MANGOS	JUGO DE GUAYABA	COLIFORMES TOTALES	700 UFC/g
EP LIMONAR	JUGO DE GUAYABA	COLIFORMES TOTALES	1250 UFC/g
EP LIMONAR	AHUYAMA	COLIFORMES TOTALES	650 UGC/g
EP MARIANO RAMOS	JUGO DE GUAYABA	COLIFORMES TOTALES	1300 UFC/g
EP MARIANO RAMOS	CARNE DE RES CON GUISO	COLIFORMES TOTALES	440 UFC/g
EP EL DIAMANTE	JUGO DE GUAYABA	COLIFORMES TOTALES	4700 UFC/g
EP EL DIAMANTE	ARROZ	COLIFORMES TOTALES	340 UFC/g
CAT SAN NICOLAS	JUGO DE GUAYABA	COLIFORMES TOTALES	1310 UFC/g

EP AGUABLANCA	AGUA DE PANELA	COLIFORMES TOTALES	140 UFC/g
EP AGUABLANCA	JUGO DE GUAYABA	COLIFORMES TOTALES	2300 UFC/g
PLANTA DE PRODUCCIÓN	JUGO DE MANGO	COLIFORMES TOTALES	1250 UFC/g
EP MELENDEZ	JUGO DE MANGO	AEROBIOS MESÓFILOS	13200 UFC/g
EP MELENDEZ	HUEVO COCIDO	COLIFORMES TOTALES	800 UFC/g
EP MELENDEZ	ESPAGUETTIS	COLIFORMES TOTALES	5400 UFC/g
EP LIDO	JUGO DE MANGO	COLIFORMES TOTALES	5400 UFC/g
EP LIDO	PAPA COCIDA	COLIFORMES TOTALES	1400 UFC/g
EP LIDO	ESPAGUETTIS	COLIFORMES TOTALES	700 UFC/g
EP GUABAL	JUGO DE MANGO	COLIFORMES TOTALES	6900 UFC/g
EP GUABAL	ARROZ BLANCO	COLIFORMES TOTALES	170 UFC/g
EP GUABAL	ESPAGUETTIS	COLIFORMES TOTALES	500 UFC/g
EP LA FLORA	JUGO DE MANGO	COLIFORMES TOTALES	14000 UFC/g
EP LA FLORA	JUGO DE MANGO	AEROBIOS MESÓFILOS	9900 UFC/g
EP LA FLORA	PASTA CON ZANAHORIA	COLIFORMES TOTALES	5100 UFC/g

EP SAN FRANCISCO	JUGO DE MANGO	COLIFORMES TOTALES	1270 UFC/g
EP SAN FRANCISCO	PASTA CON ZANAHORIA	COLIFORMES TOTALES	1500 UFC/g
EP SAN FRANCISCO	ARROZ BLANCO	COLIFORMES TOTALES	660 UFC/g
EP TERRON COLORADO	QUESO CAMPESINO	COLIFORMES TOTALES	7100 UFC/g
EP JUNIN	QUESO CAMPESINO	COLIFORMES TOTALES	6400 UFC/g
EP FRAY DAMIAN	QUESO CAMPESINO	COLIFORMES TOTALES	3700 UFC/g
PLANTA DE PRODUCCIÓN	QUESO CAMPESINO	COLIFORMES TOTALES	1460 UFC/g
EP LA RIVERA	QUESO CAMPESINO	COLIFORMES TOTALES	5700 UFC/g
EP MUNICIPAL	QUESO CAMPESINO	COLIFORMES TOTALES	4600 UFC/g
EP FLORESTA	QUESO CAMPESINO	COLIFORMES TOTALES	6100 UFC/g

Los indicadores de calidad microbiológica en muestras desviadas son microorganismos (o grupos) que señalan contaminación, manejo inadecuado o deterioro en alimentos y entornos, permitiendo evaluar la higiene. Indican la presencia de bacterias alterantes que modifican el olor, sabor y textura de los productos. Su detección ayuda a identificar ineficiencias en la limpieza, almacenamiento o vida útil.

Principales Microorganismos Indicadores de Calidad identificados.

- **Aerobios Mesófilos:** Indican la calidad microbiológica general y la carga microbiana total, siendo cruciales en alimentos frescos, refrigerados y procesados.

- **Mohos y Levaduras:** Son indicadores clave en productos no perecederos, de larga vida, o deshidratados, especialmente cuando se almacenan en condiciones incorrectas.
- **Bacterias Coliformes (Totales):** Indican deficiencias en la higienización.

ESTÁNDARES APLICABLES AL CUARTO PAGO DEL OPERADOR

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

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

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

La interventoría confirma que los estándares aplicables al pago para el corte del operador solicitado por la supervisión en el período comprendido entre el 29 de marzo y el 8 de abril de 2026, fueron los siguientes:

Proceso	Valor paquete descuento	URL Drive
PD_0010	$ 652.901,20	https://drive.google.com/drive/folders/1uJD0GxC7sViZ0B3_-lCn0hkhZEUVxj5Y?usp=drive_link
PD_0011	$ 891.550,0	https://drive.google.com/drive/folders/1OOfP1Ji_v9MzZ1IgTE56yFXwDw0uK-Mt?usp=drive_link
PD_0012	$ 511.500,0	https://drive.google.com/drive/folders/1M5qFYsvqTT4FuOTYESXSQHbmK4MU-ZP1?usp=drive_link

PD_0013	$ 622.600,0	https://drive.google.com/drive/folders/16f7JTpuy2r3fVf14zbCPgE4wm-V-kGMd?usp=drive_link
TOTAL	**$ 2.678.551,2**	

ESTÁNDARES APLICABLES AL PAGO POR CAUSAL

Proceso	Causal Descuento	Descuento Notificado
PD_0010	MINUTA PATRON	$ 652.901,2
PD_0011	MINUTA PATRON	$ 891.550,0
PD_0012	MENU ESTANDAR	$ 622.600,0
PD_0013	MENU ESTANDAR	$ 511.500,0
		$ 2.678.551,2

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

- Actas de visita debidamente suscritas con funcionario del operador.
- Evidencias fotográficas de las novedades identificadas.

Se precisa que los paquetes objeto de descuento mencionados, son el resultado del trabajo de campo realizado en el periodo del 29 de marzo del 2026 al 8 de abril de 2026 y que las respectivas actas objeto del hallazgo se pueden encontrar en los links relacionados en la tabla.

En relación con el procedimiento previsto para la atención de novedades, es importante señalar que, si bien el contrato contempla la posibilidad de traslado al operador para efectos de contradicción y eventual subsanación, en el presente caso dicho trámite no pudo surtirse dentro de la etapa de ejecución, en razón a la finalización de la vigencia contractual el 8 de abril de 2026.

No obstante lo anterior, la terminación del contrato no exonera a la interventoría

del deber de documentar y reportar las situaciones identificadas durante su ejecución, ni limita la facultad de la entidad contratante para evaluar dichos hallazgos en el marco de sus competencias.

En consecuencia, los valores asociados a los paquetes de descuento aquí relacionados se fundamentan en la verificación objetiva de los hechos evidenciados en campo, los cuales se encuentran debidamente soportados en las actas y registros correspondientes.

Por lo anterior, se pone en conocimiento de la Secretaría de Seguridad y Justicia, en su calidad de entidad contratante, la información aquí contenida, con el fin de que se adopten las decisiones a que haya lugar, garantizando el debido proceso al contratista.

b. COMPONENTE FINANCIERO Y CONTABLE

Se presenta el quinto periodo de informe de actividades de seguimiento de la interventoría, comprendido entre el 01-04-2026 y el 08-04-2026. A continuación se evidencia la relación de pagos realizados y autorizados a lo largo del proyecto:

OPERADOR - UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26:

Se realiza seguimiento financiero y contable al contrato 4161.010.26.1.1588.2025 entre la Alcaldía de Santiago de Cali y el operador en el periodo comprendido entre el 1 y 28 de marzo de 2026 , el cual tiene un valor asignado de DOCE MIL MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 12.000.000.000) como valor inicial y una adición de SEIS MIL MILLONES DE PESOS ($ 6.000.000.000).

PAGOS

PRIMER PAGO

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

SEGUNDO PAGO

El 18 de febrero de 2026 el operador facturó la suma de **$4.386.776.186,20** (CUATRO MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y SEIS MIL CIENTO OCHENTA Y SEIS PESOS CON VEINTE CENTAVOS M/CTE). De acuerdo al siguiente resumen:

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

Resumen del pago 2

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

TERCER PAGO

El periodo a facturar es desde el 30 de enero de 2026 hasta 28 de febrero de 2026.

Para el tercer pago el valor será el correspondiente a: i) las raciones entregadas desde el inicio de la operación en campo (25-12-2025) hasta la fecha de corte (28-02-2026); ii) menos el valor reconocido al operador en el primer pago (periodo comprendido entre el 25 y el 29 de diciembre de 2025) y segundo pago (periodo comprendido entre el 30 de diciembre de 2025 y el 29 de enero de 2026; iii) menos los estándares aplicables al pago que no hayan recibido respuesta por parte del operador, o en su defecto después del debido proceso no se hayan aportado las evidencias suficientes para desestimar la novedad relacionada; iiii) más el reconteo de raciones correspondiente de los dos pagos ya tramitados, equivalentes a un total de 20 raciones identificadas ($1.800.120), derivadas del contraste complementario realizado sobre los registros diarios remitidos por la Policía Metropolitana de Santiago de Cali y la revisión de los soportes operativos correspondientes al suministro de raciones desde el inicio de la operación.

En el presente periodo se han entregado 57.340 raciones con valor unitario de $90.006 lo cual equivale a un avance presupuestal de **$5.160.944.040** (CINCO MIL CIENTO SESENTA MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL CUARENTA PESOS M/CTE).

Valor de Raciones entregadas 30 enero 2026 al 28 de febrero 2026				
DESAYUNO	$	22.000,00	$	1.261.480.000,00
ALMUERZO	$	27.500,00	$	1.576.850.000,00
CENA	$	27.500,00	$	1.576.850.000,00
REFRIGERIO NOCTURNO	$	13.006,00	$	745.764.040,00
TOTAL	$	90.006,00	$	5.160.944.040,00

Durante la revisión técnica realizada al cierre del segundo pago se identificaron diferencias menores en el consolidado de raciones reportadas. Con el fin de garantizar la consistencia de la información y la exactitud del reconocimiento económico, la interventoría adelantó una verificación adicional de los registros operativos y efectuó el ajuste correspondiente en favor del operador. Este reconteo permitió depurar las cifras reportadas y asegurar que el cálculo final se efectuará sobre la base de la información efectivamente verificada.

RECONTEO RACIONES					
Raciones	Conteo inicial	Reconteo	Diferencia	Valor equivalente	Valor reliquidación próxima factura
Cantidad de Raciones entregadas 25 diciembre 2025 al 29 de diciembre 2025	9.564	9.579	15	$ 1.350.090,00	$ 1.800.120,00
Cantidad de Raciones entregadas 30 diciembre 2025 al 29 de enero 2026	59.282	59.287	5	$ 450.030,00	

Estándares aplicables al pago.

En relación con los descuentos aplicados, estos corresponden a las novedades previamente informadas al operador dentro del procedimiento contractual asociado a los estándares aplicables a la forma de pago. Dichas situaciones fueron puestas en conocimiento oportunamente el día 23 de febrero de 2026 , otorgando al operador la posibilidad de presentar las aclaraciones o evidencias que estimara pertinentes.

No obstante, respecto de los casos señalados en el presente oficio no se allegaron elementos que permitieran desvirtuar las novedades identificadas, razón por la cual la interventoría ratificó los descuentos de la siguiente manera:

- Por medio del oficio FUV.EST.K2.0010.2026 se ratifica descuento por valor de **$9.793.300** (NUEVE MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS PESOS) (ver anexo adjunto al oficio)

- Por medio del oficio FUV.EST.K2.0011.2026 se ratifica descuento por valor de **$22.009.513** (VEINTIDÓS MILLONES NUEVE MIL QUINIENTOS TRECE PESOS)

De acuerdo con lo mencionado anteriormente, los descuentos aplicados para el tercer pago suman un valor de **$31.802.813** (TREINTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS DOS MIL OCHOCIENTOS TRECE PESOS).

Así mismo se presenta en la siguiente imagen el resumen de descuentos aplicados desde el inicio de operación hasta el corte:

Proceso	Tipo Paquete	Fecha Corte	Descuento Notificado
PD_0001	Descuentos Directos Visitas	2026-01-31	9.776.889,80
PD_0002	Descuentos Directos Visitas	2026-02-15	9.793.300,00
PD_0003	Descuentos Directos Visitas	2026-02-21	22.009.513,00
			41.579.702,8

Resumen del pago 3

Valor total raciones del 25 de diciembre de 2025 al 28 de febrero 2026	$	**11.359.297.236,00**
Valor facturado por el operador el 29 de diciembre de 2025	-$	1.800.000.000,00
Valor Neto a pagar por operación con corte al 29 de enero de 2026	$	4.386.576.306,20
Valor facturado por el operador el 29 de enero de 2026	-$	4.386.776.186,20
Saldo reconteo raciones (a favor operador)	$	1.800.120,00
Valor total raciones del 30 de enero de 2025 al 28 de febrero 2026	$	5.160.944.040,00
Valor bruto a facturar	$	5.162.744.160,00
Valor descuentos aplicables por requerimientos de la interventoría con corte 30 de enero de 2026 al 28 de febrero de 2026	$	31.802.813,00
Valor neto a facturar tercer corte (30 enero a 28 febrero 2026)	$	5.130.941.347,00
Valor neto Disponible para ejecución a partir del 1 de marzo de 2026	$	**682.282.466,80**

En consecuencia, una vez aplicados los ajustes derivados de los estándares contractuales y del proceso de verificación de raciones, la Fundación Universidad del Valle, en su calidad de interventoría del contrato, informa que el valor a facturar por el operador UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25–26 para el periodo comprendido entre el 30 de enero y el 28 de febrero de 2026, correspondiente al tercer pago del contrato, asciende a la suma de **$5.130.941.347 (CINCO MIL CIENTO TREINTA MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y UN MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS M/CTE).**

***CUARTO PAGO OPERADOR*.**

El periodo a facturar corresponde desde el 01 hasta el 28 de marzo de 2026 por solicitud de la supervisión. Para el cuarto pago el valor será el correspondiente a: i) las raciones entregadas desde el inicio de la operación en campo (25-12-2025) hasta la fecha de corte (28-03-2026); ii) menos el valor reconocido al operador en el primer pago (periodo comprendido entre el 25 y el 29 de diciembre de 2025), en el segundo pago (periodo comprendido entre el 30 de diciembre de 2025 y el 29 de enero de 2026 y en el tercer pago (periodo comprendido entre el 30 de enero y 28 de febrero de 2026) ; iii) menos los estándares aplicables al pago que no hayan recibido respuesta por parte del operador, o en su defecto, después del debido proceso, no se hayan aportado las evidencias suficientes para desestimar la novedad relacionada.

Estándares aplicables al pago.

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

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

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

Teniendo en cuenta las siguientes notificaciones:

Proceso	Fecha Corte	Descuento Notificado	URL Drive
PD_0004	2026-03-01	$ 5.557.750,0	https://drive.google.com/drive/folders/1r_JSY5zhaGbYuc047YDmyeNkPnZT79L4?usp=drive_link
PD_0005	2026-03-02	$ 255.750,0	https://drive.google.com/drive/folders/1wDfyItRI8mViRbDmvLZaNGX0o4j2301i?usp=drive_link
PD_0006	2026-03-08	$ 2.265.706,0	https://drive.google.com/drive/folders/1yWV0ggLOht-a2qZg-zjSDaml0I3qKMXS?usp=drive_link
PD_0007	2026-03-15	$ 1.355.200,0	https://drive.google.com/drive/folders/1aNEd9eeAK1ssMlQpOn_0ZgMntVp38wDJ?usp=drive_link
PD_0008	2026-03-23	$ 6.731.301,2	https://drive.google.com/drive/folders/1SLW4HBba0jVQoJMITccHQgJu11O9aOS8?usp=drive_link
PD_0009	2026-03-29	$ 8.257.700,0	https://drive.google.com/drive/folders/1X8BUoOxiYP4uTgWa4-F3Odw1B0LFoJUH?usp=drive_link
TOTAL		**$ 24.423.407,6**	

Se precisa que el operador, contando con la oportunidad de aclarar o desvirtuar las novedades enviadas relacionadas con los posibles descuentos aplicables, no emitió respuesta ni subsanaciones frente a las notificaciones enviadas dentro ni por fuera de los plazos establecidos.

De acuerdo con lo mencionado anteriormente, los descuentos aplicados para el cuarto pago suman un valor de **$24.423.407,60** (VEINTICUATRO MILLONES CUATROCIENTOS VEINTITRÉS MIL CUATROCIENTOS SIETE PESOS CON SESENTA CENTAVOS)

Raciones entregadas durante el período 01-03-2026 al 28-03-2026.

- En el presente periodo se han entregado 53.542 raciones con valor unitario de $90.006 lo cual equivale a un avance presupuestal de **$4.819.101.252** (CUATRO MIL OCHOCIENTOS DIECINUEVE MILLONES CIENTO UN MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS MONEDA CORRIENTE).

Valor de Raciones entregadas 01 marzo 2026 al 28 de marzo 2026				
DESAYUNO	$	22.000,00	$	1.177.924.000,00
ALMUERZO	$	27.500,00	$	1.472.405.000,00
CENA	$	27.500,00	$	1.472.405.000,00
REFRIGERIO NOCTURNO	$	13.006,00	$	696.367.252,00
TOTAL	**$**	**90.006,00**	**$**	**4.819.101.252,00**

Valor a facturar.

Valor total raciones del 25 de diciembre de 2025 al 28 de marzo de 2026	**$**	**16.310.806.170,00**
Valor facturado por el operador el 29 de diciembre de 2025 (Prime corte)	$	1.800.000.000,00
Valor facturado por el operador el 29 de enero de 2026 (Segundo corte)	$	4.386.776.186,20
Valor facturado por el operador el 28 de febrero 2026 (Tercer corte)	$	5.130.941.347,00
Valor bruto Raciones del 01 al 28 marzo 2026	$	4.819.101.252,00
Valor descuentos aplicables por requerimientos de la Interventoría con corte del 1 de marzo de 2026 al 28 de marzo de 2026	$	24.423.407,60
Valor neto a facturar cuarto corte (01 a 28 marzo 2026)	$	4.794.677.844,40
Valor neto Disponible para ejecución a partir del 29 marzo de 2026	**$**	**1.887.604.622,40**

Con base en lo expuesto en los apartados anteriores, la interventoría procedió a verificar la información reportada por el operador para el periodo comprendido entre el 01 y el 28 de marzo de 2026. Para ello se realizó el contraste con los registros diarios remitidos por la Policía Metropolitana de Santiago de Cali y la revisión de los soportes operativos correspondientes al suministro de raciones durante dicho periodo. Como resultado de este ejercicio de verificación, se

consolidó el valor a reconocer en el cuarto (4°) pago del contrato.

Para la determinación del valor se tuvieron en cuenta el número de raciones efectivamente suministradas durante el periodo objeto de corte, los valores previamente reconocidos al operador en el primer, segundo y tercer pago del contrato, la aplicación de los estándares de servicio y calidad establecidos en la cláusula cuarta y los descuentos previamente notificados.

En relación con los descuentos aplicados, estos corresponden a las novedades previamente informadas al operador dentro del procedimiento contractual asociado a los estándares aplicables a la forma de pago. Dichas situaciones fueron puestas en conocimiento oportunamente, otorgando al operador la posibilidad de presentar las aclaraciones o evidencias que estimara pertinentes. No obstante, respecto de los casos señalados en el presente oficio no se allegaron elementos que permitieran desvirtuar las novedades identificadas, razón por la cual la interventoría mantiene los descuentos conforme a lo previsto en el contrato.

En consecuencia, una vez aplicados los ajustes derivados de los estándares contractuales y del proceso de verificación de raciones, la Fundación Universidad del Valle, en su calidad de interventoría del contrato, informa que el valor a facturar por el operador UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25–26 para el periodo comprendido entre el 01 y el 28 de marzo de 2026, correspondiente al cuarto pago del contrato, asciende a la suma de **$4.794.677.844,40 (CUATRO MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS CON CUARENTA CENTAVOS MONEDA CORRIENTE).**

Este valor corresponde al resultado del proceso de verificación técnica y financiera adelantado por la interventoría en desarrollo de sus funciones de control y seguimiento a la ejecución del contrato.

QUINTO PAGO OPERADOR

El periodo a facturar corresponde desde el 29 de marzo de 2026 hasta el 08 de abril de 2026 por solicitud de la supervisión. Para el quinto pago el valor será el correspondiente a: i) las raciones entregadas desde el inicio de la operación en campo (25-12-2025) hasta la fecha de corte (08-04-2026); ii) menos el valor reconocido al operador en el primer pago (periodo comprendido entre el 25 y el 29 de diciembre de 2025), en el segundo pago (periodo comprendido entre el 30 de

diciembre de 2025 y el 29 de enero de 2026, en el tercer pago (periodo comprendido entre el 30 de enero y 28 de febrero de 2026) y cuarto pago autorizado (periodo comprendido desde el 1 al 28 de marzo de 2026) ; iii) menos los estándares aplicables al pago que se notificaron a la supervisión mediante oficio FUV.EST.075.2026 del 15 de abril de 2026.

Estándares aplicables al pago.

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

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

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

Teniendo en cuenta las siguientes notificaciones:

Tabla 1: Estándares aplicables al pago para el periodo 29 marzo al 8 de abril 2026

Proceso	Valor paquete descuento	URL Drive
PD_0010	$ 652.901,20	https://drive.google.com/drive/folders/1uJD0GxC7sViZ0B3_-lCn0hkhZEUVxj5Y?usp=drive_link
PD_0011	$ 891.550,0	https://drive.google.com/drive/folders/1OOfP1Ji_v9MzZ1IgTE56yFXwDw0uK-Mt?usp=drive_link
PD_0012	$ 511.500,0	https://drive.google.com/drive/folders/1M5qFYsvqTT4FuOTYESXSQHbmK4MU-ZP1?usp=drive_link
PD_0013	$ 622.600,0	https://drive.google.com/drive/folders/16f7JTpuy2r3fVf14zbCPgE4wm-V-kGMd?usp=drive_link
TOTAL	$ 2.678.551,2	

Se precisa que los paquetes objeto de descuento que se mencionan a continuación, son el resultado del trabajo de campo realizado en el periodo del 29 de marzo del 2026 al 8 de abril de 2026 y que las respectivas actas objeto del hallazgo se pueden encontrar en los links relacionados en la tabla 1.

En relación con el procedimiento previsto para la atención de novedades, es importante señalar que, si bien el contrato contempla la posibilidad de traslado al operador para efectos de contradicción y eventual subsanación, en el presente caso dicho trámite no pudo surtirse dentro de la etapa de ejecución, en razón a la finalización de la vigencia contractual el 8 de abril de 2026.

De acuerdo con lo mencionado anteriormente, los descuentos aplicados para el cuarto pago suman un valor de **$2.678.551,2** (DOS MILLONES SEISCIENTAS SETENTA Y OCHO MIL QUINIENTAS CINCUENTA Y UN PESOS CON DOS CENTAVOS)

Raciones entregadas durante el período 29-03-2026 al 08-04-2026.

- En el presente periodo se entregaron 20.010 raciones con valor unitario de $90.006 lo cual equivale a un avance presupuestal de **$1.891.926.120** (MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS VEINTISÉIS MIL CIENTO VEINTE PESOS).

Valor de Raciones entregadas 29 marzo 2026 al 08 de abril 2026				
DESAYUNO	$	22.000,00	$	462.440.000,00
ALMUERZO	$	27.500,00	$	578.050.000,00
CENA	$	27.500,00	$	578.050.000,00
REFRIGERIO	$	13.006,00	$	273.386.120,00
TOTAL	**$**	**90.006,00**	**$**	**1.891.926.120,00**

Valor a facturar.

Valor total raciones del 25 de diciembre de 2025 al 28 de marzo de 2026	$	18.070.324.608,00
Valor facturado por el operador el 29 de diciembre de 2025 (Prime corte)	$	1.800.000.000,00
Valor facturado por el operador el 29 de enero de 2026 (Segundo corte)	$	4.386.776.186,20
Valor facturado por el operador el 28 de febrero 2026 (Tercer corte)	$	5.130.941.347,00
Valor facturado por el operador al 28 de marzo 2026 (cuarto corte)	$	4.794.677.844,40
Valor disponible para pago a partir del 29 de marzo de 2026	$	1.887.604.622,40
Valor descuentos aplicables por requerimientos de la Interventoría con corte del 29 de marzo de 2026 al 8 de abril de 2026	$	2.678.551,20
Valor neto a facturar corte 29 de marzo al 8 de abril de 2026	$	1.884.926.071,20

Con base en lo expuesto en los apartados anteriores, la interventoría procedió a verificar la información reportada por el operador para el periodo comprendido entre el 29 de marzo y el 8 de abril de 2026. Para ello se realizó el contraste con los registros diarios remitidos por la Policía Metropolitana de Santiago de Cali y la revisión de los soportes operativos correspondientes al suministro de raciones durante dicho periodo. Como resultado de este ejercicio de verificación, se consolidó el valor a reconocer en el cuarto (5°) pago del contrato.

Para la determinación del valor se tuvieron en cuenta el número de raciones efectivamente suministradas durante el periodo objeto de corte, los valores previamente reconocidos al operador en el primer, segundo, tercer y cuarto pago , el saldo disponible por cobrar resultado del agotamiento presupuestal.

En relación con los descuentos aplicados, estos corresponden a las novedades previamente informadas a la supervisión dentro del procedimiento contractual

asociado a los estándares aplicables a la forma de pago. Dichas situaciones fueron puestas en conocimiento oportunamente.

En consecuencia, una vez aplicados los ajustes derivados de los estándares contractuales y del proceso de verificación de raciones, la Fundación Universidad del Valle, en su calidad de interventoría del contrato, informa que el valor a facturar por el operador UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25–26 para el periodo comprendido entre el 29 de marzo y el 08 de abril de 2026, correspondiente al cuarto pago del contrato, asciende a la suma de **$1.884.926.071,20 (MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS VEINTISÉIS MIL SETENTA PESOS CON VEINTE CENTAVOS).**

Este valor corresponde al resultado del proceso de verificación técnica y financiera adelantado por la interventoría en desarrollo de sus funciones de control y seguimiento a la ejecución del contrato y al saldo agotable con el que cuenta el operador, por tal motivo el valor de los estándares aplicados para el último pago quedan a favor de la entidad contratante, toda vez que el periodo contractual de operación finalizó el 8 de abril de 2026.

Resumen de Pagos

Avance Operador			
Ítem		**Valor**	**Porcentaje avance**
Valor contrato	**$**	**12.000.000.000,00**	
Valor pago 1	$	1.800.000.000,00	10,00%
Valor pago 2	$	4.386.776.186,20	24,37%
Valor pago 3	$	5.130.941.347,00	28,51%
Valor pago 4	$	4.794.677.844,40	26,64%
Valor pago 5	$	1.884.926.071,20	10,47%
Total Pagado	**$**	**17.997.321.448,80**	99,99%
Adición Modificatorio 2	**$**	**6.000.000.000,00**	
Saldo a favor de la entidad	**$**	**2.678.551,20**	**0,01%**

Teniendo en cuenta que el valor contratado para la operación es de **$12.000.000.000** (DOCE MIL MILLONES DE PESOS M/CTE), que se realizó una

adición por valor de **$6.000.000.000** y que al corte de finalización del contrato del 08 de abril de 2026 se registran cinco pagos autorizados que suman un valor de **$17.997.321.448,80**, el saldo a favor de la entidad es de **$2.678.551,20.**

INTERVENTORÍA FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

Se realiza seguimiento financiero al contrato 4161.010.26.1.1571.2025 entre la Alcaldía de Santiago de Cali y la Fundación Universidad del Valle, el cual tiene un valor asignado de **$995.306.022** (NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS SEIS MIL VEINTIDÓS PESOS) con una adición el 31 de marzo de 2026 por valor de **$77.305.322** (SETENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL TRESCIENTOS VEINTIDÓS PESOS).

PRIMER PAGO

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

SEGUNDO PAGO

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

TERCER PAGO

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

CUARTO PAGO

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

QUINTO PAGO

La interventoría factura ante la Secretaría de Seguridad y Justicia el valor de **$77.305.322** (SETENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL TRESCIENTOS VEINTIDÓS PESOS)

Resumen de pagos

Avance Interventoría			
Ítem		**Valor**	**Porcentaje avance**
Valor contrato	**$**	**995.306.022,00**	
Valor pago 1	$	149.295.903,00	13,92%
Valor pago 2	$	348.357.108,00	32,48%
Valor pago 3	$	348.357.108,00	32,48%
Valor pago 4	$	149.295.903,00	13,92%
Valor pago 5	$	77.305.322,00	7,21%
Total Pagado	**$**	**1.072.611.344,00**	100,00%
Adición modificatorio 1	**$**	**77.305.322,00**	
Disponible por cobrar	**$**	**-**	**0%**

c. COMPONENTE ADMINISTRATIVO

i. CANTIDAD PPL ATENDIDOS (periodo 01-04-2026 al 08-04-2026)

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

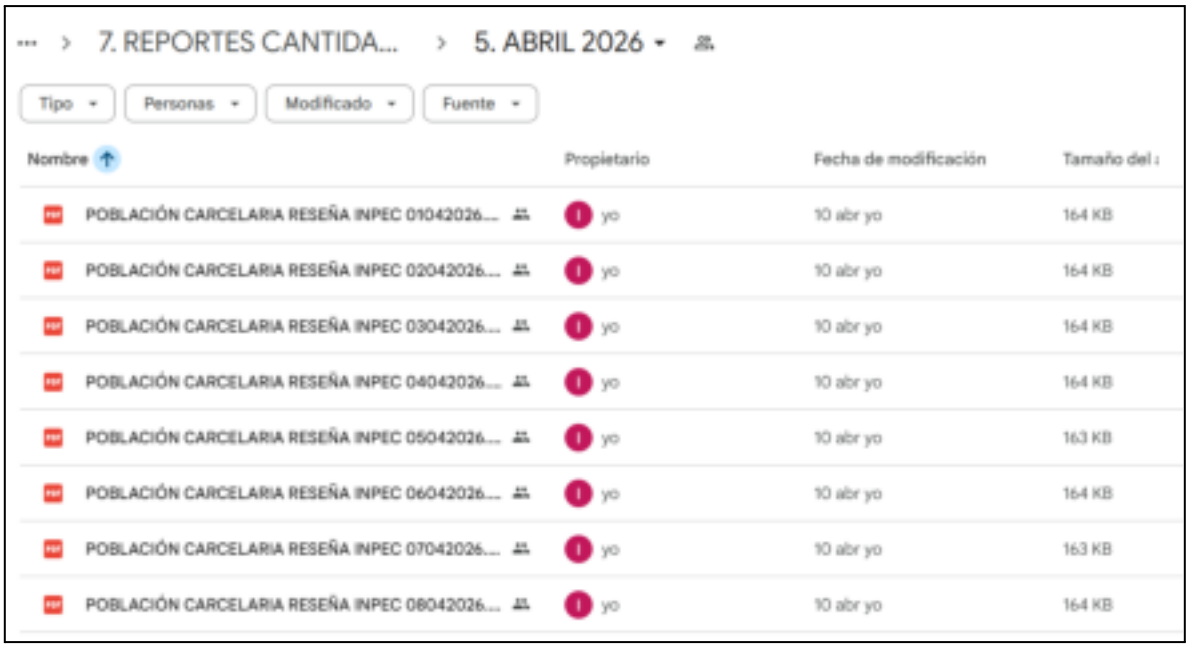


Tabla 5. Relación cantidad diaria PPLs atendidos en periodo informe (01-04-2026 al 08-04-2026)

DISTRITO	ITEM	TIPO	NOMBRE	1/1/2026	2/1/2026	3/1/2026	4/1/2026	5/1/2026	6/1/2026	7/1/2026	8/1/2026
1	1	EP	TERRON COLORADO	34	35	35	35	35	35	35	35
	2	EP	LA FLORA	110	110	110	110	110	110	110	110
	3	EP	TERMINAL	2	2	2	0	0	0	0	0
	4	CAT	FRAY DAMIAN	107	107	107	107	107	107	107	107
	5	EP	SAN NICOLÁS	498	498	493	496	500	500	497	495
	6	EP	SAN FRANCISCO	75	75	76	76	76	76	77	77
2	7	EP	JUNÍN	57	57	57	57	57	58	58	58
	8	EP	RIVERA	54	54	54	54	54	55	55	55
	9	EP	ALFONSO LÓPEZ	43	44	44	44	44	44	44	44
	10	EP	MUNICIPAL	43	43	43	43	43	43	43	43
	11	EP	AGUA BLANCA	30	30	31	30	30	31	31	31
3	12	EP	FLORESTA	105	105	105	105	104	104	104	105
	13	EP	GUABAL	97	97	97	97	93	93	94	94
	14	EP	LIMONAR	90	90	90	90	90	90	90	91
	15	EP	MELÉNDEZ	61	61	61	61	61	61	62	63
	16	EP	EL LIDO	94	96	94	94	94	94	95	96
4	17	EP	SULTANA	0	0	0	0	0	0	0	0
	18	EP	EL DIAMANTE	63	63	63	63	65	65	65	65
	19	EP	LOS MANGOS	165	165	165	165	165	165	165	166
	20	EP	VALLADO	0	0	0	0	0	0	0	0
	21	EP	MARIANO RAMOS	89	89	89	89	89	89	90	90
	22	EP	DESEPAZ	89	89	89	89	91	91	91	91
			TOTALES	1906	1910	1905	1905	1908	1911	1913	1916

CANTIDAD TOTAL RACIONES PERIODO: 15,275 PROMEDIO DIARIO PPL: 1,909

ii. COMUNICACIONES

Se relaciona a continuación el conjunto de oficios y comunicaciones remitidas y recibidas por la interventoría durante el periodo comprendido entre el 1 y el 8 de abril de 2026, correspondiente al corte del presente informe. Para efectos de consulta y trazabilidad, en las tablas dispuestas se incluyen los enlaces de acceso a los documentos y sus respectivos anexos, tanto de salida como de entrada, asociados a dicho periodo.

Ahora bien, es importante precisar que, si bien el plazo contractual tanto del operador como de la interventoría finalizó el 8 de abril de 2026, mediante comunicado FUV.EST.060.2026 del 24 de marzo de 2026, la interventoría puso en conocimiento de la entidad contratante la necesidad de extender su cobertura hasta el 22 de abril de 2026, con el fin de acompañar las actividades posteriores al cierre operativo, especialmente aquellas relacionadas con la consolidación de la información, la trazabilidad del proceso y el adecuado trámite de liquidación contractual.

En ese contexto, y atendiendo a lo que se ha venido manifestando de manera reiterada en comunicaciones previas, se incluyen también los oficios remitidos durante dicho periodo posterior, en tanto guardan relación directa con el proceso de cierre y con los requerimientos pendientes a cargo del operador.

No obstante, y pese a las solicitudes elevadas y reiteradas, no se evidencian respuestas formales de fondo por parte de la entidad contratante ni del operador frente a los requerimientos efectuados, situación que se deja consignada para efectos del presente informe, si bien a partir de los resultados de las visitas en campo realizadas por la interventoría durante este periodo se pudieron cerrar varias de las novedades persistentes, de lo cual se deja constancia en el apartado técnico del presente informe.

COMUNICACIONES ENVIADAS:

#	FECHA	EMISOR	DESTINATARIO	COPIA	ASUNTO	CONSECUTIVO	ENLACE	REQUIERE RESPUESTA	ESTADO RESPUESTA
1	03/04/2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	Informe de novedades que requieren cierre efectivo inmediato en el marco del Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025	FUV.EST.064.2026	https://drive.google.com/file/d/1kj_Yxl7OQIdPM2kp8HVPzXKIIcDMqehg/view	NO	N/A
2	08/04/2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	Solicitud de cargue garantías contractuales y acta de aprobación de garantías en la plataforma transaccional SECOP II..	FUV.EST.067.2026	https://drive.google.com/file/d/1xFjD5XEmg39oLoROc5iy83AzZyRzE5GR/view	NO	N/A
3	13/04/2026	FUV	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	Notificación sobre valor a aprobar en cuarto pago operador (Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).	FUV.EST.071.2026	https://drive.google.com/drive/folders/1kx7qUzVJozFxTTPMMacW2l1vpvXJzH57	NO	N/A
4	15/04/2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	Notificación sobre los últimos descuentos por estándares aplicables al último desembolso (Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL	FUV.EST.075.2026	https://drive.google.com/file/d/1U7yP2WkJF1c_s9OwcJDOqVcCdpWD_czp/view	SI	PENDIENTE

					ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).				
5	15/04/2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)		Entrega física documentos cuarto pago Interventoría (Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y la Fundación Universidad del Valle.	FUV.EST.078.2026	https://drive.google.com/drive/folders/11KBsfCBoFG6Vd3xuo1_iW_TAIvIYFKbp	NO	N/A
6	17/04/2026	FUV	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	Solicitud de subsanación de informe de operación del tercer corte y entrega de informes del cuarto y quinto corte.	FUV.EST.077.2026	https://drive.google.com/file/d/1UrWKy8Gq7D8nr1DLoXP_KZtunHUrw4FU/view	SI	PENDIENTE
7	22/04/2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)		Entrega física documentos quinto pago Interventoría (Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y la Fundación Universidad del Valle.	FUV.EST.080.2026		NO	N/A

COMPONENTE JURÍDICO

El presente informe corresponde al periodo comprendido entre el 1 y el 8 de abril de 2026, el cual coincide con la finalización del plazo contractual del operador, de acuerdo con la prórroga otorgada mediante la modificación respectiva. En ese mismo sentido, el contrato de interventoría también tenía como fecha de terminación el 8 de abril, sin perjuicio del acompañamiento que se ha venido realizando con posterioridad, en el entendido de continuar apoyando el proceso de cierre y revisión de la información hasta el 22 de abril de 2026.

Bajo ese escenario, el análisis jurídico de este informe no se limita a un seguimiento ordinario, sino que necesariamente se enfoca en las condiciones en que se produce el cierre contractual, tanto desde lo técnico como desde lo documental, con base en la información efectivamente disponible para la interventoría al momento del corte. Es decir, no solo se revisa lo ejecutado durante el periodo, sino también qué tan consistente y verificable queda la información al momento de finalizar el contrato.

De la revisión adelantada, se evidencia que el operador desarrolló las actividades propias del servicio dentro del periodo evaluado, sin embargo, al momento del cierre se observan aspectos que no permiten hablar de una consolidación completa de las obligaciones, especialmente en lo relacionado con la organización, coherencia y completitud de la información reportada, en los términos en que esta fue puesta en conocimiento de la interventoría.

En particular, se advierten debilidades en la estructuración de los informes y en la articulación de sus soportes, lo que termina afectando la trazabilidad entre lo que se ejecuta y lo que efectivamente queda documentado. Este punto cobra mayor relevancia si se tiene en cuenta que se trata del último corte contractual, donde precisamente se espera que la información esté completamente organizada y consolidada.

De igual forma, al revisar lo que viene de periodos anteriores, se identifican situaciones que han tenido avances en su atención, pero que no alcanzan a evidenciarse plenamente subsanadas al momento del cierre, conforme a la verificación realizada con base en los soportes allegados y los resultados de las visitas en campo realizadas por la interventoría, de lo cual se deja constancia en el apartado técnico del presente informe.

En ese sentido, se deja constancia de que el cierre contractual se soporta en la información disponible con corte al 8 de abril de 2026, sin perjuicio de las actividades de revisión y ajuste documental que se han continuado desarrollando hasta el 22 de abril de 2026, en el marco del acompañamiento posterior al vencimiento del plazo contractual.

Análisis desde la Matriz de Riesgos

Para este periodo, y teniendo claro que se trata del tramo final del contrato, el análisis de riesgos no puede abordarse en los mismos términos de los informes anteriores, en la medida en que se orienta a establecer el estado en que estos se encuentran al momento del cierre contractual.

Desde esa perspectiva, se observa que varios de los riesgos asociados a la operación del servicio presentan un manejo parcial. Si bien se evidencian acciones por parte del operador orientadas a corregir situaciones previamente identificadas, algunas de estas persisten, especialmente en lo relacionado con aspectos técnicos y de control de procesos, conforme a lo verificado durante el periodo.

Por otro lado, también se identifican riesgos relacionados con la gestión documental, los cuales adquieren mayor relevancia en esta etapa final. La falta de una entrega completamente consolidada, organizada y coherente de la información limita la posibilidad de realizar una verificación integral del cumplimiento, afectando la trazabilidad de la ejecución contractual.

Ahora bien, se precisa que, en el marco del acompañamiento que se ha extendido hasta el 22 de abril de 2026, estos aspectos han sido objeto de revisión y ajuste, con el propósito de avanzar en la consolidación de la información de cierre, sin que ello implique una modificación de las condiciones existentes al momento de finalización del plazo contractual.

Así las cosas, el contrato llega a su finalización con riesgos que no pueden considerarse totalmente superados, sino gestionados de manera parcial, quedando su estado definitivo sujeto a la consolidación documental que se estructure con posterioridad al cierre.

4. CONCLUSIONES

Del análisis jurídico realizado durante el periodo objeto del presente informe se concluye lo siguiente:

- El servicio fue prestado durante el término contractual, manteniendo su ejecución en condiciones generales acordes con lo previsto, de acuerdo con la información que pudo ser verificada por la interventoría al momento del corte.

- Al cierre del plazo contractual no se cuenta con una consolidación completa de todos los elementos que permiten validar de manera integral el cumplimiento, especialmente en lo relacionado con la organización de la información, la coherencia entre informes y sus respectivos soportes.

- Se identifican observaciones provenientes de periodos anteriores que, si bien presentan avances en su atención, no se evidencian plenamente subsanadas al momento de la finalización del contrato, conforme a la verificación realizada con base en los soportes allegados.

- El presente informe refleja el estado de la ejecución con corte al 8 de abril de 2026, fecha en la que finaliza el plazo contractual del operador y de la interventoría.

- Con posterioridad a dicha fecha, la interventoría ha continuado acompañando el proceso de revisión y consolidación de la información hasta el 22 de abril de 2026, en el marco del apoyo al cierre contractual, sin que ello implique modificación de las condiciones existentes al momento del vencimiento del plazo.

- La validación integral del cierre del contrato queda sujeta a la consolidación final de los soportes y a la organización definitiva de la información, proceso que se encuentra en curso al momento de emisión del presente informe (22 de abril de 2026).

- En todo caso, las verificaciones y decisiones que correspondan frente al cierre contractual se enmarcan dentro de las competencias propias de la entidad contratante.

Cordialmente,

Firmado electrónicamente Ley 527 de 1999

MARLON GIOVANY GÓMEZ JARAMILLO
Director Ejecutivo
Fundación Universidad del Valle

Elaboró y conceptuó: Equipo de Interventoría

Anexo 1. ACTAS DE VISITA E INFORMES FOTOGRÁFICOS CORTE 1-04-26 - 8-04-26.

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600488	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR			**Tipo:**	PLA	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Centro de capacitación Don Bosco, Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante			**Hora Inicio:**	09:00:00	**Hora Fin:**	03:35:00
Raciones Programadas:	1906	**Raciones Entregadas:**	1906	**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	10:35:00	SI		
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.	1	Al momento de la visita no se evidenció proteína en descongelación a temperatura ambiente. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia descongelacion no conrolada de proteina a temperatura ambiente (cerdo) [Subsana]: Al momento de la visita no se evidenció proteína en descongelación a temperatura ambiente. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia proteina en exposicion prolongada a temperatura ambiente en Fondos. [Subsana]: Al momento de la visita no se evidenció proteína en descongelación a temperatura ambiente. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [Subsana]: Al momento de la visita no se evidenció proteína en descongelación a temperatura ambiente.
2	Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previso.	1	Se evidencia que los equipos y utensilios cumplen con el diseño e instalación durante las operaciones que intervienen en el proceso. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se eviencia congelador dañado en uso [Subsana]: Se evidencia que los equipos y utensilios cumplen con el diseño e instalación durante las operaciones que intervienen en el proceso. [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). [Subsana]: Se evidencia que los equipos y utensilios cumplen con el diseño e instalación durante las operaciones que intervienen en el proceso. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [Subsana]: Se evidencia que los equipos y utensilios cumplen con el diseño e instalación durante las operaciones que intervienen en el proceso.
3	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	1	Se evidencia congelador en buen estado y en funcionamiento. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia congelador dañado en uso [Subsana]: Se evidencia congelador en buen estado y en funcionamiento. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia congelador en mal estado en uso. [Subsana]: Se evidencia congelador en buen estado y en funcionamiento. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] Se evidencia equipos en mal estado y sin uso previo generando desorden en el área. [Persiste]: Se evidencia congelador en buen estado y en funcionamiento.

4	En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.	1	No se evidencia equipos en desuso y los equipos que se encuentran dentro de los procesos están en buen estado y cumple con la normativa sanitaria vigente. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se eviencia congelador dañado en uso [Subsana]: No se evidencia equipos en desuso y los equipos que se encuentran dentro de los procesos están en buen estado y cumple con la normativa sanitaria vigente. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia congelador en mal estado en uso. [Subsana]: No se evidencia equipos en desuso y los equipos que se encuentran dentro de los procesos están en buen estado y cumple con la normativa sanitaria vigente. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] No se evidencia que el operador retire los equipos en desuso en la planta de producción. [Subsana]: No se evidencia equipos en desuso y los equipos que se encuentran dentro de los procesos están en buen estado y cumple con la normativa sanitaria vigente.

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.	1	
2	La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.	0	No se evidencia formatos en cada etapa del proceso. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia formatos desactualizados [Persiste]: No se evidencia formatos en cada etapa del proceso. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia formatos desactualizados y/o incompletos. [Persiste]: No se evidencia formatos en cada etapa del proceso.
3	El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.	0	No se evidencia formatos en la recepción de los productos para garantizar el control durante las etapas del proceso y el cumplimiento de los requisitos técnicos. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencian formatos desactualizados [Persiste]: No se evidencia formatos en la recepción de los productos para garantizar el control durante las etapas del proceso y el cumplimiento de los requisitos técnicos. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia formatos desactualizados y/o incompletos. [Persiste]: No se evidencia formatos en la recepción de los productos para garantizar el control durante las etapas del proceso y el cumplimiento de los requisitos técnicos.

TOTAL ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33.33

3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los parámetros de calidad, organoléptica y microbiológica de los alimentos y establece las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos.	1	
2	El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.	1	

3	Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.	1	
4	El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.	1	Se evidencia personal descargando materia prima con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia proveedores sin gorro ni tapabocas. [Subsana]: Se evidencia personal descargando materia prima con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.
5	Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración y/o congelación, deben contar con un sistema de termo-registro que garantice el adecuado mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos.	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	

TOTAL RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	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	El almacenamiento de los insumos y materias primas no es el adecuado afectando la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos, debido a que las especificaciones solicitan que el almacenamiento de frutas y verduras se disponga en canastillas, el operador hace uso de bultos y cajas de cartón durante el almacenamiento. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia arrume de bultos en fruver [Persiste]: El almacenamiento de los insumos y materias primas no es el adecuado afectando la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia almacenamiento de materia prima (fruver) en bultos [Persiste]: El almacenamiento de los insumos y materias primas no es el adecuado afectando la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] Se evidencia que las materias primas se encuentran con deterioro afectando la inocuidad de los mismos. [Persiste]: El almacenamiento de los insumos y materias primas no es el adecuado afectando la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos.
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 almacenamiento de los insumos y materias primas no es el adecuado afectando la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos, debido a que las especificaciones solicitan que el almacenamiento de frutas y verduras se disponga en canastillas, el operador hace uso de bultos y cajas de cartón durante el almacenamiento. [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]: No se evidencia suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos. [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] El operador no cuenta con canastillas para el almacenamiento. [Persiste]: No se evidencia suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencian arrumes de bultos. [Persiste]: No se evidencia suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos. [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]: No se evidencia suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia canastillas suficientes para el almacenamiento [Persiste]: No se evidencia suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: No se evidencia suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia arrume de bultos en el area de fruver y abarrotes [Persiste]: No se evidencia suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencia arrumes de bultos [Persiste]: No se evidencia suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] El contratista no dispone de canastillas suficientes que permitan el almacenamiento correcto de los alimentos y se evidencia alimentos en arrumes. [Persiste]: No se evidencia suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos.
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	Los sitios o lugares para el almacenamiento de materias primas o insumos no son exclusivos ya que se evidencia en el área de los desechables juntamente con alimentos (postres). [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] Se evidencia almacenamiento de verduras en el área humeda de porcionamiento de carnes. [Persiste]: Los sitios o lugares para el almacenamiento de materias primas o insumos no son exclusivos ya que se evidencia en el área de los desechables juntamente con alimentos (postres). [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]: Los sitios o lugares para el almacenamiento de materias primas o insumos no son exclusivos ya que se evidencia en el área de los desechables juntamente con alimentos (postres). [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación [Persiste]: Los sitios o lugares para el almacenamiento de materias primas o insumos no son exclusivos ya que se evidencia en el área de los desechables juntamente con alimentos (postres). [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación [Persiste]: Los sitios o lugares para el almacenamiento de materias primas o insumos no son exclusivos ya que se evidencia en el área de los desechables juntamente con alimentos (postres). [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] Se evidencia que los lugares no son exclusivos debido a que en la bodega de insumos (desechables) se encuentra compartida con alimentos (postre variedad). [Persiste]: Los sitios o lugares para el almacenamiento de materias primas o insumos no son exclusivos ya que se evidencia en el área de los desechables juntamente con alimentos (postres).
6	El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.	1	Al momento de la visita no se evidenció proteína en descongelación a temperatura ambiente. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente (cerdo) [Subsana]: Al momento de la visita no se evidenció proteína en descongelación a temperatura ambiente. [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. [Subsana]: Al momento de la visita no se evidenció proteína en descongelación a temperatura ambiente. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [Subsana]: Al momento de la visita no se evidenció proteína en descongelación a temperatura ambiente.
7	Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	1	Al momento de la visita no se evidenció proteína en descongelación a temperatura ambiente y se observa equipos suficientes para los diferentes procesos. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente (cerdo) [Subsana]: Al momento de la visita no se evidenció proteína en descongelación a temperatura ambiente y se observa equipos suficientes para los diferentes procesos. [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. [Subsana]: Al momento de la visita no se evidenció proteína en descongelación a temperatura ambiente y se observa equipos suficientes para los diferentes procesos. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] No se garantiza la cadena de frio y equipos necesarios ya que se evidencia proteína en fondos de aluminio para su respectivo proceso. [Subsana]: Al momento de la visita no se evidenció proteína en descongelación a temperatura ambiente y se observa equipos suficientes para los diferentes procesos.

8	Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.	0	No se evidencia control de materias primas debido a que no tienen formatos de recepción y no se garantiza el sistema de rotulación 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) [Persiste]: No se evidencia control de materias primas debido a que no tienen formatos de recepción y no se garantiza el sistema PEPS.
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 observado
10	Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.	0	No se evidencia condiciones de higiene ya que algunos alimentos se encuentran en bultos, cajas de cartón, canastillas sucias y no están rotulados. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia almacenamiento de fruver en canastillas con elevada carga de suciedad. [Persiste]: No se evidencia condiciones de higiene ya que algunos alimentos se encuentran en cajas de cartón, canastillas sucias y no están rotulados. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] Se evidencia alimentos (tomate de árbol) con magulladuras generando contaminación. [Persiste]: No se evidencia condiciones de higiene ya que algunos alimentos se encuentran en cajas de cartón, canastillas sucias y no están rotulados.
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	Se evidencia producto lácteos y embutidos en refrigeración generando posible contaminación cruzada. Esto teniendo en cuenta que el embutido es un producto que tiene tratamiento térmico para su entrega y el queso se entrega sin tratamiento térmico. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento. [Persiste]: Se evidencia producto lácteos y embutidos en refrigeración generando contaminación cruzada. [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]: Se evidencia producto lácteos y embutidos en refrigeración generando contaminación cruzada. [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]: Se evidencia producto lácteos y embutidos en refrigeración generando contaminación cruzada. [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]: Se evidencia producto lácteos y embutidos en refrigeración generando contaminación cruzada. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [Persiste]: Se evidencia producto lácteos y embutidos en refrigeración generando contaminación cruzada.

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	El contratista no cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento, lo que dificulta la limpieza y desinfección de esas áreas. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se cumple con las distancias perimetrales en almacenamiento. [Persiste]: El contratista no cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento y no se garantiza la limpieza y desinfección de esas áreas. [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]: El contratista no cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento y no se garantiza la limpieza y desinfección de esas áreas. [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]: El contratista no cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento y no se garantiza la limpieza y desinfección de esas áreas. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] No se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos generando que estas áreas no puedan ser limpiadas y desinfectadas. [Persiste]: El contratista no cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento y no se garantiza la limpieza y desinfección de esas áreas.
13	Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	1	El operador realizó la corrección relacionada con el nombre del corte de la carne de res. [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]: El operador realizó la corrección relacionada con el nombre del corte de la carne de res.
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	No se evidencia registros de recepción de materias primas ni entradas ni salidas. diligenciados al día.

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)	1	El contratista garantiza durante el proceso las buenas practicas de manufactura en la elaboración de los alimentos en todas sus etapas. [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. [Subsana]: El contratista garantiza durante el proceso las buenas practicas de manufactura en la elaboración de los alimentos en todas sus etapas. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia area de lavado de manos [Subsana]: El contratista garantiza durante el proceso las buenas practicas de manufactura en la elaboración de los alimentos en todas sus etapas. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: El contratista garantiza durante el proceso las buenas practicas de manufactura en la elaboración de los alimentos en todas sus etapas. [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 [Subsana]: El contratista garantiza durante el proceso las buenas practicas de manufactura en la elaboración de los alimentos en todas sus etapas. [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. [Subsana]: El contratista garantiza durante el proceso las buenas practicas de manufactura en la elaboración de los alimentos en todas sus etapas. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [Subsana]: El contratista garantiza durante el proceso las buenas practicas de manufactura en la elaboración de los alimentos en todas sus etapas.
2	El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.	1	Al momento de la visita no se evidenció proteína en descongelación a temperatura ambiente. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] SE EVIDENCIA MUESTRAS DESCONGELEDAS Y ALMACENADAS EN CONGELADOR DAÑADO [Subsana]: Al momento de la visita no se evidenció proteína en descongelación a temperatura ambiente. [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. [Subsana]: Al momento de la visita no se evidenció proteína en descongelación a temperatura ambiente. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [Subsana]: Al momento de la visita no se evidenció proteína en descongelación a temperatura ambiente.

3	Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.	1	Se evidencia cumplimiento con las temperaturas de seguridad en la preparación de los alimentos tanto alimentos calientes como alimentos fríos. [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 evidencia cumplimiento con las temperaturas de seguridad en la preparación de los alimentos tanto alimentos calientes como alimentos fríos. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Cumple para alimentos calientes pero no para alimentos o bebidas frias [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con las temperaturas de seguridad en la preparación de los alimentos tanto alimentos calientes como alimentos fríos. [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 evidencia cumplimiento con las temperaturas de seguridad en la preparación de los alimentos tanto alimentos calientes como alimentos fríos.
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 queda bajo condiciones que mantenga la inocuidad y temperatura ya que estos son dejados en sobre estibas y en aislamiento con empaque primario y secundario. [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. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [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	Las muestras se encuentran en congelación en perfectas condiciones físicas y el congelador se evidencia con una buena limpieza y desinfección. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia muestras descongeladas y almacenadas en congelador dañado [Subsana]: Las muestras se encuentran en congelación en perfectas condiciones físicas y el congelador se evidencia con una buena 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]: Las muestras se encuentran en congelación en perfectas condiciones físicas y el congelador se evidencia con una buena limpieza y desinfección.

TOTAL PRODUCCIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00

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. [2026-03-12] [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. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [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 en la rotación del ciclo de menú durante 15 días. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se eviencian formatos desactualizados [Subsana]: Se evidencia cumplimiento en la rotación del ciclo de menú durante 15 días.
2	El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).	1	
3	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.	1	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones establecido en la minuta patron. [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) [Subsana]: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones establecido en la minuta patrón. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [Subsana]: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones establecido en la minuta patrón.
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).	1	

6	Diariamente, el Contratista tiene contacto con cada persona responsable del establecimiento para conocer el número de raciones a entregar al siguiente día, donde se debe de tener conocimiento por el Contratista las raciones por sexo y en los casos correspondientes, las variaciones de alimentación por remisiones de PPL, alimentación diferenciada (población indígena, gestantes y lactantes, restricciones religiosas y derivaciones por patología).	1	
7	El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).	1	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de los alimentos y las preparaciones que componen la ración. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Las especificaciones técnicas del arroz solicita que sea enriquecido con Ácido Fólico y Zinc, y el arroz utilizado en el proceso no cumple con estas características. [Subsana]: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de los alimentos y las preparaciones que componen la ración. [2025-12-28] [2026-01-02 00:00:00] Durante la inspección de materia prima no se cumple con las especificaciones técnicas del arroz, ya que se solicita que sea enriquesido con Ácido Fólico y Zinc y el utilizado en el proceso no cumple con dichas caracteristicas. [Subsana]: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de los alimentos y las preparaciones que componen la ración. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple las especificaciones técnicas del arroz, ya que se solicita que sea enriquecido con ácido fólico y zinc. [Subsana]: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de los alimentos y las preparaciones que componen la ración. [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. [Subsana]: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de los alimentos y las preparaciones que componen la ración. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [Subsana]: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de los alimentos y las preparaciones que componen la ración.
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 garantiza la rotación de la fruta al desayuno sin repetir durante tres días. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia formatos desactualizados [Subsana]: Se garantiza la rotación de la fruta al desayuno sin repetir durante tres días. [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 la fruta al desayuno sin repetir durante tres días.
9	Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.	0	El contratista no cumple con la rotación del postre durante cuatro días seguidos, al validar los registros de producción correspondientes. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia formato desactualizado [Persiste]: El contratista no cumple con la rotación del postre durante cuatro 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]: El contratista no cumple con la rotación del postre durante cuatro días seguidos.

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	1	El contratista realizó la corrección relacionada con el nombre del corte de la carne de res. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia materia prima sin rotular. [Subsana]: El contratista realizó la corrección relacionada con el nombre del corte de la carne de res. [2025-12-28] [2026-01-02 00:00:00] Se observa materia prima sin rotular. [Subsana]: El contratista realizó la corrección relacionada con el nombre del corte de la carne de res. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia el rotulo de la carne no especifica que corte de carne es [Subsana]: El contratista realizó la corrección relacionada con el nombre del corte de la carne de res. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia carne sin rotulo y no se puede hacer trazabilidad. [Subsana]: El contratista realizó la corrección relacionada con el nombre del corte de la carne de res. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia carne con rotulo el cual no muestra el tipo de corte [Subsana]: El contratista realizó la corrección relacionada con el nombre del corte de la carne de res. [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]: El contratista realizó la corrección relacionada con el nombre del corte de la carne de res.
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	1	El contratista realizó la corrección relacionada con el nombre del corte de la carne de res. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia en el rotulo que corte de carne es [Subsana]: El contratista realizó la corrección relacionada con el nombre del corte de la carne de res. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia carne con rotulo el cual no muestra el tipo de corte [Subsana]: El contratista realizó la corrección relacionada con el nombre del corte de la carne de res. [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. [Subsana]: El contratista realizó la corrección relacionada con el nombre del corte de la carne de res.
12	El contratista emplea los cortes de carne de cerdo permitidos en las especificaciones. Falda, paleta, pulpa o espinazo.	NO	No observado.
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.	1	El contratista cumple con los requisitos del arroz de acuerdo a la ficha técnica suministrada. [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]: El contratista cumple con los requisitos del arroz de acuerdo a la ficha técnica suministrada. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [Subsana]: El contratista cumple con los requisitos del arroz de acuerdo a la ficha técnica suministrada.

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	No se evidencia la rotación de la fruta para jugo durante los tres días seguidos, al validar los registros de producción correspondientes. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se eviencia formatos desactualizados [Persiste]: No se evidencia la rotación de la fruta para jugo durante los 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]: No se evidencia la rotación de la fruta para jugo durante los tres días seguidos. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] Se evidencia en los formatos que no se garantiza la rotación de las bebidas (jugo de fruta) durante tres días seguidos. [Persiste]: No se evidencia la rotación de la fruta para jugo durante los 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 el suministro de la bebida y el cereal en el refrigerio durante cuatro días seguidos. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencian formatos actualizados [Subsana]: Se garantiza el suministro de la bebida y el cereal en el refrigerio durante cuatro 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. [Subsana]: Se garantiza el suministro de la bebida y el cereal en el refrigerio durante cuatro días seguidos.
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	16	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	87.50

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 anexo de personal mínimo con dedicación tiempo completo: 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. [2026-03-12] [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. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [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.	NO	No observado.
4	Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se evidencia que los manipuladores utilizan la dotación completa durante todo el tiempo que se encuentran en la planta y cumple con la normatividad vigente. [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. [Subsana]: Se evidencia que los manipuladores utilizan la dotación completa durante todo el tiempo que se encuentran en la planta y cumple con la normatividad vigente. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] El personal manipulador no utiliza la dotación completa durante los diferentes procesos en la planta de producción. [Subsana]: Se evidencia que los manipuladores utilizan la dotación completa durante todo el tiempo que se encuentran en la planta y cumple con la normatividad vigente.

5	Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas, no uso de dispositivos con audífonos)	1	El personal manipulador utiliza la dotación completa durante los diferentes procesos en la planta de producción, se evidencia personal con su respectivo tapabocas en todas las áreas y las mujeres tienen el cabello recogido. se evidencia buenas practicas higiénicas. [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. [Subsana]: El personal manipulador utiliza la dotación completa durante los diferentes procesos en la planta de producción, se evidencia personal con su respectivo tapabocas en todas las áreas y las mujeres tienen el cabello recogido. se evidencia buenas practicas higiénicas. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [Subsana]: El personal manipulador utiliza la dotación completa durante los diferentes procesos en la planta de producción, se evidencia personal con su respectivo tapabocas en todas las áreas y las mujeres tienen el cabello recogido. se evidencia buenas practicas higiénicas.
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.	1	Durante la visita 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 [Subsana]: Durante la visita 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. [Subsana]: Durante la visita se evidencia que el personal manipulador realice el lavado de manos durante el cambio de actividad o cada vez que sea necesario. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] No se evidencia que el personal manipulador realice el lavado de manos durante el cambio de actividad o cada vez que sea necesario. [Subsana]: Durante la visita 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 al personal manipulador. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] No se evidencia plan de capacitación continua de mínimo de 10 horas. [Persiste]: No se evidencia plan de capacitación continua de mínimo de 10 horas al personal manipulador.
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	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	77.78

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 realiza la salida de las basuras o residuos de los diferentes procesos. [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 realiza la salida de las basuras o residuos de los diferentes procesos. [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 realiza la salida de las basuras o residuos de los diferentes procesos. [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 realiza la salida de las basuras o residuos de los diferentes procesos. [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 realiza la salida de las basuras o residuos de los diferentes procesos. [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 realiza la salida de las basuras o residuos de los diferentes procesos. [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 realiza la salida de las basuras o residuos de los diferentes procesos. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [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 realiza la salida de las basuras o residuos de los diferentes procesos.
2	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	1	

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 en el techo, 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. [2026-03-12] [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. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [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.	1	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios que se encuentran en los procesos de producción. [2025-12-23] [2026-01-02 00:00:00] Las instalaciones en términos generales requieren un aseo profundo y limpieza de telarañas. [Subsana]: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios que se encuentran en los procesos de producción. [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. [Subsana]: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios que se encuentran en los procesos de producción. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia estufa con grasa incrustada [Subsana]: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios que se encuentran en los procesos de producción. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia estufa con grasa incrustada. [Subsana]: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios que se encuentran en los procesos de producción. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios que se encuentran en los procesos de producción. [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) [Subsana]: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios que se encuentran en los procesos de producción. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] No se garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios ya que se encuentran muy sucios y con grasa incrustada. [Subsana]: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios que se encuentran en los procesos de producción.
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 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 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. [2026-03-12] [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. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [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 tiene implementado el control del aceite usado para su disposición final. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se eviencia control del aceite vegetal [Subsana]: Se tiene implementado el control del aceite usado para su disposición final.
12	Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	1	Se evidencia trampas adhesivas en las diferentes 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 trampas adhesivas en las diferentes áreas de la planta de producción.

13	Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	1	No se evidencia en la planta de producción presencia de moscas. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia presencia de moscas en el área de ensamble y área de lavado [Subsana]: No se evidencia en la planta de producción presencia de moscas. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencian moscas en el area de produccion [Subsana]: No se evidencia en la planta de producción presencia de moscas. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] Se evidencia en la planta de producción presencia de moscas y zancudos. [Subsana]: No se evidencia en la planta de producción presencia de moscas.
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	76.92

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	Se evidencia correo electrónico por parte de la interventoría en la aprobación de los programas de obligatorio cumplimiento. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia aprobacion ni el envío de la totalidad de los programas de obligatorio cumplimiento. [Subsana]: Se evidencia correo electrónico por parte de la interventoría en la aprobación de los programas de obligatorio cumplimiento.
2	Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.	1	Se evidencia formatos y registros de los programas de obligatorio cumplimiento. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencian formatos desactualizados [Subsana]: Se evidencia formatos y registros de los programas de obligatorio cumplimiento. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia formatos desactualizados y/o incompletos. [Subsana]: Se evidencia formatos y registros de los programas de obligatorio cumplimiento.
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. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] No se evidencia cumplimiento al plan de capacitación en BPM. [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.	0	No se da cumplimiento al cronograma establecido por el contratista de la toma de muestras ya que no se evidencia muestreo en el mes de enero y en el mes de marzo hace falta el muestreo del ambiente, superficies y manipulador.
TOTAL PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO			

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50.00

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600488_1001001_1_1775089432685.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_2600488_1001002_1_1775089751394.jpeg
1.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previso.
2.jpeg



ITV_2600488_1001002_2_1775089751394.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_2600488_1001002_3_1775089751394.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_2600488_1001003_1_1775089901228.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
6.jpeg



ITV_2600488_1001004_1_1775090119158.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
3.jpeg



ITV_2600488_1001004_2_1775090119159.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_2600488_1001004_3_1775090119159.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
5.jpeg



ITV_2600488_1003004_1_1775090828853.jpeg
3.4. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.
6.jpeg



ITV_2600488_1004001_1_1775091022976.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
7.jpeg



ITV_2600488_1004001_2_1775091022977.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
8.jpeg



ITV_2600488_1004003_1_1775091630850.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
7.jpeg



ITV_2600488_1004003_2_1775091630850.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
8.jpeg



ITV_2600488_1004005_1_1775092001932.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.
9.jpeg



ITV_2600488_1004007_1_1775092172128.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_2600488_1004008_1_1775092370978.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
10.jpeg



ITV_2600488_1004010_1_1775093005936.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.
11.jpeg



ITV_2600488_1004010_2_1775093005936.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
12.jpeg



ITV_2600488_1004011_1_1775093214418.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_2600488_1004012_1_1775093382972.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.
14.jpeg



ITV_2600488_1004012_2_1775093382972.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.
15.jpeg



ITV_2600488_1004013_1_1775093580379.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
16.jpeg



ITV_2600488_1005001_1_1775141771371.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)
1.jpeg



ITV_2600488_1005001_2_1775141771371.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)
2.jpeg



ITV_2600488_1005003_1_1775094283254.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.
21.jpeg



ITV_2600488_1005003_2_1775094283254.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.
22.jpeg



ITV_2600488_1005003_3_1775094283254.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.
23.jpeg



ITV_2600488_1005003_4_1775094283254.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.
24.jpeg



ITV_2600488_1005003_5_1775094283254.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.
25.jpeg



ITV_2600488_1005004_1_1775095414571.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.
26.jpeg



ITV_2600488_1005005_1_1775095560487.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
5.1.jpeg



ITV_2600488_1005005_2_1775095560487.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
5.jpeg



ITV_2600488_1006001_1_1775095829921.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
27.jpeg



ITV_2600488_1006001_2_1775095829921.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
28.jpeg



ITV_2600488_1007001_1_1775096061331.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.
29.jpeg



ITV_2600488_1007001_2_1775096061332.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.
30.jpeg



ITV_2600488_1007001_3_1775096061332.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.
31.jpeg



ITV_2600488_1007001_4_1775096061332.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.
32.jpeg



ITV_2600488_1007003_1_1775101190537.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_2600488_1007003_1_1775101217444.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_2600488_1007003_1_1775101245410.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_2600488_1007003_10_1775101190538.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_2600488_1007003_10_1775101217445.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_2600488_1007003_10_1775101245411.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_2600488_1007003_11_1775101190538.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_2600488_1007003_11_1775101217445.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_2600488_1007003_12_1775101190538.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_2600488_1007003_12_1775101217446.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_2600488_1007003_13_1775101190538.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_2600488_1007003_13_1775101217446.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_2600488_1007003_14_1775101190538.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_2600488_1007003_14_1775101217446.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_2600488_1007003_15_1775101190538.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_2600488_1007003_15_1775101217446.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_2600488_1007003_16_1775101190538.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_2600488_1007003_16_1775101217446.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_2600488_1007003_17_1775101190538.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_2600488_1007003_17_1775101217446.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_2600488_1007003_18_1775101190538.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_2600488_1007003_18_1775101217446.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_2600488_1007003_19_1775101190538.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_2600488_1007003_19_1775101217446.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_2600488_1007003_2_1775101190537.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_2600488_1007003_2_1775101217444.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_2600488_1007003_2_1775101245410.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_2600488_1007003_20_1775101190538.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_2600488_1007003_20_1775101217446.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_2600488_1007003_3_1775101190538.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_2600488_1007003_3_1775101217445.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_2600488_1007003_3_1775101245410.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_2600488_1007003_4_1775101190538.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_2600488_1007003_4_1775101217445.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_2600488_1007003_4_1775101245411.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_2600488_1007003_5_1775101190538.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_2600488_1007003_5_1775101217445.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_2600488_1007003_5_1775101245411.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_2600488_1007003_6_1775101190538.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_2600488_1007003_6_1775101217445.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_2600488_1007003_6_1775101245411.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_2600488_1007003_7_1775101190538.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_2600488_1007003_7_1775101217445.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_2600488_1007003_7_1775101245411.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_2600488_1007003_8_1775101190538.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_2600488_1007003_8_1775101217445.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_2600488_1007003_8_1775101245411.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_2600488_1007003_9_1775101190538.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_2600488_1007003_9_1775101217445.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_2600488_1007003_9_1775101245411.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_2600488_1007007_1_1775096369939.jpeg
7.7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).
33.jpeg



ITV_2600488_1007007_1_1775096499641.jpeg
7.7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).
34.jpeg



ITV_2600488_1007007_2_1775096499641.jpeg
7.7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).
35.jpeg



ITV_2600488_1007008_1_1775096594891.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).
29.jpeg



ITV_2600488_1007008_2_1775096594891.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).
30.jpeg



ITV_2600488_1007008_3_1775096594891.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).
31.jpeg



ITV_2600488_1007008_4_1775096594891.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).
32.jpeg



ITV_2600488_1007009_1_1775096752967.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.
29.jpeg



ITV_2600488_1007009_2_1775096752967.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.
30.jpeg



ITV_2600488_1007009_3_1775096752968.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.
31.jpeg



ITV_2600488_1007009_4_1775096752968.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.
32.jpeg



ITV_2600488_1007010_1_1775096972914.jpeg
7.10. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente
16.jpeg



ITV_2600488_1007011_1_1775097008379.jpeg
7.11. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de carne de res permitidos en las especificaciones. Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas
16.jpeg



ITV_2600488_1007015_1_1775097155578.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.
34.jpeg



ITV_2600488_1007015_2_1775097155578.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.
35.jpeg



ITV_2600488_1007016_1_1775097264150.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.
29.jpeg



ITV_2600488_1007016_2_1775097264150.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.
30.jpeg



ITV_2600488_1007016_3_1775097264151.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.
31.jpeg



ITV_2600488_1007016_4_1775097264151.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.
32.jpeg



ITV_2600488_1007018_1_1775097413037.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.
29.jpeg



ITV_2600488_1007018_2_1775097413038.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.
30.jpeg



ITV_2600488_1007018_3_1775097413038.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.
31.jpeg



ITV_2600488_1007018_4_1775097413038.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.
32.jpeg



ITV_2600488_1008004_1_1775098148941.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.
36.jpeg



ITV_2600488_1008005_1_1775098331738.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)
36.jpeg



ITV_2600488_1008006_1_1775098466166.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.
37.jpeg



ITV_2600488_1009001_1_1775098784934.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.
38.jpeg



ITV_2600488_1009001_2_1775098784935.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.
39.jpeg



ITV_2600488_1009003_1_1775099046250.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.
40.jpeg



ITV_2600488_1009003_2_1775099046250.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.
41.jpeg



ITV_2600488_1009003_3_1775099046250.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.
42.jpeg



ITV_2600488_1009003_4_1775099046251.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.
43.jpeg



ITV_2600488_1009004_1_1775099382289.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.
44.jpeg



ITV_2600488_1009004_2_1775099382289.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.
45.jpeg



ITV_2600488_1009004_3_1775099382290.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.
46.jpeg



ITV_2600488_1009004_4_1775099382290.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.
47.jpeg



ITV_2600488_1009009_1_1775099617902.jpeg
9.9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.
48.jpeg



ITV_2600488_1009010_1_1775099790606.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.
38.1.jpeg



ITV_2600488_1009010_2_1775099790606.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.
38.jpeg



ITV_2600488_1009011_1_1775099971168.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.
49.jpeg



ITV_2600488_1010002_1_1775101504666.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
51.jpeg



ITV_2600488_1010002_2_1775101504666.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
52.jpeg



ITV_2600488_1010002_3_1775101504667.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
53.jpeg



ITV_2600488_1010002_4_1775101504667.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
54.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS

	
IRS_3589_1_1775093552777.jpeg 4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones. 16.jpeg El operador realizó la corrección relacionada con el nombre del corte de la carne de res.	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600488	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600488_1_1775144344130.pdf	Acta Visita Tecnica Planta de Produccion 01042026 (1).pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El operador ejecutó en la visita del día de hoy, las acciones de mejoras planteadas para cada novedad que fue cerrada y se recibió acompañamiento durante la visita y toma de los registros fotográficos correspondientes.

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
EQUIPO TECNICO	[Cambio Descripción Hallazgo 4.1] [El almacenamiento de los insumos y materias primas no es el adecuado afectando la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos.] -> [El almacenamiento de los insumos y materias primas no es el adecuado afectando la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos, debido a que las especificaciones solicitan que el almacenamiento de frutas y verduras se disponga en canastillas, el operador hace uso de bultos y cajas de cartón durante el almacenamiento.]
EQUIPO TECNICO	[Cambio Descripción Hallazgo 4.3] [No se evidencia suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos.] -> [El almacenamiento de los insumos y materias primas no es el adecuado afectando la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos, debido a que las especificaciones solicitan que el almacenamiento de frutas y verduras se disponga en canastillas, el operador hace uso de bultos y cajas de cartón durante el almacenamiento.]
EQUIPO TECNICO	[Cambio Descripción Hallazgo 4.8] [No se evidencia control de materias primas debido a que no tienen formatos de recepción y no se garantiza el sistema PEPS.] -> [No se evidencia control de materias primas debido a que no tienen formatos de recepción y no se garantiza el sistema de rotulación PEPS.]
EQUIPO TECNICO	[Cambio Descripción Hallazgo 4.11] [Se evidencia producto lácteos y embutidos en refrigeración generando contaminación cruzada.] -> [Se evidencia producto lácteos y embutidos en refrigeración generando posible contaminación cruzada. Esto teniendo en cuenta que el embutido es un producto que tiene tratamiento térmico para su entrega y el queso se entrega sin tratamiento térmico.]
EQUIPO TECNICO	[Cambio Descripción Hallazgo 4.10] [No se evidencia condiciones de higiene ya que algunos alimentos se encuentran en cajas de cartón, canastillas sucias y no están rotulados.] -> [No se evidencia condiciones de higiene ya que algunos alimentos se encuentran en bultos, cajas de cartón, canastillas sucias y no están rotulados.]
EQUIPO TECNICO	[Cambio Descripción Hallazgo 4.12] [El contratista no cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento y no se garantiza la limpieza y desinfección de esas áreas.] -> [El contratista no cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento, lo que dificulta la limpieza y desinfección de esas áreas.]
EQUIPO TECNICO	[Cambio Descripción Hallazgo 4.14] [No se evidencia registros de recepción de materias primas ni entradas ni salidas.] -> [No se evidencia registros de recepción de materias primas ni entradas ni salidas. diligenciados al día.]
EQUIPO TECNICO	[Cambio Descripción Hallazgo 5.4] [Se evidencia que el producto terminado no queda bajo condiciones que mantenga la inocuidad y temperatura ya que estos son dejados en áreas no aptas para la distribución.] -> [Se evidencia que el producto terminado queda bajo condiciones que mantenga la inocuidad y temperatura ya que estos son dejados en sobre estibas y en aislamiento con empaque primario y secundario.]
EQUIPO TECNICO	[Cambio Descripción Hallazgo 5.4] [Se evidencia que el producto terminado queda bajo condiciones que mantenga la inocuidad y temperatura ya que estos son dejados en sobre estibas y en aislamiento con empaque primario y secundario.] -> [Se evidencia que el producto terminado queda bajo condiciones que mantenga la inocuidad y temperatura ya que estos son dejados en sobre estibas y en aislamiento con empaque primario y secundario.]
EQUIPO TECNICO	[Cambio Descripción Hallazgo 7.9] [El contratista no cumple con la rotación del postre durante cuatro días seguidos.] -> [El contratista no cumple con la rotación del postre durante cuatro días seguidos, al validar los registros de producción correspondientes.]
EQUIPO TECNICO	[Cambio Descripción Hallazgo 7.16] [No se evidencia la rotación de la fruta para jugo durante los tres días seguidos.] -> [No se evidencia la rotación de la fruta para jugo durante los tres días seguidos, al validar los registros de producción correspondientes.]
EQUIPO TECNICO	[Cambio Descripción Hallazgo 8.1] [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.] -> [Durante la visita en la planta de producción no se evidencia de manera física el siguiente personal según anexo de personal mínimo con dedicación tiempo completo: ingeniero de calidad de alimentos, nutricionista, profesional en salud ocupacional y supervisor de calidad.]
EQUIPO TECNICO	[Cambio Descripción Hallazgo 9.3] [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.] -> [Se evidencia ventana sin angeo al ingreso de la planta de producción, desprendimiento de pintura en el techo, 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.]

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	2600488	FECHA	2026-04-01	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:**	09:00:00	**Hora Fin:**	03:35:00
Raciones Programadas:	1906	**Raciones Entregadas:**	1906	**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

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	2600488	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

4. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600488_1001001_1_1775089432685.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_2600488_1001002_1_1775089751394.jpeg
1.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previso.
2.jpeg



ITV_2600488_1001002_2_1775089751394.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_2600488_1001002_3_1775089751394.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_2600488_1001003_1_1775089901228.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
6.jpeg



ITV_2600488_1001004_1_1775090119158.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
3.jpeg



ITV_2600488_1001004_2_1775090119159.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_2600488_1001004_3_1775090119159.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
5.jpeg



ITV_2600488_1003004_1_1775090828853.jpeg
3.4. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.
6.jpeg



ITV_2600488_1004001_1_1775091022976.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
7.jpeg



ITV_2600488_1004001_2_1775091022977.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
8.jpeg



ITV_2600488_1004003_1_1775091630850.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
7.jpeg



ITV_2600488_1004003_2_1775091630850.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
8.jpeg



ITV_2600488_1004005_1_1775092001932.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.
9.jpeg



ITV_2600488_1004007_1_1775092172128.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_2600488_1004008_1_1775092370978.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
10.jpeg



ITV_2600488_1004010_1_1775093005936.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.
11.jpeg



ITV_2600488_1004010_2_1775093005936.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
12.jpeg



ITV_2600488_1004011_1_1775093214418.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_2600488_1004012_1_1775093382972.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.
14.jpeg



ITV_2600488_1004012_2_1775093382972.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.
15.jpeg



ITV_2600488_1004013_1_1775093580379.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
16.jpeg



ITV_2600488_1005001_1_1775141771371.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)
1.jpeg



ITV_2600488_1005001_2_1775141771371.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)
2.jpeg



ITV_2600488_1005003_1_1775094283254.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.
21.jpeg



ITV_2600488_1005003_2_1775094283254.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.
22.jpeg



ITV_2600488_1005003_3_1775094283254.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.
23.jpeg



ITV_2600488_1005003_4_1775094283254.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.
24.jpeg



ITV_2600488_1005003_5_1775094283254.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.
25.jpeg



ITV_2600488_1005004_1_1775095414571.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.
26.jpeg



ITV_2600488_1005005_1_1775095560487.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
5.1.jpeg



ITV_2600488_1005005_2_1775095560487.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
5.jpeg



ITV_2600488_1006001_1_1775095829921.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
27.jpeg



ITV_2600488_1006001_2_1775095829921.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
28.jpeg



ITV_2600488_1007001_1_1775096061331.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.
29.jpeg



ITV_2600488_1007001_2_1775096061332.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.
30.jpeg



ITV_2600488_1007001_3_1775096061332.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.
31.jpeg



ITV_2600488_1007001_4_1775096061332.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.
32.jpeg



ITV_2600488_1007003_1_1775101190537.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_2600488_1007003_1_1775101217444.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_2600488_1007003_1_1775101245410.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_2600488_1007003_10_1775101190538.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_2600488_1007003_10_1775101217445.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_2600488_1007003_10_1775101245411.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_2600488_1007003_11_1775101190538.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_2600488_1007003_11_1775101217445.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_2600488_1007003_12_1775101190538.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_2600488_1007003_12_1775101217446.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_2600488_1007003_13_1775101190538.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_2600488_1007003_13_1775101217446.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_2600488_1007003_14_1775101190538.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_2600488_1007003_14_1775101217446.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_2600488_1007003_15_1775101190538.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_2600488_1007003_15_1775101217446.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_2600488_1007003_16_1775101190538.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_2600488_1007003_16_1775101217446.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_2600488_1007003_17_1775101190538.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_2600488_1007003_17_1775101217446.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_2600488_1007003_18_1775101190538.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_2600488_1007003_18_1775101217446.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_2600488_1007003_19_1775101190538.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_2600488_1007003_19_1775101217446.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_2600488_1007003_2_1775101190537.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_2600488_1007003_2_1775101217444.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_2600488_1007003_2_1775101245410.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_2600488_1007003_20_1775101190538.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_2600488_1007003_20_1775101217446.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_2600488_1007003_3_1775101190538.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_2600488_1007003_3_1775101217445.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_2600488_1007003_3_1775101245410.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_2600488_1007003_4_1775101190538.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_2600488_1007003_4_1775101217445.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_2600488_1007003_4_1775101245411.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_2600488_1007003_5_1775101190538.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_2600488_1007003_5_1775101217445.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_2600488_1007003_5_1775101245411.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_2600488_1007003_6_1775101190538.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_2600488_1007003_6_1775101217445.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_2600488_1007003_6_1775101245411.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_2600488_1007003_7_1775101190538.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_2600488_1007003_7_1775101217445.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_2600488_1007003_7_1775101245411.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_2600488_1007003_8_1775101190538.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_2600488_1007003_8_1775101217445.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_2600488_1007003_8_1775101245411.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_2600488_1007003_9_1775101190538.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_2600488_1007003_9_1775101217445.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_2600488_1007003_9_1775101245411.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_2600488_1007007_1_1775096369939.jpeg
7.7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).
33.jpeg



ITV_2600488_1007007_1_1775096499641.jpeg
7.7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).
34.jpeg



ITV_2600488_1007007_2_1775096499641.jpeg
7.7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).
35.jpeg



ITV_2600488_1007008_1_1775096594891.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).
29.jpeg



ITV_2600488_1007008_2_1775096594891.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).
30.jpeg



ITV_2600488_1007008_3_1775096594891.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).
31.jpeg



ITV_2600488_1007008_4_1775096594891.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).
32.jpeg



ITV_2600488_1007009_1_1775096752967.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.
29.jpeg



ITV_2600488_1007009_2_1775096752967.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.
30.jpeg



ITV_2600488_1007009_3_1775096752968.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.
31.jpeg



ITV_2600488_1007009_4_1775096752968.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.
32.jpeg



ITV_2600488_1007010_1_1775096972914.jpeg
7.10. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente
16.jpeg



ITV_2600488_1007011_1_1775097008379.jpeg
7.11. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de carne de res permitidos en las especificaciones. Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas
16.jpeg



ITV_2600488_1007015_1_1775097155578.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.
34.jpeg



ITV_2600488_1007015_2_1775097155578.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.
35.jpeg



ITV_2600488_1007016_1_1775097264150.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.
29.jpeg



ITV_2600488_1007016_2_1775097264150.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.
30.jpeg



ITV_2600488_1007016_3_1775097264151.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.
31.jpeg



ITV_2600488_1007016_4_1775097264151.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.
32.jpeg



ITV_2600488_1007018_1_1775097413037.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.
29.jpeg



ITV_2600488_1007018_2_1775097413038.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.
30.jpeg



ITV_2600488_1007018_3_1775097413038.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.
31.jpeg



ITV_2600488_1007018_4_1775097413038.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.
32.jpeg



ITV_2600488_1008004_1_1775098148941.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.
36.jpeg



ITV_2600488_1008005_1_1775098331738.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)
36.jpeg



ITV_2600488_1008006_1_1775098466166.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.
37.jpeg



ITV_2600488_1009001_1_1775098784934.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.
38.jpeg



ITV_2600488_1009001_2_1775098784935.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.
39.jpeg



ITV_2600488_1009003_1_1775099046250.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.
40.jpeg



ITV_2600488_1009003_2_1775099046250.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.
41.jpeg



ITV_2600488_1009003_3_1775099046250.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.
42.jpeg



ITV_2600488_1009003_4_1775099046251.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.
43.jpeg



ITV_2600488_1009004_1_1775099382289.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.
44.jpeg



ITV_2600488_1009004_2_1775099382289.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.
45.jpeg



ITV_2600488_1009004_3_1775099382290.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.
46.jpeg



ITV_2600488_1009004_4_1775099382290.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.
47.jpeg



ITV_2600488_1009009_1_1775099617902.jpeg
9.9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.
48.jpeg



ITV_2600488_1009010_1_1775099790606.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.
38.1.jpeg



ITV_2600488_1009010_2_1775099790606.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.
38.jpeg



ITV_2600488_1009011_1_1775099971168.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.
49.jpeg



ITV_2600488_1010002_1_1775101504666.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
51.jpeg



ITV_2600488_1010002_2_1775101504666.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
52.jpeg



ITV_2600488_1010002_3_1775101504667.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
53.jpeg



ITV_2600488_1010002_4_1775101504667.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
54.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3589_1_1775093552777.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
16.jpeg
El operador realizó la corrección relacionada con el nombre del corte de la carne de res.

2. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600488_1_1775144344130.pdf	Acta Visita Tecnica Planta de Produccion 01042026 (1).pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2312-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2930488	FECHA	2026-04-01	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 Nº 39-42, Barrio El Diamante			**Hora Inicio:**	9:00	**Hora Fin:**	3:35
Raciones Programadas:	1906	**Raciones Entregadas:**		**Dietas Programadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Caine de Cerdo Asada, Arroz blanco, Pepino guisado, Yuca al Vapor, Jugo de fruta y Postre Variedad.					**No. Menú Verificado:**	10
Nombre de quién atiende la visita:	Shirley 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	10:35	3,3 °C	X	C	NC	T° Jugo de fruta.
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.	D 1 NA NO	[Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia descongelacion no controlada de proteina a temperatura ambiente [carne] Compromiso: [Se exhorta el proceso de descongelación controlado] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia proteina en exposicion prolongada a temperatura ambiente en Fondos. Compromiso: [Se utilizaran los equipos para el almacenamiento de la proteina] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-26][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] El operador no garantiza los equipos acordes a las necesidades del servicio en capacidad ya que se evidencia proteina (carne de cerdo) en bandejas de aluminio y no se garantiza la cadena de frio. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Al momento de la Visita no se evidencio Proteina en descongelacion a temperatura ambiente.

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2312-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Nº PLANILLA	2600488	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4181.010.26.1.1568.2025	VERSION	2025-12

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
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: 2026-03-17] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia congelador dañado en uso Compromiso: [Se realizara el cambio del equipo +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia que el congelador ubicado por el operador para el almacenamiento de queso presenta deterioro en su revestimiento interno (desprendimiento y fisura). Compromiso: [Se realizara mantenimiento del equipo +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-25][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] Los equipos que intervienen en los procesos no permiten desempeñar adecuadamente el uso indicado ya que no se encuentran en condiciones optimas para su uso. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-03-17] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia congelador dañado en uso Compromiso: [Se arreglara el equipo +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia congelador en mal estado en uso. Compromiso: [Se arreglara congelador en mension +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-25][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] Se evidencia equipos en mal estado y sin que previo guenerando desorden en el área. [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) NA NO	[Reportado: 2026-03-17] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia congelador dañado en uso Compromiso: [Se arreglara el equipo en mension +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia congelador en mal estado en uso. Compromiso: [Se arreglara congelador en mension +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-25][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] No se evidencia que el operador retire los equipos en desuso en la planta de producción. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.	0 (1) NA NO	

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____

FECHA IMPRESION: 2026-04-01

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-0812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600488	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1.1565.2025	VERSIÓN	202512

2	La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.	0	NA	NO	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia formatos desactualizados Compromiso: [Se actualizaran los formatos y se capacitara para su correcto diligenciamiento *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia información de la T° en cada etapa del proceso.
3	El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.	0	NA	NO	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencian formatos desactualizados Compromiso: [Se actualizaran los formatos y se capacitara para su correcto diligenciamiento *** 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. Compromiso: Se actualizaran los formatos y se hará capacitación para su correcto diligenciamiento *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia formatos de recepción de Materia Prima.

TOTAL ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33,33

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.	0	1	NA / NO	
2	El contratista realiza recibe 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: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia proveedores sin gorro ni tapabocas. Compromiso: Se solicitara al proveedor la respectiva dotación *** 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	
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.	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 Compromiso: [Se seguirá el proceso de descongelación correcta *** 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)	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-04-01 PÁGINA 3

Powered by CamScanner

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	N A	N O	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia arrume de bultos en suelo Compromiso: [Se organizara la mercancia en carusello +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia almacenamiento de materia prima (frijol) en bultos Compromiso: [Se adquirio las canastillas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-23] [Notificado: 2026-03-29][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] Se evidencia que las materias primas se encuentran con deterioro afectando la inocuidad de los mismos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El contratista cuenta con un inventario mínimo de utensilios y utensilios que asegura la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, ensambie y distribución	0	N A	N O	El almacenamiento de los insumos y Materias Primas no es el adecuado, afectando la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos.

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2312-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

Nº VISITA	2600456	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se recomienda implementar el uso de estibas sanitarias o canastillas bajas en el área de producción con el fin de evitar que los recipientes que contienen los alimentos tengan contacto directo con el suelo.
[Sin Compromiso]

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El operador no cuenta con canastillas para el almacenamiento.
Compromiso: [Adquirir las canastillas necesarias para mejorar el almacenamiento

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencian arrumes de bultos.
Compromiso: [Se va a adquirir mas canastillas para mejorar el almacenamiento

*** Persiste [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 arrumes de bultos y uso de guacales.
Compromiso: [Se va adquirir canastillas

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia canastillas suficientes para el almacenamiento
Compromiso: [Se adquieren mas canastillas para organización

*** Persiste [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: 2026-02-25] [Notificado: 2026-03-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO
Compromiso: [Se implementara mas canastillas para organizar los insumos perros

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia arrumes de bultos en el area de lavado y alrededor
Compromiso: [Se organizara la mercancia en canastilla

*** 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 arrumes de bultos
Compromiso: [Se adquieren las canastillas necesarias

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-26] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] El contratista no dispone de canastillas suficientes que permitan el almacenamiento correcto de los alimentos y se evidencia alimentos en arrumes.
[Sin Compromiso]

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

Observación en Campo:

No se evidencia suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos.

4	Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.	0	1	N A	N O

PERSONAS QUE ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-04-01 PÁGINA 3

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

N° VISITA	2000488	FECHA	2025-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1.1085.2025	VERSIÓN	2025-1

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.	B	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 destinada de pescado,vacuno de cerdo. Compromiso: [Separar area de almacenamiento de verduras y congelamiento de carnes. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-12] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia almacenamiento de huevos en bodega de empaques y productos químicos, el sitio para almacenar insumos de aseo no es exclusivo. Compromiso: [Se va a manejar los productos de aseo en otro lugar +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El área de empaques está compartida con el área de bodega sin separación Compromiso: [se separaran las áreas en atención +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El área de empaques está compartida con el área de bodega sin separación Compromiso: [Se realizara la adecuación de los espacios +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-20] [Notificado: 2026-03-26][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] Se evidencia que las tejeras no son exclusivos debido a que en la bodega de insumos (desechables) se encuentra compartida con utensilios (pastry variedad) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Los Sitios o lugares para el almacenamiento de materia prima o insumos no son exclusivos ya que se evidencia en el área de pesados descongelamiento carnicos y pastry (Pastas)
						[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia descongelamiento de proteína a temperatura ambiente (cerda) Compromiso: [Se realizara el proceso de descongelamiento controlado +++ Persiste [ ] / 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.	B	1	N A	N O	[Reportado: 2026-03-12] [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. Compromiso: [Se adquirirán los equipos necesarios +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-26][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] 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 bandeja de aluminio para su respectivo proceso rompiendo la cadena de frío y generando una posible contaminación. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencio Proteín en descongelacion a Temperatura ambiente.
						[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia descongelamiento de proteína a temperatura ambiente (cerda) Compromiso: [Se realizara el proceso de descongelación controlada +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	B	1	N A	N O	[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 frío requerida. Compromiso: [Se realizara el proceso de descongelación controlada +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-26][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] No se garantiza la cadena de frío y equipos necesarios ya que se evidencia proteína en bandeja de aluminio para su respectivo proceso. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-04-01

PÁGINA 6

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 2600458 | FECHA 2026-04-01 | CONTRATO 4161.010.26.1.1566.2025 | VERSION 202512

8	Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primero en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia rotulación en algunas materias primas de alimentos y Proveer (durante visita operativo auxiliar bodega) Compromiso: [Se adquieren los consentidos necesarios +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia control de materias primas debido a que no tienen formato de rotación y no garantiza el sistema PEPS.
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.	8	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: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia almacenamiento de huevo en canastillas con elevada carga de suciedad. Compromiso: [Se realizara la limpieza rutinaria de las canastillas +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-23] [Notificado: 2026-03-29] [Plazo Seguimiento: 2026-04-08] Se evidencia alimentos (harina de arroz) con manufacturas generando contaminación. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia condiciones de higiene y que algunos alimentos se encuentran en cajas de cartón [illegible] sucias y no estan rotuladas.
						[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento. Compromiso: [Realizar separación técnica de áreas +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-03-18] 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 [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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: 2026-03-13] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia almacenamiento en refrigerador queso con salmuera , las materias primas no se almacenan de manera que se pueda evitar la contaminacion cruzada Compromiso: [Se hará la separación correspondiente +++ 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, embutidos, proteina y frutas que no hay separacion fisica (operador cocina durante la visita) Compromiso: [Se realiza la separación de la proteina +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-29] [Plazo Seguimiento: 2026-04-08] 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. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencian Productos lacteos y embutidos en refrigeracion generando Contaminacion cruzada.

Powered by CamScanner

[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-04] No se cumple con las distancias perimetrales en almacenamiento.
Compromiso: Reorganizar las canastas y materias primas para manejar distancias perimetrales
*** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-12] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia cajas de productos de panadería, 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:

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 NA NO

[Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] Se evidencia cuarta prima en el área de almacen en contacto directo con la pared.
Compromiso: Reforzar la respectiva corrección
*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-29][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] No se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos generando que estas áreas no puedan ser aseadas y desinfectadas.
[Sin Compromiso]
*** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:
El Gestante no cumple con las distancias reglamentarias en el almacenamiento y no segregarlos la LyD enseres aseos.

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: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] 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
Compromiso: [Se solicita al proveedor la respectiva rotulación
*** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:
el operador realizó la corrección relacionada en el nombre del corte de la carne de res.

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

No se evidencia formatos actualizados de registros de recepción de Materia Primas ni entradas ni salidas

TOTAL ALMACENAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO (14) 13 PUNTAJE OBTENIDO 5 PORCENTAJE % 38,46

5. PRODUCCIÓN

#	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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2000488	FECHA	2025-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	MUNIN	202512

1	El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)	8	N A	N O	[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-14] Se recomienda al operador aislar la preparación de los granos ya que se evidencia que las arvejas presentan exceso de líquido, lo cual posiblemente que durante el ensamble, transporte y distribución se presenten derrames y los alimentos no tengan una presentación óptima. [Sin Compromiso] *** Persist. * (/ Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: * [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] No se evidencia área de lavado de manos Compromiso: * designara área de lavado de manos *** Persiste (/ Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] SE DILIGENCIO NO SUBSANADO Compromiso: 1) ,adecuar las mesonas que cumplan con la inocuidad *** Persiste (/ 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 elaboración de alimentos , no se evidencia área de lavado de manos limpia Compromiso:). realizara las limpiezas de las áreas *** Persiste (/ Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observaciones Campo: [Reportado: 2026-03-18] [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 las mesones se evidencia mucha desorden, ademas de no utilizar base para recolectar de ***os. Compromiso: Se realizaran las respectivas limpiezas rutinarias *** Persiste ( ) / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en L ***po: [Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-26][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] 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 drogueras sin *** os etc. [Sin Compro ***do/ *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Ca ***po:
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.	8	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 Compromiso: [Se realizara el cambio del congelador *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El Contratista cuenta con mecanismos para vigilar las operaciones (formatos) no obstante estos no se diligencian de manera completa ni contigua.) Compromiso: [Se realizara el diligenciado de los formatos *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-26][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] El contratista no implementa mecanismos que garanticen las operaciones de elaboración tales como: congelación, refrigeración y tratamiento térmico de los alimentos generando una alteración o contaminación del mismo. [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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2000488	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4151.010.26.1.1568.2025	VERSION	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.	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-14] Se evidencia exposición de los alimentos preparadas durante tiempos prolongados durante el ensamble por retraso en el proceso, causando pérdida de temperatura. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] 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 frias Compromiso: [Se utilizaran equipos que garanticen la temperatura *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El comedor cumple con las temperaturas de seguridad para alimentos calientes, no cumple para bebida. Compromiso: [Se utilizaran equipos que garanticen la temperatura en frio *** 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	NA	NO	[Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se garantiza el producto terminado bajo condiciones que evite el cruce de flujo de preparacion Compromiso: [Se realizara la adecuación de los espacios *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia producto terminado (proteina, arroz, ensalada,tuberculo) en canastillas con elevada carga de suciedad. Compromiso: [Se realizara limpieza rutinaria de canastillas *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-25][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] Se evidencia que el producto terminado no queda bajo condiciones que mantenga la inocuidad y temperatura ya que estos son servidos en ollas no aptas para la distribución. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia que el Producto terminado no queda bajo condiciones que mantenga la inocuidad y temperatura ya que estos son servidos en ollas 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	NA	NO	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia muestras descongeladas y almacenadas en congelador dañado Compromiso: [Se realizara el arreglo del congelador *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se revisa contramuestras del dia anterior (desayuno), evidencia toma las 3 muestras de cada preparación, sin embargo, estas se encuentran a temperatura de refrigeración. Compromiso: [Se realizara el arreglo del congelador *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Las Muestras se encuentran congeladas y se almacenan en congelacion por 72 horas.

TOTAL PRODUCCIÓN

PUNTAJE ESPERADO (5) 5 PUNTAJE OBTENIDO 4 PORCENTAJE % 80,0

6. ENSAMBLE

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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-04-01 PAGINA 10

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	N A	N O
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)	N A	N O
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)	N A	N O
4	Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.	0 (1)	N A	N O

[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia área exclusiva para el ensamble ya que esta área comparte procesos de cocción, frituras y elaboración de jugos.
Compromiso: [Se realizara la[illegible]'s cesión de los espacios
*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo: -

[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia área exclusiva para el ensamble ya que esta área comparte procesos de cocción, frituras y elaboración de jugos. Adicional no utilizar canastillas con elevada carga de suciedad para el gramaje terminado.
Compromiso: [Se realizara la ubicación de las esquinas
*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-26][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] El contratista no cuenta con un área exclusiva para el ensamble ya que este se comparte con área de frituras, cocción y elaboración de jugos.
[Sin Compromiso]
*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

El contratista no cuenta con un área exclusiva para el ensamble ya que este se comparte con el área de frituras, cocción y elaboración de jugos.

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) N A N O	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencian formatos desactualizados Compromiso: [Se realizara actualizacion de los formatos *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).	0 (1) N A N O	
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) N A N O	[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se pesan 50 muestras de forma aleatoria en diferentes momentos del ensamble de almuerzos, de las cuales 27 no cumplen con el gramaje requerido. (450 gramos) Compromiso: [Se garantizaran los gramajes y se verificara el peso en ensamble *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
4	El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.	0 (1) N A N O	[Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-26][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] El contratista no cumple con los gramajes establecidos en la minuta patrón, se pesan 50 muestras a la zar y 15 no cumplen con el gramaje establecido. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
5	Se suministra la alimentación diferencial por convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica)	0 (1) N A N O	

Powered by CamScanner

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
					[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Las especificaciones técnicas del arroz solicita que sea enriquecido con Acido Fólico y Zinc, y el arroz utilizado en el proceso no cumple con estas caracteristicas. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Durante la inspección de materia prima no se cumple con las especificaciones técnicas del arroz, ya que se solicita que sea enriquecido con Acido Fólico y Zinc y el utilizado en el proceso no cumple con dichas caracteristicas. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple las especificaciones técnicas del arroz, ya que se solicita que sea enriquecido con acido fólico y zinc. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23] Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Las especificaciones técnicas del arroz solicita que sea enriquecido con Acido Fólico y Zinc, y el arroz utilizado en el proceso no cumple con estas caracteristicas. Compromiso: [Se solicitara al proveedor la ficha técnica correspondiente *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-03-20] [Notificado: 2026-03-23] Plazo Seguimiento: 2026-04-06] 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 tomates y 15 de ellas cajas no cumplen con el peso total. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23] Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia formatos desactualizados Compromiso: [Se realizara la actualización de los formatos *** 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: 2026-03-19] [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. Compromiso: [Se actualizaran los formatos en mención *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23] Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia formato desactualizado Compromiso: [Se realizara actualización de formatos *** 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: 2026-03-19] [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. Compromiso: [Se realizara la actualización de los formatos *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: El contratista no cumple con la rotación del postre durante cuatro días seguidos.

Powered by CamScanner

					[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2025-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia materia prima sin rotular. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2025-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se observa materia prima sin rotular. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia el rótulo 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 o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][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: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia carne con rotulo el cual no muestra el tipo de corte Compromiso: [Se solicitara al proveedor la adecuada rotulación +++ 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 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. Compromiso: [Se solicitara al proveedor el rotulo adecuado +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: El operador realiza la dirección relacionada con el nombre del corte de la carne de res.
						[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia en el rótulo 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, descuegue y Brazo) Preparaciones sudadas	0	1	NA	NO	[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 Compromiso: [Se solicitara al proveedor el rotulo correspondiente +++ 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 definido en el decreto 1500 de 2007 art. 42 ya que no define el tipo de corte de la carne. Compromiso: [Se solicitara al proveedor el rotulo adecuado +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
12	El contratista emplea los cortes de carne de cerdo permitidos en las especificaciones. Falda, paleta, pulpa o espinazo.	0	1	NA	NO	
13	El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).	0	1	NA	NO	
14	El contratista emplea filetes de pescados tales como Merluza, Tilapia, Mojarra, trucha, Bagre (sin hueso). Para el caso de la lasa en filete, el contratista deberá enviar a la interventoría para su aprobación.	0	1	NA	NO	

Powered by CamScanner

15	El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El arroz suministrado fue Paloni con Notificación Sanitaria NSA.40C19043-2021, Lote:S20228, no cuenta con fortificación. Compromiso: [Se solicitara al proveedor la ficha correspondiente +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-29][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] El operador no cumple con los requisitos definidos en la normatividad sanitaria vigente para la declaración de fortificación de los nutrientes pertinentes contractualmente (Acido fólico y zinc). Resolucion 810 de 2021 Art. 19. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
16	El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencian formatos desactualizados Compromiso: [Se realizara actualización de formatos +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-03-18] [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. Compromiso: [Se realizara la actualización de los formatos +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-29][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] Se evidencia en los tiquetes cuando se prescribe la rotación de los sabores (jugo de fruta) durante tres días seguidos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia la rotación de la fruta para jugos 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.	0 (1)	NA	NO	
					[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencian formatos actualizados Compromiso: [Se realizara la actualización de los formatos +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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	NO	[Reportado: 2026-03-18] [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. Compromiso: [Se realizara la actualización de los formatos +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
19	El contratista suministra el Menú Especial -Ración para días festivos y menús adicionales, en las fechas establecidas, y cuenta con acta de aprobación por parte de la interventoría.	0 1	NA	(NO)	
20	Se entregan los refrigenos para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido (Si aplica).	0 1	NA	(NO)	
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	(NO)	
22	El contratista una vez sea recibida la solicitud de valoración nutricional por parte del responsable del COT, 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	(NO)	

TOTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS

PUNTAJE ESPERADO (22) 16 PUNTAJE OBTENIDO 14 PORCENTAJE % 87,5

8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2512-2625 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600488	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
			[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Es de resaltar que según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
			[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] Plazo Seguimiento: 2026-03-14] No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista, Profesional en Salud Ocupacional, y la totalidad de técnicos en cocina requeridos. Compromiso: [Se solicita que el Ingeniero de Alimentos / Calidad, la Nutricionista y el Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo si se encuentran vinculados al operador mediante contratos de prestación de servicios, conforme a la oferta técnica presentada. Dada la naturaleza de sus funciones, su permanencia en planta no es continua, sino periódica y por requerimiento operativo, realizando actividades de supervisión, control, seguimiento, capacitación y verificación de procesos, sin que ello afecte el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En consecuencia, no se configura el incumplimiento notificado en el hallazgo. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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: 2026-03-10] [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 (misional contratadores de dicho personal. Compromiso: [Se completara el recurso humano necesario +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
			[Reportado: 2026-03-19] [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, temporal ni contratista proporciona contrataciones de dicho personal. Compromiso: [Se contara con el recurso humano en mención +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
			[Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-29] Plazo Seguimiento: 2026-04-08] Durante la visita en la planta de producción no se evidencia de manera física el siguiente personal según oferta técnica registrado de calidad de alimentos, nutricionista, profesional en salud ocupacional y supervisor de calidad. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Durante la Visita en la Planta de Producción no se evidencio físicamente el siguiente personal según oferta técnica: 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	
			[Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23] Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia personal externo sin mascarilla ni gorro. Compromiso: [SE realizara capacitación de BPM +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.	0 1 NA (NO)	
			[Reportado: 2026-03-19] [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 usada de forma incorrecta. Compromiso: [Se realizara capacitación de BPM +++ 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: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-29] Plazo Seguimiento: 2026-04-08] El personal manipulador no utiliza la dotación completa durante los diferentes procesos en la planta de producción. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-04-01 PÁGINA 1|1

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	2600486	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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	ND
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	ND
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	ND
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	ND
9	Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.	0	1	NA	ND
10	El contratista organiza las tareas y horarios de todo el personal, asegurando que se cumplan 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	ND

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (10) 9 PUNTAJE OBTENIDO 7 PORCENTAJE % 77,7

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 – FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2000488	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	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 procesos lineal o secuencia lógica, por lo cual deben establecer estrategias con los espacios disponibles para prevenir la contaminación cruzada. [Sin Compromisos] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia secuencia lógica del proceso de preparación y ensamble. [Sin Compromisos] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia secuencia lógica en los procesos. [Sin Compromisos] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-03-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-16] Se evidencia zona de actividad recepción de fuver con retiro de residuos sólidos. Compromiso: [Capacitar al personal de planta en BPM para dar manejo a la salida de los residuos sólidos *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-02] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia secuencia lógica del proceso de preparación y ensamble Compromiso: [Se realizara actualización de los procesos de planta *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia cruce de despacho de producto terminado con recepción de materia prima Compromiso: [Se realizara actualización de los espacios *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-23] [Notificado: 2026-03-26][Plazo Seguimiento: 2026-04-09] 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 caracteres sucios. [Sin Compromisos] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: 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 realiza la salida de los basuros o residuos de los diferentes procesos.
2	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	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

Nº VISITA	2000450	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	2025/2

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	1	NA	NO

[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Algunas ventanas de la cocina 2 no poseen instalación de angeos.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / 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: [Se colocan los angeos para garantizar control de plagas

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia paredes sucias y piso sucio debajo de estibas (sin abarrotes)
Compromiso: [Realizar limpieza profunda debajo de las estibas

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia paredes del área de producción sucias y piso del área de ensamble debajo de estibas.
Compromiso: [Se va a realizar la limpieza profunda a las áreas en mención

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia en el área de pemocinamiento desprendimiento pintura en el techo, ventana en el área de pemocinamiento sin angeo, pisos sucios.
Compromiso: [Se colocan angeos en las áreas y se realiza limpieza rutinaria

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO
Compromiso: [Se solicitara el arreglo de la invitación

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia desprendimiento de pintura en el techo del área de pemocinamiento y pisos sucios en las diferentes áreas.
Compromiso: [Se realizara el arreglo de la infraestructura

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Contratista implementa angeos en área de preformado y en una de las dos ventanas del área de cocina. En el área de preformado y pemocinado se evidencia desprendimiento del techo, así como se evidencia acumulación de grasa de los estufas, y acumulación de suciedad bajo estufas áreas de producción.
Compromiso: [Se adecuara los angeos en los espacios en cumplen y se realizara la limpieza profunda

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-23] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] 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 encontraban sin su respectivo protector en caso de ruptura.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

Se evidencia Ventana Sin angeo al ingreso de la Planta de Producción, desprendimiento de Pintura, estancamiento de Agua, Paredes Sucias y angulos de 90 grados entre Pared-Pared y techo Pared lo que no garantiza una adecuada Limpieza y desinfección entre estos, además las lámparas se encontraban Sin su respectivo Protector en caso de ruptura.

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

N° VISITA	2000458	FECHA	2025-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

4	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	B	1	N/A / NO
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.	B	1	N/A / 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.	B	1	N/A / 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.	B	1	N/A / 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.	B	1	N/A / NO
9	Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.	B	1	N/A / NO

[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Las instalaciones en terraza generales requieren un buen proyecto y limpieza de telarañas.
[Sin Compromiso]

+++ Penalta [ ] / 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 ser casi cumplido por los profesionales de la interventoría.
[Sin Compromiso]

+++ Penalta [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia exhibe con grasa incrustada.
Compromiso: [Realizar limpieza profunda a equipos de producción

+++ Penalta [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia exhibe con grasa incrustada.
Compromiso: [Se va a realizar mantenimiento al equipo

+++ Penalta [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SE DURANTE NO NO SUBSANADO.
Compromiso: [Se realizara fumigación periódica a los puntos en inspección

+++ Penalta [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-13] [Notificado: 2026-02-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo. (Operario realiza subsanación parcial)
Compromiso: [Se realizara capacitación de BPM

+++ Penalta [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-25] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] No se garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios ya que se encuentran muy sucios y con grasa incrustada.
[Sin Compromiso]

+++ Penalta [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-13] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia faltado de limpieza y desinfección desactualizado (no se evidencias formato al inicio de mecio)
Compromiso: [Se realizara la actualización de los formatos

+++ Penalta [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Controlo de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N VISITA	2930488	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	2025-3

						[Reportado: 2025-01-07] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Faltan contenedores para la disposicion de residuos solidos, 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 preliminado de alvojama Compromiso: [Se dispone de recipiente para realizar la actividad mencionada +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia recipientes insuficientes para la disposición de residuos solidos. Compromiso: [Se van a colocar los recipientes adecuados en cada area +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	N A	N O	[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO Compromiso: [Se implementara el control de la gestion de residuos +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Faltan contenedores para la disposicion de residuos solidos , no se evidencia formato actualizado Compromiso: [Se almacenan los recipientes faltantes +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se cuenta con recipientes suficientes para la disposición de residuos solidos en numero suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plastica. Si Se lleva el formato de control para la disposición de residuos solidos y liquidos Compromiso: [Se adecuaran los recipientes necesarios +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-28][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] 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 producccion y en el shed principal no hay contenedores suficientes para la cantidad de residuos solidos ya que algunas bolsas se encuentran sobre el piso. (Sin Compromiso) +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: El contratista no cuenta con recipientes suficientes para la disposicion de los residuos solidos.
11	Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se inversia control del aceite vegetal Compromiso: [Se evidencia almacenamiento +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
12	Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencian trampas adhesivas alrededor en el area de frutas y no se evidencian señalizadas; en el resto de las areas no se evidencian. Compromiso: [Se realizara el control de plagas con entidad especial +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

TECHA IMPRESION: 2026-04-01

Powered by CamScanner

13	Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	0	1	N A	N O

[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia presencia de roedores en el área de empaque y área de levado.
Compromiso: "" colocar mecanismos forzon (anges) para evitar la entrada de plagas y se cierren ventanas
+++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencian roedores en [illegible] de producción
Compromiso: [illegible] colocarán angeos en las ventanas y cortina en producción
+++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-25][Plazo Seguimiento: 2026-04-04] Se evidencia en la planta de producción la presencia de roedores y cucarachas.
[Sin Compromiso]
+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X]
Observación en Campo:

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO (13) 13 PUNTAJE OBTENIDO 10 PORCENTAJE % 76,92

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) N A N O	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia aprobación ni el envío de la totalidad de los programas de obligatorio cumplimiento. Compromiso: [Enviar correo para la aprobación de planes y programas de obligatorio cumplimiento e inventario] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / 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) N A N O	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencian formatos desactualizados Compromiso: [Se realizara la actualizacion de formatos] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia formatos desactualizados sin incompletos. Compromiso: [Se actualizaran los formatos] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.	(0) 1 N A N O	[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se da cumplimiento al plan de capacitación, no se evidencia capacitación de febrero. Compromiso: [Se realizara la capacitación en Marzo] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-25][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] No se evidencia cumplimiento al plan de capacitación en BPM. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / 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 N A N O	No se cumple con el cronograma de Muestreo establecido por el Contratista.

TOTAL PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

PUNTAJE ESPERADO (4) 4 PUNTAJE OBTENIDO 2 PORCENTAJE % 50,0

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2312-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2930488 FECHA 2025-04-01 CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 VERSION 2025-12

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El operador ejecutó en la Visita del día de hoy, las acciones de mejora planteadas para cada novedad que fue cerrada, y se recibió acompañamiento durante la visita y toma de los registros fotográficos correspondientes.

PERFILES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____

FECHA IMPRESIÓN 2025-04-01

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

Nº VISITA	2600488	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4101.010.26.1.1558.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shely Camila Agudelo R	Alimentacion	Administrador	SAS
Atendió				
Acompañó				
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:		4161.010.26.1.1348.2025
ID Visita:		Fecha: 01 Abr 26	Nombre establecimiento:	Planta de Producción	
Parte del día:	1906	Menú verificado:	10	Tiempo de consumo evaluado:	Almuerzo
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	II	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	50	NÚMERO DE RECHAZO:	11

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	547	1	MUESTRA 21	501	1	MUESTRA 41	476	1
MUESTRA 2	551	1	MUESTRA 22	452	0	MUESTRA 42	453	0
MUESTRA 3	517	1	MUESTRA 23	440	0	MUESTRA 43	502	1
MUESTRA 4	537	1	MUESTRA 24	514	1	MUESTRA 44	472	1
MUESTRA 5	487	1	MUESTRA 25	474	1	MUESTRA 45	496	1
MUESTRA 6	541	1	MUESTRA 26	517	1	MUESTRA 46	471	1
MUESTRA 7	447	0	MUESTRA 27	493	1	MUESTRA 47	514	1
MUESTRA 8	484	1	MUESTRA 28	440	0	MUESTRA 48	407	0
MUESTRA 9	579	1	MUESTRA 29	483	1	MUESTRA 49	503	1
MUESTRA 10	499	0	MUESTRA 30	514	1	MUESTRA 50	544	1
MUESTRA 11	453	0	MUESTRA 31	541	1		475	1
MUESTRA 12	485	1	MUESTRA 32	501	1		472	1
MUESTRA 13	495	1	MUESTRA 33	496	1			
MUESTRA 14	518	1	MUESTRA 34	505	1			
MUESTRA 15	554	1	MUESTRA 35	485	1			
MUESTRA 16	470	1	MUESTRA 36	485	1			
MUESTRA 17	475	1	MUESTRA 37	440	0			
MUESTRA 18	576	1	MUESTRA 38	441	0			
MUESTRA 19	511	1	MUESTRA 39	500	1			

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	40	TOTAL RECHAZADOS:	10	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	CUMPLE

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelby A.	Alimentación	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	TUV	Sup. de Campo	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600489	FECHA	2026-04-01	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:**	11:11:00	**Hora Fin:**	11:53:00
Raciones Programadas:	43	**Raciones Entregadas:**	43	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, CERDO ASADO, YUCA AL VAPOR, PEPINO GUISADO, JUGO DE FRUTA GUAYABA, POSTRE COCADA.					**No. Menú Verificado:**	M10
Nombre de quién atiende la visita:	YORELIS QUINTERO					**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	11:51:00	SI	42.50	TEMPERATURA 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**	2026-02-11
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	[2026-03-28] [2026-03-30 22:22:49] Se evidenciA entrega de alimentos en vehiculo con placa TGT 998 modelo 2014 [Subsana]: El vehiculo en el cual se realiza la entrega de los alimentos corresponde al de placas JKY 653 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	[2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] Vehiculo de placas ETK011 no cuenta con leyenda de transporte. [Subsana]: El vehiculo JKY653 cuenta con la leyenda de 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 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 [2026-03-17] [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. [2026-03-17] [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	[2026-03-28] [2026-03-30 22:22:49] NO se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada [Subsana]: Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] Operador no cumple con el derivado de cereal de refrigerio;Menú programado: Galleta de panadería. Menú entregado: Pan blanco, No se evidencia intercambio [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 las temperaturas; temperatura de caja 42.5 Grados Centígrados y bebida a 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 caja 42.5 Grados Centígrados y bebida a 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).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	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	[2026-03-28] [2026-03-30 22:22:49] SE EVIDENCIA FORMTATO DE ENTREGA A SATISFACION SIN DILIGENCIAR [Subsana]: SE EVIDENCIA FORMTATO DE ENTREGA A SATISFACION 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).	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_2600489_2002006_1_1775078773214.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.45 PM (2).jpeg



ITV_2600489_2002006_2_1775078773215.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.48 PM (2).jpeg



ITV_2600489_2002007_1_1775078883733.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg



ITV_2600489_2002007_2_1775078883733.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg



ITV_2600489_2002007_3_1775078883733.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg



ITV_2600489_2003005_1_1775079208324.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.48.45 PM (2).jpeg



ITV_2600489_2003005_2_1775079208324.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.48.48 PM (2).jpeg



ITV_2600489_2003009_1_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.42 PM (1) - copia.jpeg



ITV_2600489_2003009_10_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.47 PM (2).jpeg



ITV_2600489_2003009_11_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.47 PM (3).jpeg



ITV_2600489_2003009_12_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.47 PM.jpeg



ITV_2600489_2003009_13_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.48 PM (1).jpeg



ITV_2600489_2003009_14_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.48 PM.jpeg



ITV_2600489_2003009_2_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.42 PM (1).jpeg



ITV_2600489_2003009_3_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.42 PM.jpeg



ITV_2600489_2003009_4_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.44 PM (1).jpeg



ITV_2600489_2003009_5_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.44 PM.jpeg



ITV_2600489_2003009_6_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.45 PM (1).jpeg



ITV_2600489_2003009_7_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.45 PM (3).jpeg



ITV_2600489_2003009_8_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.45 PM.jpeg



ITV_2600489_2003009_9_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.47 PM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3510_1_1775078617835.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.41 PM.jpeg
SE EVIDENCIA FORMTATO DE ENTREGA A SATISFACION DILIGENCIADA



IRS_3511_1_1775078683063.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 2026-04-01 at 12.47.27 PM.jpeg
El vehiculo en el cual se realiza la entrega de los alimentos corresponde al de placas JKY 653 el cual cumple con los requerimientos establecidos.



IRS_3511_2_1775078683064.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 2026-04-01 at 12.46.31 PM.jpeg
El vehiculo en el cual se realiza la entrega de los alimentos corresponde al de placas JKY 653 el cual cumple con los requerimientos establecidos.



IRS_3512_1_1775078718172.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.46.31 PM.jpeg
El vehiculo JKY653 cuenta con la leyenda de transporte de alimentos.



IRS_3513_1_1775078797799.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.45 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3513_2_1775078797799.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.48 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3514_1_1775078820603.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.45 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3514_2_1775078820603.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.48 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3515_1_1775078847026.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.45 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3515_2_1775078847026.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.48 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3516_1_1775078900801.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3516_2_1775078900801.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3516_3_1775078900801.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3517_1_1775078922018.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3517_2_1775078922019.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3517_3_1775078922019.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3518_1_1775078947108.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3518_2_1775078947108.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3518_3_1775078947108.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3519_1_1775078996472.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3519_2_1775078996472.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3519_3_1775078996472.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3520_1_1775079043500.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 2026-04-01 at 12.48.41 PM.jpeg
Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada



IRS_3521_1_1775079227274.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.48.45 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 42.5 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.



IRS_3521_2_1775079227275.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.48.48 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 42.5 Grados Centígrados y bebida a 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	2600489	FECHA	2026-04-01	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_2600489_1_1775079325003.pdf	Acta de Visita Estación Municipal.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 42.5 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.

operador envía vaso de 7 onzas.

Se socializa acta con operador

FIRMAS			
Atendido por (1)	YORELIS QUINTERO	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	2600489	FECHA	2026-04-01	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:**	11:11:00	**Hora Fin:**	11:53:00	
Raciones Programadas:	43	**Raciones Entregadas:**	43	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	ARROZ, CERDO ASADO, YUCA AL VAPOR, PEPINO GUISADO, JUGO DE FRUTA GUAYABA, POSTRE COCADA.					**No. Menú Verificado:**		M10	
Nombre de quién atiende la visita:	YORELIS QUINTERO					**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	2600489	FECHA	2026-04-01	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	2600489	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600489_2002006_1_1775078773214.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.45 PM (2).jpeg



ITV_2600489_2002006_2_1775078773215.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.48 PM (2).jpeg



ITV_2600489_2002007_1_1775078883733.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg



ITV_2600489_2002007_2_1775078883733.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 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	2600489	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600489_2002007_3_1775078883733.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg



ITV_2600489_2003005_1_1775079208324.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.48.45 PM (2).jpeg



ITV_2600489_2003005_2_1775079208324.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.48.48 PM (2).jpeg



ITV_2600489_2003009_1_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.42 PM (1) - copia.jpeg



ITV_2600489_2003009_10_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.47 PM (2).jpeg



ITV_2600489_2003009_11_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.47 PM (3).jpeg



ITV_2600489_2003009_12_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.47 PM.jpeg



ITV_2600489_2003009_13_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.48 PM (1).jpeg



ITV_2600489_2003009_14_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.48 PM.jpeg



ITV_2600489_2003009_2_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.42 PM (1).jpeg



ITV_2600489_2003009_3_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.42 PM.jpeg



ITV_2600489_2003009_4_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.44 PM (1).jpeg



ITV_2600489_2003009_5_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.44 PM.jpeg



ITV_2600489_2003009_6_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.45 PM (1).jpeg



ITV_2600489_2003009_7_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.45 PM (3).jpeg



ITV_2600489_2003009_8_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.45 PM.jpeg

ID VISITA	2600489	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600489_2003009_9_1775079108796.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.47 PM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3510_1_1775078617835.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.41 PM.jpeg
SE EVIDENCIA FORMTATO DE ENTREGA A SATISFACION DILIGENCIADA



IRS_3511_1_1775078683063.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 2026-04-01 at 12.47.27 PM.jpeg
El vehiculo en el cual se realiza la entrega de los alimentos corresponde al de placas JKY 653 el cual cumple con los requerimientos establecidos.



IRS_3511_2_1775078683064.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 2026-04-01 at 12.46.31 PM.jpeg
El vehiculo en el cual se realiza la entrega de los alimentos corresponde al de placas JKY 653 el cual cumple con los requerimientos establecidos.



IRS_3512_1_1775078718172.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.46.31 PM.jpeg
El vehiculo JKY653 cuenta con la leyenda de transporte de alimentos.



IRS_3513_1_1775078797799.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.45 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3513_2_1775078797799.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.48 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3514_1_1775078820603.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.45 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3514_2_1775078820603.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.48 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3515_1_1775078847026.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.45 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3515_2_1775078847026.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.48.48 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3516_1_1775078900801.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3516_2_1775078900801.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3516_3_1775078900801.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3517_1_1775078922018.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3517_2_1775078922019.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3517_3_1775078922019.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3518_1_1775078947108.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3518_2_1775078947108.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 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	2600489	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3518_3_1775078947108.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3519_1_1775078996472.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3519_2_1775078996472.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3519_3_1775078996472.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3520_1_1775079043500.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 2026-04-01 at 12.48.41 PM.jpeg
Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada



IRS_3521_1_1775079227274.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.48.45 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 42.5 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.



IRS_3521_2_1775079227275.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.48.48 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 42.5 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600489_1_1775079325003.pdf	Acta de Visita Estación Municipal.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	2600489	FECHA	2026-04-01	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-2012-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N. Visita: 2600489 | Fecha: 01/04/26 | Contrato: 4161.010.26.1-1589-2025 | Versión: 202512

Contratista:	UT. Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP Municipal.			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	S. Cali
Dirección:				**Hora Inicio:**	11:11	**Hora Fin:**	11:53
Raciones Programadas:	43	**Raciones Entregadas:**	43	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz, cerdo Asado, pepino Guisado yuca al vapor, Jugo Fruta Guayaba postre					**No. Menú Verificado:**	10
Nombre de quién atiende la visita:	Yarelis Quintero					**Cargo de quién atiende la visita:**	Conductor 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	11:51 am	42.5°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 VEHICULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

Placa:	JFY653	Hora de llegada del vehículo:	11:45	Hora finalización de la entrega:		11:53	
Fecha SOAT:	4/3/26	Fecha Tecno-Mecánica:	11/02/2026				
Fecha Inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	ANS-16-2025-03	% Cumplimiento:		100	
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Santiago Goya Garcia				
Fecha certificado médico:	17/10/25	Fecha asistencia a capacitación:	17/10/25	Vigencia licencia de conducción:	21/07/2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: Yo.

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 SC.J.2613-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° 2600487 | FECHA 17/4/26 | CONTRATO ND.010.26.1158B 2025 | VERSIÓN 2025-2

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 (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 garantizando 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 cuenta con 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-2013-0328 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	22 de mayo	FECHA	1/4/26	CONTRATO	4600026113BB2015	VERSIÓN	20251

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 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 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)	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	909

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: JG

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-0013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2000129	FECHA	1/4/26	CONTRATO	4600010261588 2025	VERSIÓN	2025 V2

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO (T)	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

Contratista entrega. vuro de 7 onzas
Se Socializa cada

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: yo

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 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	762489	FECHA	1/4/26	CONTRATO	4161 010-26 / 1588 2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yorlis Quintero	UT. alimentos	Aux. administrativo	Yorlis Q.
Atendió				
Acompañó	Santiago Goyes	UT Alimentación	Conductor	[illegible]
Acompañó				
Realizó	Diana Veronica Palma F.	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:

PERSONA QUE ATENDIÓ LA VISITA: Yo

Powered by CamScanner

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO

VERSIÓN 08/01/2020

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

Contratista:	[illegible]		No. Contrato:	El Municipio	
Fecha:	26/01/2026	Nombre establecimiento:		Comuna de consulta institución:	Almuerzo
Parte del día:	AM	Menú verificado:	10		
Grado de aceptación:	C	Cantidad de la muestra:	5	Número de muestra:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (NORMA TA 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	476	1	MUESTRA 11			MUESTRA 21		
MUESTRA 2	506	1	MUESTRA 12			MUESTRA 22		
MUESTRA 3	500	1	MUESTRA 13			MUESTRA 23		
MUESTRA 4	466	1	MUESTRA 14			MUESTRA 24		
MUESTRA 5	485	1	MUESTRA 15			MUESTRA 25		
MUESTRA 6			MUESTRA 16			MUESTRA 26		
MUESTRA 7			MUESTRA 17			MUESTRA 27		
MUESTRA 8			MUESTRA 18			MUESTRA 28		
MUESTRA 9			MUESTRA 19			MUESTRA 29		
MUESTRA 10			MUESTRA 20			MUESTRA 30		
MUESTRA 11			MUESTRA 21					
MUESTRA 12			MUESTRA 22					
MUESTRA 13			MUESTRA 23					
MUESTRA 14			MUESTRA 24					
MUESTRA 15			MUESTRA 25					
MUESTRA 16			MUESTRA 26					
MUESTRA 17			MUESTRA 27					
MUESTRA 18			MUESTRA 28					
MUESTRA 19			MUESTRA 29					
MUESTRA 20			MUESTRA 30					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (NORMA TA PATRÓN)					
TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

OBSERVACIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 5 cajas de Comida de fuera alimentaria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yaelis Rivalero	E. Alimentación	Aux. manipulación	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Santiago Goyes	UT. Alimentación	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana Palma F

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETB / PERSONERÍA / CONTRALORÍA / OTRO: ¿?

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	2600490	FECHA	2026-04-01	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:**	11:11:00	**Hora Fin:**	12:20:00
Raciones Programadas:	54	**Raciones Entregadas:**	54	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, CERDO ASADO, YUCA AL VAPOR, PEPINO GUISADO, JUGO DE FRUTA GUAYABA, POSTRE COCADA.					**No. Menú Verificado:**	M10
Nombre de quién atiende la visita:	YORELIS QUINTERO					**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	12:16:00	SI	43.10	TEMPERATURA 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**	2026-02-11
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
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	[2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] Vehiculo de placas ETK011 no cuenta con leyenda de transporte. [Subsana]: El vehiculo JKY653 cuenta con la leyenda de 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	El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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. [2026-03-17] [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	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	[2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] Menú programado: Galleta de panaderia. Menú entregado: Pan blanco, No se evidencia intercambio [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 las temperaturas; temperatura de caja 43.1 Grados Centígrados y bebida a 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 caja 43.1 Grados Centígrados y bebida a 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 caja 43.1 Grados Centígrados y bebida a 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	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	[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 el diligenciamiento del formato de entrega de raciones diario a los responsables de la Estación de Policía.
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_2600490_2002006_1_1775079625135.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.54 PM (2).jpeg



ITV_2600490_2002006_2_1775079625135.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (2).jpeg



ITV_2600490_2002006_3_1775079625135.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (3).jpeg



ITV_2600490_2002007_1_1775079743967.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg



ITV_2600490_2002007_2_1775079743967.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg



ITV_2600490_2002007_3_1775079743967.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg



ITV_2600490_2003005_1_1775079945141.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.47.54 PM (2).jpeg



ITV_2600490_2003005_2_1775079945142.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.47.57 PM (2).jpeg



ITV_2600490_2003005_3_1775079945142.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.47.57 PM (3).jpeg



ITV_2600490_2003009_1_1775080087661.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.52 PM.jpeg



ITV_2600490_2003009_10_1775080087662.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.56 PM (3).jpeg



ITV_2600490_2003009_11_1775080087663.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.56 PM.jpeg



ITV_2600490_2003009_12_1775080087663.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (1).jpeg



ITV_2600490_2003009_13_1775080087663.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (2).jpeg



ITV_2600490_2003009_14_1775080087663.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM.jpeg



ITV_2600490_2003009_2_1775080087662.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.53 PM (1).jpeg



ITV_2600490_2003009_3_1775080087662.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.53 PM (2).jpeg



ITV_2600490_2003009_4_1775080087662.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.53 PM.jpeg



ITV_2600490_2003009_5_1775080087662.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.54 PM (1).jpeg



ITV_2600490_2003009_6_1775080087662.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.54 PM (3).jpeg



ITV_2600490_2003009_7_1775080087662.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.54 PM.jpeg



ITV_2600490_2003009_8_1775080087662.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.56 PM (1).jpeg



ITV_2600490_2003009_9_1775080087662.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.56 PM (2).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3523_1_1775079474378.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 2026-04-01 at 12.47.58 PM.jpeg
Se realiza el diligenciamiento del formato de entrega de raciones diario a los responsables de la Estación de Policía.



IRS_3524_1_1775079533003.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.46.31 PM.jpeg
El vehiculo JKY653 cuenta con la leyenda de transporte de alimentos.



IRS_3525_1_1775079651451.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.54 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3525_2_1775079651452.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3525_3_1775079651452.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (3).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3526_1_1775079670850.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.54 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3526_2_1775079670850.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3526_3_1775079670850.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (3).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3527_1_1775079689644.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.54 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3527_2_1775079689644.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3527_3_1775079689644.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (3).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3528_1_1775079709584.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.54 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3528_2_1775079709584.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3528_3_1775079709584.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (3).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3529_1_1775079761704.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3529_2_1775079761704.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3529_3_1775079761704.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3530_1_1775079784104.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3530_2_1775079784104.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3530_3_1775079784104.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3531_1_1775079802494.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3531_2_1775079802494.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3531_3_1775079802494.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3532_1_1775079820703.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3532_2_1775079820703.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3532_3_1775079820703.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3533_1_1775079839673.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3533_2_1775079839674.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3533_3_1775079839674.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3535_1_1775079968221.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.47.54 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.1 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.



IRS_3535_2_1775079968221.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.47.57 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.1 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.



IRS_3535_3_1775079968221.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.47.57 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.1 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.



IRS_3536_1_1775079989952.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.47.54 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.1 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.



IRS_3536_2_1775079989952.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.47.57 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.1 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.



IRS_3536_3_1775079989952.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.47.57 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.1 Grados Centígrados y bebida a 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	2600490	FECHA	2026-04-01	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_2600490_1_1775080115891.pdf	Acta de Visita Estación Rivera.,.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El vehículo no cuenta con 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 43.1 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.

operador envía vaso de 7 onzas.

Se socializa acta con operador

FIRMAS			
Atendido por (1)	YORELIS QUINTERO	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	2600490	FECHA	2026-04-01	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:**	11:11:00	**Hora Fin:**	12:20:00	
Raciones Programadas:	54	**Raciones Entregadas:**	54	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	ARROZ, CERDO ASADO, YUCA AL VAPOR, PEPINO GUISADO, JUGO DE FRUTA GUAYABA, POSTRE COCADA.					**No. Menú Verificado:**		M10	
Nombre de quién atiende la visita:	YORELIS QUINTERO					**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	2600490	FECHA	2026-04-01	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	2600490	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600490_2002006_1_1775079625135.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.54 PM (2).jpeg



ITV_2600490_2002006_2_1775079625135.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (2).jpeg



ITV_2600490_2002006_3_1775079625135.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (3).jpeg



ITV_2600490_2002007_1_1775079743967.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg



ITV_2600490_2002007_2_1775079743967.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg



ITV_2600490_2002007_3_1775079743967.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg



ITV_2600490_2003005_1_1775079945141.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.47.54 PM (2).jpeg



ITV_2600490_2003005_2_1775079945142.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.47.57 PM (2).jpeg



ITV_2600490_2003005_3_1775079945142.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.47.57 PM (3).jpeg



ITV_2600490_2003009_1_1775080087661.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.52 PM.jpeg



ITV_2600490_2003009_10_1775080087662.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.56 PM (3).jpeg



ITV_2600490_2003009_11_1775080087663.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.56 PM.jpeg



ITV_2600490_2003009_12_1775080087663.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (1).jpeg



ITV_2600490_2003009_13_1775080087663.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (2).jpeg



ITV_2600490_2003009_14_1775080087663.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM.jpeg



ITV_2600490_2003009_2_1775080087662.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.53 PM (1).jpeg



ITV_2600490_2003009_3_1775080087662.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.53 PM (2).jpeg



ITV_2600490_2003009_4_1775080087662.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.53 PM.jpeg



ITV_2600490_2003009_5_1775080087662.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.54 PM (1).jpeg



ITV_2600490_2003009_6_1775080087662.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.54 PM (3).jpeg



ITV_2600490_2003009_7_1775080087662.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.54 PM.jpeg



ITV_2600490_2003009_8_1775080087662.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.56 PM (1).jpeg



ITV_2600490_2003009_9_1775080087662.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.56 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	2600490	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3523_1_1775079474378.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 2026-04-01 at 12.47.58 PM.jpeg
Se realiza el diligenciamiento del formato de entrega de raciones diario a los responsables de la Estación de Policía.



IRS_3524_1_1775079533003.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.46.31 PM.jpeg
El vehiculo JKY653 cuenta con la leyenda de transporte de alimentos.



IRS_3525_1_1775079651451.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.54 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3525_2_1775079651452.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3525_3_1775079651452.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (3).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3526_1_1775079670850.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.54 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3526_2_1775079670850.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3526_3_1775079670850.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (3).jpeg
El vehículo no cuenta con 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	2600490	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3527_1_1775079689644.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.54 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3527_2_1775079689644.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3527_3_1775079689644.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (3).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3528_1_1775079709584.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.54 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3528_2_1775079709584.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3528_3_1775079709584.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.57 PM (3).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3529_1_1775079761704.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3529_2_1775079761704.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3529_3_1775079761704.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3530_1_1775079784104.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3530_2_1775079784104.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3530_3_1775079784104.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3531_1_1775079802494.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3531_2_1775079802494.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3531_3_1775079802494.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3532_1_1775079820703.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3532_2_1775079820703.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3532_3_1775079820703.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3533_1_1775079839673.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3533_2_1775079839674.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3533_3_1775079839674.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3535_1_1775079968221.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.47.54 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.1 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.



IRS_3535_2_1775079968221.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.47.57 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.1 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.



IRS_3535_3_1775079968221.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.47.57 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.1 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.



IRS_3536_1_1775079989952.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.47.54 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.1 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.



IRS_3536_2_1775079989952.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.47.57 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.1 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.



IRS_3536_3_1775079989952.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.47.57 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 43.1 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600490_1_1775080115891.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	2600490	FECHA	2026-04-01	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 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	300490	Fecha	01/04/26	CONTRATO	MC1010 26.11188 2025

Contratista:	UT Alimentación Integral Cali				
Nombre EP-UT-URI:	EP Picota (Población femenina)	**Tipo:**	U	**Localidad:**	S. Cali
Dirección:		**Hora Inicio:**	11:11	**Hora Fin:**	12:20 pm
Raciones Programadas:	54	**Raciones Entregadas:**	54	**Dietas Programadas:**	0
Dietas Entregadas:	0				
Componentes de menú:	Arroz, carne de cerdo guisada, picino guisado, yuca al vapor, jugo de fruta sucrylba: postre cocada.			**No. Menú Verificado:**	10
Nombre de quién atiende la visita:	Yorelis Quintero			**Cargo de quién atiende la visita:**	Funcionario Operativo

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 pm	43.1°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:	JEY653	Hora de llegada del vehículo:	12:11 pm	Hora finalización de la entrega:	12:20 pm
Fecha SOAT:	4/3/26	Fecha Tecno-Mecánica:	11/02/2026		
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	MMS-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:	17/10/25	Fecha asistencia a capacitación:	17/10/25	Vigencia licencia de conducción:	22/07/2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

90

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 Intervención ICBF 2023-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	100490	FECHA	01/4/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1599.2025	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	vehículo no cuenta con elementos y equipos necesarios para efectuar el transporte garantizando 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 cuenta con 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 encuentren 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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: JQ

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-2113-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° Visita 260490 | FECHA 1/4/26 | CONTRATO 4161 010.26.1.1398 2025 | VERSIÓN 2025-2

#					
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	(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 mecanismo que 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	Contratista cuenta con oficio de autorización 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	
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, previo al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA)	NO	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA YO

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-2013-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	800490	FECHA	1/4/26	CONTRATO	461.010.26.1.1588.2023	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:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	25	PORCENTAJE %:	89.3

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador cruza Uso de Tanzas

Se Socializa acta.

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA JO

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-2013-2020 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° visita	260490	Fecha	1/4/26	Contrato	4161.010.26.1.1798.2025	Versión	20251

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yoelis Quintero	UT. Alimentación	Aux. administrativo	Yoelis Q.
Atendió				
Acompañó	Santiago Goyes	UT. Alimentación	Conductor	
Acompañó				
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:

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA 3/4

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	ANEXO 1 VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2020

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-20			No. Contrato:		4181-510-26-1-1586-2021	
ID Visita:	200490	Fecha:	1/4/26	Nombre establecimiento:	CF Rivera		
Parte del día:	54	Menú verificado:	Almuerzo	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (PORCIÓN PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	484	1	MUESTRA 21			MUESTRA 41		
MUESTRA 2	512	1	MUESTRA 22			MUESTRA 42		
MUESTRA 3	515	1	MUESTRA 23			MUESTRA 43		
MUESTRA 4	558	1	MUESTRA 24			MUESTRA 44		
MUESTRA 5	505	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 (PORCIÓN 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:	Yudis Quintero	ATI. alimentación	Aux. cocina	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Santiago Goyes	T. Alimentación	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma F

El día de visita fues acompañado de un ente de control / SEC / ITI / 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	2600491	FECHA	2026-04-01	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:**	11:11:00	**Hora Fin:**	11:36:00
Raciones Programadas:	105	**Raciones Entregadas:**	105	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, CERDO ASADO, YUCA AL VAPOR, PEPINO GUISADO, JUGO DE FRUTA GUAYABA, POSTRE COCADA.					**No. Menú Verificado:**	M10
Nombre de quién atiende la visita:	YORELIS QUINTERO					**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	11:34:00	SI	40.50	TEMPERATURA 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**	2026-02-11

CONCEPTO

FAVORABLE

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	[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 entrega de los alimentos corresponde al de placas JKY 653 el cual cumple con los requerimientos establecidos. [2026-03-28] [2026-03-30 22:22:49] Se evidencia entrega de alimentos en vehiculo con placa TGT 998 modelo 2014 [Subsana]: El vehiculo en el cual se realiza la entrega de los alimentos corresponde al de placas JKY 653 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	[2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] Vehiculo de placas ETK011 no cuenta con leyenda de transporte. [Subsana]: El vehiculo JKY653 cuenta con la leyenda de 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 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 [2026-03-17] [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. [2026-03-17] [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	[2026-03-28] [2026-03-30 22:22:49] Se evidencia planilla para registro de temperaturas sin diligenciar [Subsana]: Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciadas

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 40.5 Grados Centígrados y bebida a 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 40.5 Grados Centígrados y bebida a 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	[2026-03-17] [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	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	[2026-03-28] [2026-03-30 22:22:49] Se evidencia fomato de entrega satisfaccion sin diligenciar [Subsana]: Contratista Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
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

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	2600491	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

PUNTAJE POSIBLE:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	25	PORCENTAJE %:	89

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600491_2002006_1_1775077601990.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM (1).jpeg



ITV_2600491_2002006_2_1775077601990.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (7).jpeg



ITV_2600491_2002006_3_1775077601990.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.49 PM (1).jpeg



ITV_2600491_2002007_1_1775077837077.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg



ITV_2600491_2002007_2_1775077837077.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg



ITV_2600491_2002007_3_1775077837077.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg



ITV_2600491_2003005_1_1775078354592.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.49.37 PM (1).jpeg



ITV_2600491_2003005_2_1775078354592.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.49.48 PM (7).jpeg



ITV_2600491_2003005_3_1775078354592.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.49.49 PM (1).jpeg



ITV_2600491_2003009_1_1775078155146.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM (2).jpeg



ITV_2600491_2003009_10_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (1).jpeg



ITV_2600491_2003009_11_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (2).jpeg



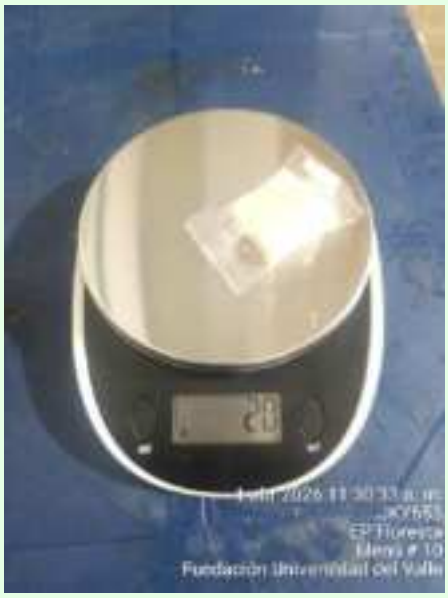
ITV_2600491_2003009_12_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (3).jpeg



ITV_2600491_2003009_13_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (4).jpeg



ITV_2600491_2003009_14_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (5).jpeg



ITV_2600491_2003009_15_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (6).jpeg



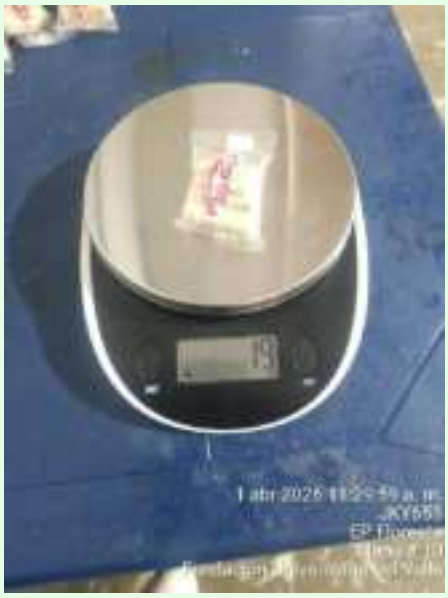
ITV_2600491_2003009_16_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (7).jpeg



ITV_2600491_2003009_17_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (8).jpeg



ITV_2600491_2003009_18_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM.jpeg



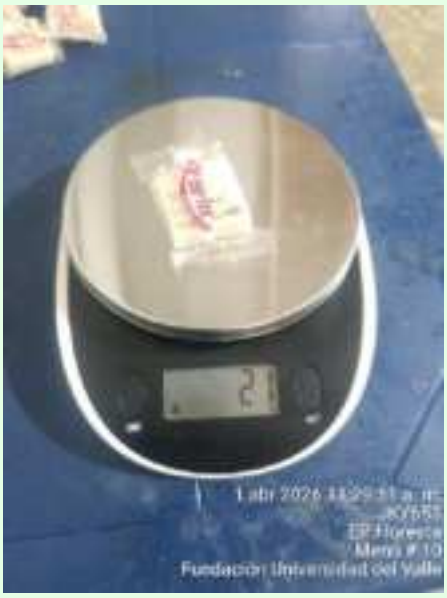
ITV_2600491_2003009_19_1775078155149.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (1).jpeg



ITV_2600491_2003009_2_1775078155147.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM (3).jpeg



ITV_2600491_2003009_20_1775078155149.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (2).jpeg



ITV_2600491_2003009_21_1775078155149.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (3).jpeg



ITV_2600491_2003009_22_1775078155149.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (4).jpeg



ITV_2600491_2003009_23_1775078155149.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (5).jpeg



ITV_2600491_2003009_24_1775078155149.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM.jpeg



ITV_2600491_2003009_25_1775078155149.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.49 PM (1).jpeg



ITV_2600491_2003009_3_1775078155147.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM.jpeg



ITV_2600491_2003009_4_1775078155147.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.38 PM.jpeg



ITV_2600491_2003009_5_1775078155147.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM (1).jpeg



ITV_2600491_2003009_6_1775078155147.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM (2).jpeg



ITV_2600491_2003009_7_1775078155147.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM (3).jpeg



ITV_2600491_2003009_8_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM (4).jpeg



ITV_2600491_2003009_9_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3495_1_1775077246583.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM.jpeg
Contratista Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.



IRS_3496_1_1775077399339.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 2026-04-01 at 12.47.27 PM.jpeg
El vehiculo en el cual se realiza la entrega de los alimentos corresponde al de placas JKY 653 el cual cumple con los requerimientos establecidos.



IRS_3496_2_1775077399339.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 2026-04-01 at 12.46.31 PM.jpeg
El vehiculo en el cual se realiza la entrega de los alimentos corresponde al de placas JKY 653 el cual cumple con los requerimientos establecidos.



IRS_3497_1_1775077442508.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 2026-04-01 at 12.47.27 PM.jpeg
El vehiculo en el cual se realiza la entrega de los alimentos corresponde al de placas JKY 653 el cual cumple con los requerimientos establecidos.



IRS_3497_2_1775077442508.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 2026-04-01 at 12.46.31 PM.jpeg
El vehiculo en el cual se realiza la entrega de los alimentos corresponde al de placas JKY 653 el cual cumple con los requerimientos establecidos.



IRS_3498_1_1775077507770.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.46.31 PM.jpeg
El vehiculo JKY653 cuenta con la leyenda de transporte de alimentos.



IRS_3499_1_1775077697786.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3499_2_1775077697786.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (7).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3499_3_1775077697787.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.49 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3500_1_1775077756403.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3500_2_1775077756404.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (7).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3500_3_1775077756404.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.49 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3501_1_1775077802827.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3501_2_1775077802827.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (7).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3501_3_1775077802827.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.49 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3502_1_1775077890865.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3502_2_1775077890865.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3502_3_1775077890866.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3503_1_1775077913098.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3503_2_1775077913099.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3503_3_1775077913099.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3504_1_1775077936235.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3504_2_1775077936236.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3504_3_1775077936236.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3505_1_1775077960825.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3505_2_1775077960825.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3505_3_1775077960825.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3506_1_1775077981364.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3506_2_1775077981364.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3506_3_1775077981364.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3507_1_1775078030717.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 2026-04-01 at 12.49.37 PM.jpeg
Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciadas



IRS_3508_1_1775078103933.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_10_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



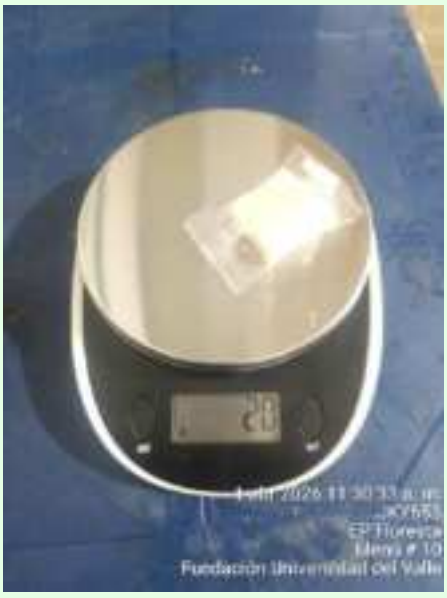
IRS_3508_11_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_12_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (4).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_13_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (5).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_14_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (6).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



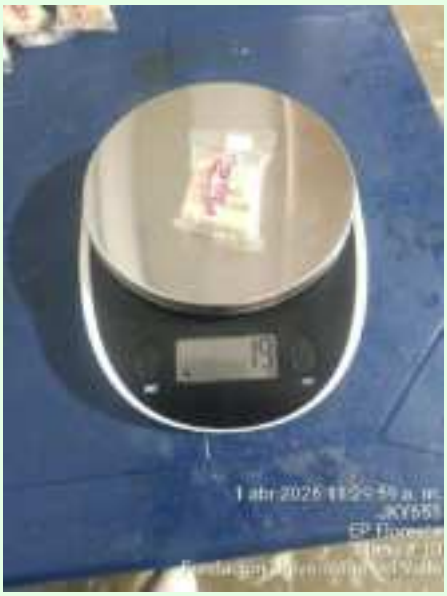
IRS_3508_15_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (7).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_16_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (8).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_17_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



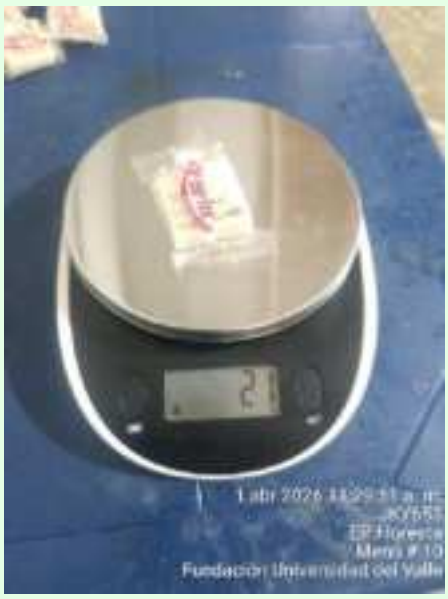
IRS_3508_18_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_19_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_2_1775078103933.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_20_1775078103935.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_21_1775078103935.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (4).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_22_1775078103935.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (5).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_23_1775078103935.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_24_1775078103935.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.49 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_3_1775078103933.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.38 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_4_1775078103933.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_5_1775078103933.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_6_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_7_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM (4).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_8_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_9_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3509_1_1775078374406.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.49.37 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 40.5 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.



IRS_3509_2_1775078374406.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.49.48 PM (7).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 40.5 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.



IRS_3509_3_1775078374406.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.49.49 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 40.5 Grados Centígrados y bebida a 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	2600491	FECHA	2026-04-01	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_2600491_1_1775078430845.pdf	Acta de Visita Estación Floresta...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 40.5 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.

operador envía vaso de 7 onzas.

Se socializa acta con operador

FIRMAS			
Atendido por (1)	YORELIS QUINTERO	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	2600491	FECHA	2026-04-01	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:**	11:11:00	**Hora Fin:**	11:36:00	
Raciones Programadas:	105	**Raciones Entregadas:**	105	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	ARROZ, CERDO ASADO, YUCA AL VAPOR, PEPINO GUISADO, JUGO DE FRUTA GUAYABA, POSTRE COCADA.					**No. Menú Verificado:**		M10	
Nombre de quién atiende la visita:	YORELIS QUINTERO					**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	2600491	FECHA	2026-04-01	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	2600491	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600491_2002006_1_1775077601990.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM (1).jpeg



ITV_2600491_2002006_2_1775077601990.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (7).jpeg



ITV_2600491_2002006_3_1775077601990.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.49 PM (1).jpeg



ITV_2600491_2002007_1_1775077837077.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg



ITV_2600491_2002007_2_1775077837077.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg



ITV_2600491_2002007_3_1775077837077.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg



ITV_2600491_2003005_1_1775078354592.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.49.37 PM (1).jpeg



ITV_2600491_2003005_2_1775078354592.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.49.48 PM (7).jpeg



ITV_2600491_2003005_3_1775078354592.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.49.49 PM (1).jpeg



ITV_2600491_2003009_1_1775078155146.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM (2).jpeg



ITV_2600491_2003009_10_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (1).jpeg



ITV_2600491_2003009_11_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (2).jpeg



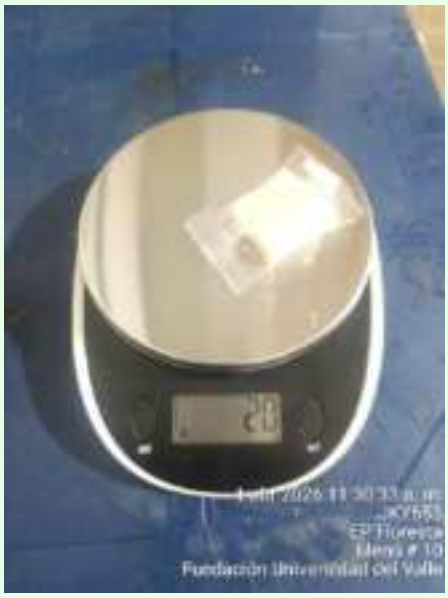
ITV_2600491_2003009_12_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (3).jpeg



ITV_2600491_2003009_13_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (4).jpeg



ITV_2600491_2003009_14_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (5).jpeg



ITV_2600491_2003009_15_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (6).jpeg



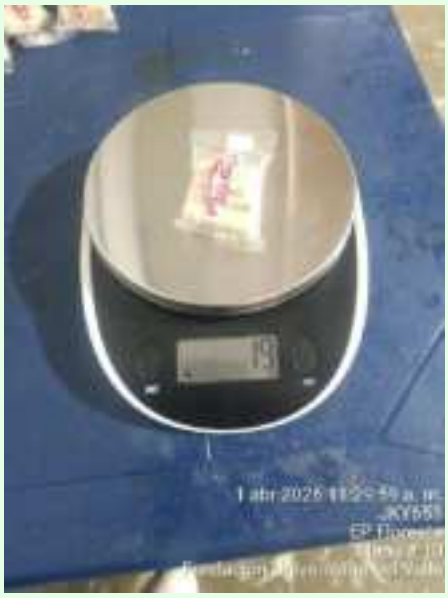
ITV_2600491_2003009_16_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (7).jpeg



ITV_2600491_2003009_17_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (8).jpeg



ITV_2600491_2003009_18_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM.jpeg



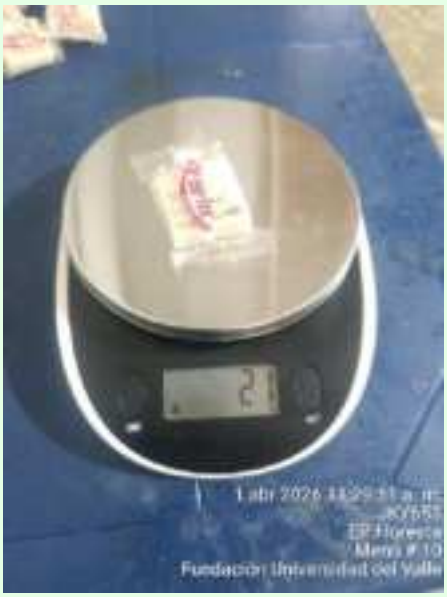
ITV_2600491_2003009_19_1775078155149.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (1).jpeg



ITV_2600491_2003009_2_1775078155147.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM (3).jpeg



ITV_2600491_2003009_20_1775078155149.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (2).jpeg



ITV_2600491_2003009_21_1775078155149.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (3).jpeg



ITV_2600491_2003009_22_1775078155149.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (4).jpeg



ITV_2600491_2003009_23_1775078155149.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (5).jpeg



ITV_2600491_2003009_24_1775078155149.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM.jpeg



ITV_2600491_2003009_25_1775078155149.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.49 PM (1).jpeg



ITV_2600491_2003009_3_1775078155147.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM.jpeg



ITV_2600491_2003009_4_1775078155147.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.38 PM.jpeg



ITV_2600491_2003009_5_1775078155147.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM (1).jpeg



ITV_2600491_2003009_6_1775078155147.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM (2).jpeg



ITV_2600491_2003009_7_1775078155147.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM (3).jpeg

ID VISITA	2600491	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600491_2003009_8_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM (4).jpeg



ITV_2600491_2003009_9_1775078155148.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3495_1_1775077246583.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM.jpeg
Contratista Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.



IRS_3496_1_1775077399339.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 2026-04-01 at 12.47.27 PM.jpeg
El vehiculo en el cual se realiza la entrega de los alimentos corresponde al de placas JKY 653 el cual cumple con los requerimientos establecidos.



IRS_3496_2_1775077399339.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 2026-04-01 at 12.46.31 PM.jpeg
El vehiculo en el cual se realiza la entrega de los alimentos corresponde al de placas JKY 653 el cual cumple con los requerimientos establecidos.



IRS_3497_1_1775077442508.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 2026-04-01 at 12.47.27 PM.jpeg
El vehiculo en el cual se realiza la entrega de los alimentos corresponde al de placas JKY 653 el cual cumple con los requerimientos establecidos.



IRS_3497_2_1775077442508.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 2026-04-01 at 12.46.31 PM.jpeg
El vehiculo en el cual se realiza la entrega de los alimentos corresponde al de placas JKY 653 el cual cumple con los requerimientos establecidos.



IRS_3498_1_1775077507770.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.46.31 PM.jpeg
El vehiculo JKY653 cuenta con la leyenda de transporte de alimentos.



IRS_3499_1_1775077697786.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3499_2_1775077697786.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (7).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3499_3_1775077697787.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.49 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3500_1_1775077756403.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3500_2_1775077756404.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (7).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3500_3_1775077756404.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.49 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3501_1_1775077802827.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3501_2_1775077802827.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (7).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3501_3_1775077802827.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.49 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3502_1_1775077890865.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3502_2_1775077890865.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3502_3_1775077890866.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3503_1_1775077913098.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3503_2_1775077913099.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3503_3_1775077913099.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3504_1_1775077936235.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3504_2_1775077936236.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3504_3_1775077936236.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3505_1_1775077960825.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3505_2_1775077960825.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3505_3_1775077960825.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3506_1_1775077981364.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3506_2_1775077981364.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.32 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3506_3_1775077981364.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.47.26 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3507_1_1775078030717.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 2026-04-01 at 12.49.37 PM.jpeg
Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciadas



IRS_3508_1_1775078103933.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_10_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



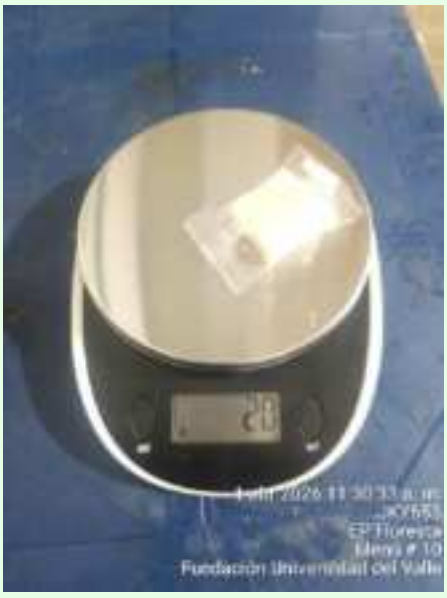
IRS_3508_11_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_12_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (4).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_13_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (5).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_14_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (6).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



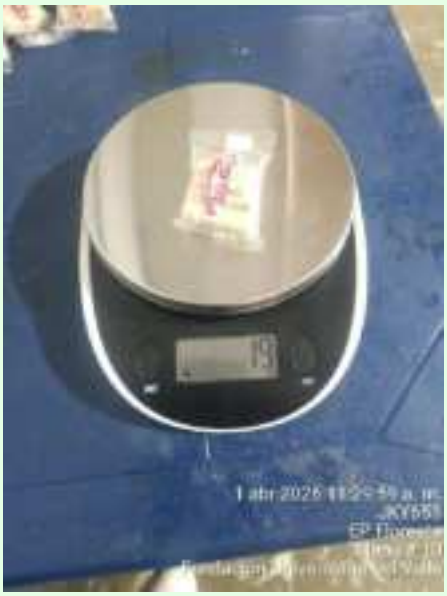
IRS_3508_15_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (7).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_16_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (8).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_17_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



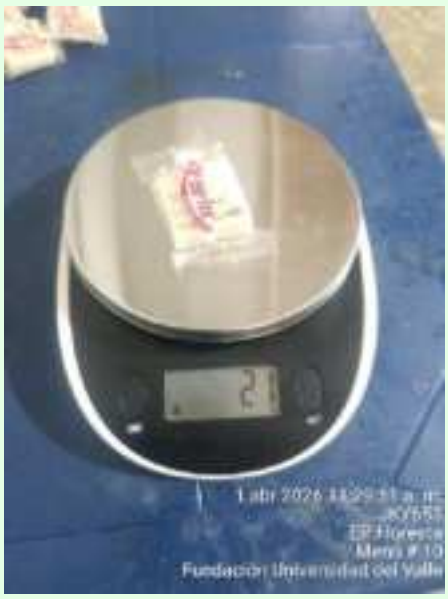
IRS_3508_18_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_19_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_2_1775078103933.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.37 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_20_1775078103935.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_21_1775078103935.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (4).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_22_1775078103935.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM (5).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_23_1775078103935.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.48 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_24_1775078103935.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.49 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_3_1775078103933.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.38 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_4_1775078103933.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_5_1775078103933.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_6_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_7_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM (4).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_8_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.46 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3508_9_1775078103934.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-01 at 12.49.47 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_3509_1_1775078374406.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.49.37 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 40.5 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.



IRS_3509_2_1775078374406.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.49.48 PM (7).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 40.5 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.



IRS_3509_3_1775078374406.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-01 at 12.49.49 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 40.5 Grados Centígrados y bebida a temperatura ambiente.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600491_1_1775078430845.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	2600491	FECHA	2026-04-01	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-0813-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	260491	FECHA	01/09/16	CONTRATO	4161.010.26.1.1188-2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UT Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP Floresta.			**Tipo:**	E1	**Localidad:**	S. Cali
Dirección:				**Hora Inicio:**	11:11	**Hora Fin:**	11:36 am
Raciones Programadas:	105	**Raciones Entregadas:**	105	**Dietas Progensadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz, Carne de Cerdo Asado, Pechuga Guisada, Yuca al vapor, Jugo Fruta Guayaba: postre cocada					**No. Menú Verificado:**	10
Nombre de quién atiende la visita:	Yurelis Quintero					**Cargo de quién atiende la visita:**	Auxiliar Operativo

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	11:34	10.5°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 VEHICULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

Placa:	JFY653	**Hora de llegada del vehículo:**	11:25 AM	**Hora finalización de la entrega:**		11:36 AM	
Fecha SOAT:	4/3/26	**Fecha Tecno-Mecánica:**	11/02/2026				
Fecha inspección:	16/10/25	**No. acta de inspección:**	AHS-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 Gayes Garcia				
Fecha certificado médico:	17/10/25	**Fecha asistencia a capacitación:**	17/10/25	**Vigencia licencia de conducción:**	22/07/2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		**Fecha asistencia a capacitación:**			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA yo

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-3013-2020 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2	FECHA	11/9/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1788.2020	VERSIÓN	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	(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	vehiculo no cuenta con elementos y equipos necesarios para efectuar el transporte garantizando las temperaturas 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 pero no cuenta con 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

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: yo

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 760049 | FECHA 01/4/26 | CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 | 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 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 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	
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 aprobada 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

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-2513-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600491	FECHA	1/4/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1589.2025	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
Contratista envia vaso de 7 onzas
Se socializa Acta

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA AD

FECHA IMPRESIÓN

PAGINA 4

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

N° PLANILLA	000491	FECHA	11/4/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1582.2025	VERSIÓN	20212

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yoselis Quintero	V.T. alimentación	Aux. administrativo	
Atendió				
Acompañó	Santiago Goyer	V.T. Alimentación	Conductor	
Acompañó				
Realizó	Diana Veronica Palomeque F.	Interventoría	Supervisor	

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

[SI] / [NO]	Cual / Nombre:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: YQ

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 28			No. Contrato:	[illegible]
ID Visita:	20249	Fecha:	1/9/26	Nombre establecimiento:	El Floresta
Parte del día:	Tos	Menú verificado:	10	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo
NIVEL DE INSPECCIÓN:	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	519	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	479	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	488	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	491	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	490	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	497	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	520	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	478	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 pesan 8 cajas de comida de forma aleatoria

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIO:	Yorlis Cuentas	Un. Alimentacion.	Aux. cocina	Yorlis
ATENDIO:				
ACOMPAÑO:	Santiago Goyes	Un. Alimentacion	Conductor	
ACOMPAÑO:				
REALIZO:	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma T

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERIA / 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	2600492	FECHA	2026-04-01	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:**	23:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	34	**Raciones Entregadas:**	34	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	2 huevos fritos , arroz blanco , verdura guisada , pap salada , jugo de fruta , refrigerio : agua de panela con aromatica , pan mogolla					**No. Menú Verificado:**	M10
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	05:04:00	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**	2025-04-09
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	Se evidencia conductor con exámenes de reconocimiento medico vigente
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 CORRESPONDIENTE [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Subsana]: SE EVIDENCIA CONDUCTOR 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 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 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 [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 CONSERVAR 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] 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 [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 [2026-03-17] [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	Constratista cumple con el horario de entrega en a cena y refrigerio
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Contratista cumple con el menu N 10 en la cena . Se evidencia intercambio en huevo frito por huevo cocido y pan mogolla por pan blanco
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 [2026-03-17] [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 debidas 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 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	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

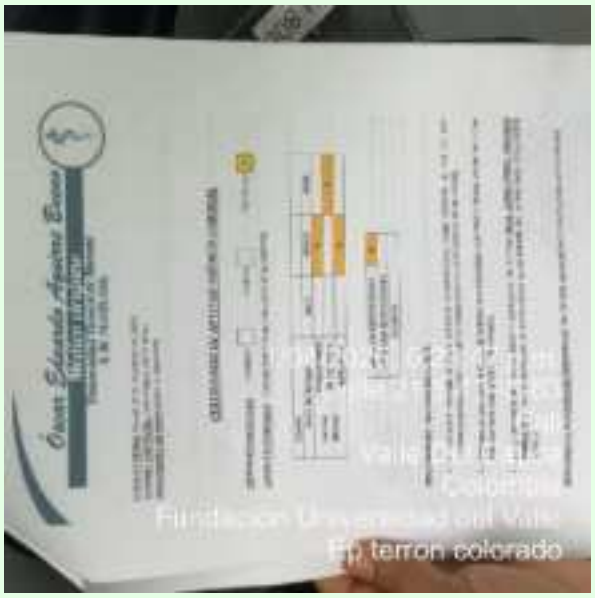
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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_2600492_2001001_1_1775170435586.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.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.47.46 AM.jpeg



ITV_2600492_2001003_1_1775170322726.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 2026-04-03 at 12.46.44 AM.jpeg



ITV_2600492_2002002_1_1775170561476.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 2026-04-03 at 12.53.01 AM.jpeg



ITV_2600492_2002002_2_1775170561476.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 2026-04-03 at 12.46.44 AM.jpeg



ITV_2600492_2002004_1_1775170655748.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.54.37 AM (1).jpeg



ITV_2600492_2002004_2_1775170655748.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.54.37 AM.jpeg



ITV_2600492_2002006_1_1775170838955.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.47.04 AM.jpeg



ITV_2600492_2002006_2_1775170838956.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.47.10 AM.jpeg



ITV_2600492_2002007_1_1775170962670.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.59.48 AM (1).jpeg



ITV_2600492_2002007_2_1775170962670.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.59.48 AM.jpeg



ITV_2600492_2002008_1_1775171036997.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 2026-04-03 at 1.01.08 AM.jpeg



ITV_2600492_2002011_1_1775171106889.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 2026-04-03 at 1.02.20 AM.jpeg



ITV_2600492_2003001_1_1775171186492.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 2026-04-03 at 12.47.04 AM.jpeg



ITV_2600492_2003002_1_1775171395699.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.06.22 AM.jpeg



ITV_2600492_2003002_2_1775171395699.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.06.31 AM.jpeg



ITV_2600492_2003002_3_1775171395699.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.06.38 AM.jpeg



ITV_2600492_2003005_1_1775171495238.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-03 at 12.47.04 AM.jpeg



ITV_2600492_2003005_2_1775171495239.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-03 at 12.47.10 AM.jpeg



ITV_2600492_2003006_1_1775171838076.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600492_2003009_1_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM (9).jpeg



ITV_2600492_2003009_10_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM.jpeg



ITV_2600492_2003009_2_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM (8).jpeg



ITV_2600492_2003009_3_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM (7).jpeg



ITV_2600492_2003009_4_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM (6).jpeg



ITV_2600492_2003009_5_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM (5).jpeg



ITV_2600492_2003009_6_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM (4).jpeg



ITV_2600492_2003009_7_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM (3).jpeg



ITV_2600492_2003009_8_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM (2).jpeg



ITV_2600492_2003009_9_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM (1).jpeg



ITV_2600492_2004001_1_1775172139294.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.02.20 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	2600492	FECHA	2026-04-01	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_2600492_1_1775172682510.pdf	01-04-2026 Ep terron colorado.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Al momento de tomar los registros fotograficos en la estacion , se realiza en compañia del conductor , en plata 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	2600492	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

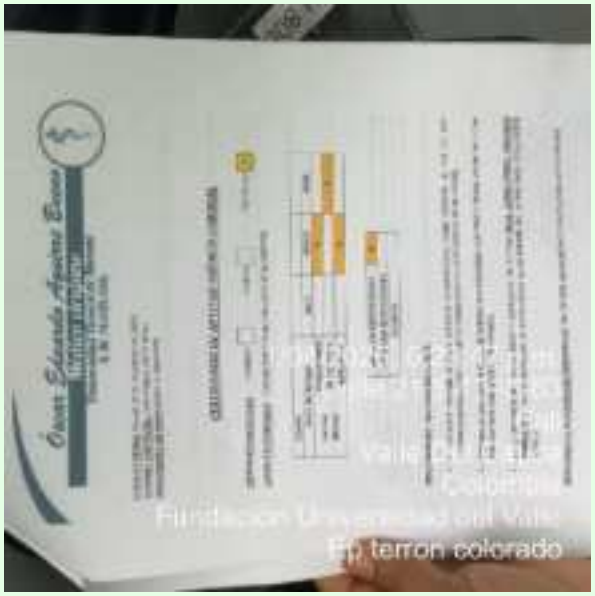
Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26							
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 19 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	23:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	34	**Raciones Entregadas:**	34	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	2 huevos fritos , arroz blanco , verdura guisada , pap salada , jugo de fruta , refrigerio : agua de panela con aromatica , pan mogolla					**No. Menú Verificado:**		M10
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	2600492	FECHA	2026-04-01	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	2600492	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600492_2001001_1_1775170435586.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.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.47.46 AM.jpeg



ITV_2600492_2001003_1_1775170322726.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 2026-04-03 at 12.46.44 AM.jpeg



ITV_2600492_2002002_1_1775170561476.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 2026-04-03 at 12.53.01 AM.jpeg



ITV_2600492_2002002_2_1775170561476.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 2026-04-03 at 12.46.44 AM.jpeg



ITV_2600492_2002004_1_1775170655748.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.54.37 AM (1).jpeg



ITV_2600492_2002004_2_1775170655748.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.54.37 AM.jpeg



ITV_2600492_2002006_1_1775170838955.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.47.04 AM.jpeg



ITV_2600492_2002006_2_1775170838956.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.47.10 AM.jpeg



ITV_2600492_2002007_1_1775170962670.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.59.48 AM (1).jpeg



ITV_2600492_2002007_2_1775170962670.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.59.48 AM.jpeg



ITV_2600492_2002008_1_1775171036997.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 2026-04-03 at 1.01.08 AM.jpeg



ITV_2600492_2002011_1_1775171106889.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 2026-04-03 at 1.02.20 AM.jpeg



ITV_2600492_2003001_1_1775171186492.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 2026-04-03 at 12.47.04 AM.jpeg



ITV_2600492_2003002_1_1775171395699.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.06.22 AM.jpeg



ITV_2600492_2003002_2_1775171395699.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.06.31 AM.jpeg



ITV_2600492_2003002_3_1775171395699.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.06.38 AM.jpeg



ITV_2600492_2003005_1_1775171495238.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-03 at 12.47.04 AM.jpeg



ITV_2600492_2003005_2_1775171495239.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-03 at 12.47.10 AM.jpeg



ITV_2600492_2003006_1_1775171838076.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600492_2003009_1_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM (9).jpeg



ITV_2600492_2003009_10_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM.jpeg



ITV_2600492_2003009_2_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM (8).jpeg



ITV_2600492_2003009_3_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM (7).jpeg



ITV_2600492_2003009_4_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM (6).jpeg



ITV_2600492_2003009_5_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM (5).jpeg



ITV_2600492_2003009_6_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM (4).jpeg



ITV_2600492_2003009_7_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM (3).jpeg



ITV_2600492_2003009_8_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM (2).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	2600492	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600492_2003009_9_1775172073420.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.16.22 AM (1).jpeg



ITV_2600492_2004001_1_1775172139294.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.02.20 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600492_1_1775172682510.pdf	01-04-2026 Ep 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	2600492	FECHA	2026-04-01	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

N OBRA		FECHA	01/04/26	VERSION	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:	8:00 pm.
Raciones Programadas:	34	Raciones Entregadas:	34	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Dos huevos fritos, arroz blanco, verduras guisada, papa salada, jugo de frutas. refrigerio: parcela con aromatica, pan mogolla.					No. Menú Verificado:	# 10
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro Carlos R.					Cargo de quién atiende la visita:	Encargado

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	5:04 pm	36 °C	+	X	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:	EXW 806	Hora de llegada del vehículo:	4:30 pm	Hora finalización de la entrega:	5:15 pm		
Fecha SOAT:	21/07/2025	Fecha Tecno-Mecánica:	09/04/2025				
Fecha Inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	AM 5 16-10 2025 -04	% Cumplimiento:			
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:	23/12/25	Fecha asistencia a capacitación:	23/12/25	Vigencia licencia de conducción:	09/10/27
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 SCJ-2212-2025 - 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.	1	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.	1	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.	1	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	X	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	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.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	No se evidencia el certificado de la gramera previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	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.	1	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	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).	1	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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

							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	Se evidencia intercambio en el refrigerio para pollo por milanesa y en cena huevo.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garantizan la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos
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 directo 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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# OBRA		FECHA		CONTRATO		NUMERO	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

Al momento de tomar registro Fotografico en los diferentes estaciones se recibo el acompañamiento del conductor.
Se realiza la Foaalizacion del acta al Operador, Sin Ninguna Novedad.

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESION PÁGINA 1

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Castillo TJ	Unalimentación Fulgel	Tendero.	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan pablo ORTIZ	UT alimentacion	Conductor.	
Realizó	Maria llanos	Interventoría FUV	Supervisora	

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

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:		

PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: PÁGINA 5

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:			
ID Visita:		Fecha: 01/04/26	Nombre establecimiento:	EP Terron colorado			
Ponte del día:	34	Menú verificado:	#1 10	Tiempo de comida evaluado:	Cena		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		5	NÚMERO DE RECHAZO:		2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA 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	493	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	488	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	509	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	517	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	499	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

Se Tomon 5 muestras de cena aleatoreamente, se evidencia que las 5 muestras cumplen con el gramaje requerido (460 gr.)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Paola Carballo	Alimentacion Integral	Tec Cocina	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan Pablo Ortiz	OF Alimentacion	Conductor	
REALIZÓ:	Maria Ramos	FUV	Supervisora	

Si alguno de estos tres acompañantes es un veedor: ¿Es un veedor de control? SÍ / NO ¿Es un veedor de PQRS? SÍ / NO ¿Es un veedor de CONTRALORÍA O LITIGIO? SÍ / NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600493	FECHA	2026-04-01	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:**	14:30:00	**Hora Fin:**	20:00:00
Raciones Programadas:	107	**Raciones Entregadas:**	107	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	2 huevos fritos , arroz blanco , verdura guisada , pap salada , jugo de fruta , refrigerio : agua de panela con aromatica , pan mogolla					**No. Menú Verificado:**	M10
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	03:56:00	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**	2025-04-09
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	SE EVIDENCIA CONDUCTOR CON INDUEMNTARIA CORRESPONDIENTE [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Persiste]: SE EVIDENCIA CONDUCTOR CON INDUEMNTARIA 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 EVIDENCIA VEHICULO CON SOAT Y TECNOMECANICA VIGENTE
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	SE EVIDENCIA INSCIPCION VIGENTE EN LA LEYENDA DE TRASNPORTE
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 [2026-01-24] [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 [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] 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. [2026-03-17] [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 [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada

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	Contratista cumple menu N 10 , se evidencia intercambio e n la cena de huevo frito por huevo cocido y en el refrigerio pan mogolla por pan blanco [2026-03-21] [2026-03-23 23:03:38] Menú programado "pierna de pollo", menú entregado "pernil de pollo" No se evidencia intercambio. [Subsana]: Contratista cumple menu N 10 , se evidencia intercambio e n la cena de huevo frito por huevo cocido y en el refrigerio pan mogolla por pan blanco [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] Contratista cumple con el menu N3 en la cena , no se evidencia intercambio en el refriogerio de galleta de panaderia por pan [Subsana]: Contratista cumple menu N 10 , se evidencia intercambio e n la cena de huevo frito por huevo cocido y en el refrigerio pan mogolla por pan blanco
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. [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 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 EN LA CENA 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.	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 FORMATO DE ENTREGA A SATOSFACION 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_2600493_2001003_1_1775251983315.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 2026-04-03 at 12.46.44 AM.jpeg



ITV_2600493_2002002_1_1775252142869.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 2026-04-03 at 12.53.01 AM.jpeg



ITV_2600493_2002002_2_1775252142869.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 2026-04-03 at 12.46.44 AM.jpeg



ITV_2600493_2002004_1_1775252237283.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.54.37 AM (1).jpeg



ITV_2600493_2002004_2_1775252237284.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.54.37 AM.jpeg



ITV_2600493_2002005_1_1775252417339.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 11.37.00 PM.jpeg



ITV_2600493_2002006_1_1775252578866.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 11.40.05 PM (1).jpeg



ITV_2600493_2002006_2_1775252578867.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 11.40.05 PM.jpeg



ITV_2600493_2002007_1_1775252696546.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.59.48 AM (1).jpeg



ITV_2600493_2002007_2_1775252696546.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.59.48 AM.jpeg



ITV_2600493_2002008_1_1775252771164.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 2026-04-03 at 1.01.08 AM.jpeg



ITV_2600493_2002011_1_1775252851694.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 2026-04-03 at 11.44.48 PM.jpeg



ITV_2600493_2003001_1_1775252928608.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 2026-04-03 at 11.40.05 PM (1).jpeg



ITV_2600493_2003002_1_1775253361224.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 11.52.14 PM (2).jpeg



ITV_2600493_2003002_2_1775253361224.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 11.52.14 PM (1).jpeg



ITV_2600493_2003002_3_1775253361224.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 11.52.14 PM.jpeg



ITV_2600493_2003005_1_1775253489005.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-03 at 11.40.05 PM (1).jpeg



ITV_2600493_2003005_2_1775253489005.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-03 at 11.40.05 PM.jpeg



ITV_2600493_2003006_1_1775253605878.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600493_2003009_1_1775253987819.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.17 AM (1).jpeg



ITV_2600493_2003009_1_1775254009442.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 11.52.14 PM.jpeg



ITV_2600493_2003009_10_1775253987820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (6).jpeg



ITV_2600493_2003009_11_1775253987820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (5).jpeg



ITV_2600493_2003009_12_1775253987820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (4).jpeg



ITV_2600493_2003009_13_1775253987820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (3).jpeg



ITV_2600493_2003009_14_1775253987820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (2).jpeg



ITV_2600493_2003009_15_1775253987820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (1).jpeg



ITV_2600493_2003009_16_1775253987820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM.jpeg



ITV_2600493_2003009_2_1775253987819.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.17 AM.jpeg



ITV_2600493_2003009_3_1775253987819.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (13).jpeg



ITV_2600493_2003009_4_1775253987819.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (12).jpeg



ITV_2600493_2003009_5_1775253987819.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (11).jpeg



ITV_2600493_2003009_6_1775253987819.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (10).jpeg



ITV_2600493_2003009_7_1775253987819.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (9).jpeg



ITV_2600493_2003009_8_1775253987820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (8).jpeg



ITV_2600493_2003009_9_1775253987820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (7).jpeg



ITV_2600493_2004001_1_1775254117933.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 11.44.48 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	2600493	FECHA	2026-04-01	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_2600493_1_1775254250659.pdf	01-04-2026 Ep fray Damian.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se recibe acompañamiento del conductor en la estacion de policia para tomar registro fotografico y en la planta de prodducion 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	2600493	FECHA	2026-04-01	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:**	14:30:00	**Hora Fin:**	20:00:00	
Raciones Programadas:	107	**Raciones Entregadas:**	107	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	2 huevos fritos , arroz blanco , verdura guisada , pap salada , jugo de fruta , refrigerio : agua de panela con aromatica , pan mogolla					**No. Menú Verificado:**		M10	
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	2600493	FECHA	2026-04-01	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	2600493	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600493_2001003_1_1775251983315.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 2026-04-03 at 12.46.44 AM.jpeg



ITV_2600493_2002002_1_1775252142869.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 2026-04-03 at 12.53.01 AM.jpeg



ITV_2600493_2002002_2_1775252142869.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 2026-04-03 at 12.46.44 AM.jpeg



ITV_2600493_2002004_1_1775252237283.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.54.37 AM (1).jpeg



ITV_2600493_2002004_2_1775252237284.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.54.37 AM.jpeg



ITV_2600493_2002005_1_1775252417339.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 11.37.00 PM.jpeg



ITV_2600493_2002006_1_1775252578866.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 11.40.05 PM (1).jpeg



ITV_2600493_2002006_2_1775252578867.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 11.40.05 PM.jpeg



ITV_2600493_2002007_1_1775252696546.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.59.48 AM (1).jpeg



ITV_2600493_2002007_2_1775252696546.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.59.48 AM.jpeg



ITV_2600493_2002008_1_1775252771164.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 2026-04-03 at 1.01.08 AM.jpeg



ITV_2600493_2002011_1_1775252851694.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 2026-04-03 at 11.44.48 PM.jpeg



ITV_2600493_2003001_1_1775252928608.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 2026-04-03 at 11.40.05 PM (1).jpeg



ITV_2600493_2003002_1_1775253361224.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 11.52.14 PM (2).jpeg



ITV_2600493_2003002_2_1775253361224.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 11.52.14 PM (1).jpeg



ITV_2600493_2003002_3_1775253361224.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 11.52.14 PM.jpeg



ITV_2600493_2003005_1_1775253489005.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-03 at 11.40.05 PM (1).jpeg



ITV_2600493_2003005_2_1775253489005.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-03 at 11.40.05 PM.jpeg



ITV_2600493_2003006_1_1775253605878.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600493_2003009_1_1775253987819.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.17 AM (1).jpeg



ITV_2600493_2003009_1_1775254009442.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-03 at 11.52.14 PM.jpeg



ITV_2600493_2003009_10_1775253987820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (6).jpeg



ITV_2600493_2003009_11_1775253987820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (5).jpeg



ITV_2600493_2003009_12_1775253987820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (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	2600493	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600493_2003009_13_1775253987820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (3).jpeg



ITV_2600493_2003009_14_1775253987820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (2).jpeg



ITV_2600493_2003009_15_1775253987820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (1).jpeg



ITV_2600493_2003009_16_1775253987820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM.jpeg



ITV_2600493_2003009_2_1775253987819.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.17 AM.jpeg



ITV_2600493_2003009_3_1775253987819.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (13).jpeg



ITV_2600493_2003009_4_1775253987819.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (12).jpeg



ITV_2600493_2003009_5_1775253987819.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (11).jpeg



ITV_2600493_2003009_6_1775253987819.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (10).jpeg



ITV_2600493_2003009_7_1775253987819.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (9).jpeg



ITV_2600493_2003009_8_1775253987820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (8).jpeg



ITV_2600493_2003009_9_1775253987820.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.00.19 AM (7).jpeg



ITV_2600493_2004001_1_1775254117933.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 11.44.48 PM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600493_1_1775254250659.pdf	01-04-2026 Ep fray Damian.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	2600493	FECHA	2026-04-01	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 2025 2026 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Fecha: 01/04/26

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26				
Nombre EP-UT-URI:	EP Fray Damian.	Tipo:	EP	Localidad:	cali
Dirección:	cra 13 # 13 - 72	Hora Inicio:	2:30pm	Hora Fin:	8:00pm
Raciones Programadas:	107	Raciones Entregadas:	107	Dietas Programadas:	0
Componentes de menú:	2 Huevos fritos, arroz blanco, verdura guisada, papa salada, jugo de fruta, refrigerio: agua de panela con aromatica, pan Mogolla			Dietas Entregadas:	0
				No. Menú Verificado:	# 10
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro Castellon B.			Cargo de quién atiende la visita:	Tendera.

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 pm	29.8°C	X	X	NC	Temp Conveda
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Rondadores	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EXU 806	Hora de llegada del vehículo:	3:10pm	Hora finalización de la entrega:	4:10pm
Fecha SOAT:	21/07/25	Fecha Tecno-Mecánica:	09/04/25 Ans. 12.10		
Fecha Inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	2025-04	% Cumplimiento:	
Subred Integrada de salud:					

CONCEPTO	Desfavorable	Favorable	X	Favorable con Requerimiento	No Recibido
OBSERVACIONES					

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan Pablo Diaz Reina				
Fecha certificado médico:	23/12/25	Fecha asistencia a capacitación:	23/12/25	Vigencia licencia de conducción:	
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	23/12/25	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-2017-2020 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA | FECHA | CONTRATO | 2020/12

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.	1	✓	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	✓	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	✓	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	✓	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	✓	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	✓	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	✓	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	✓	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarios, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	✗	1	NA	NO	NO se evidencia mecanismos que garantice la Temperatura de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	✗	1	NA	NO	NO se evidencia certificado de gramera previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reusizables.	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.	1	✓	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	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).	1	✓	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 RETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2312-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	FECHA	CONTRATO	NUMERO	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.	0	X	NA	NO	Se evidencia intercambio de fruta por fruta por huevo cocido y pan por arepa por pan blanco
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos que garanticen la 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	

PREGUNTAS DE CIERRE DE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: FIRMA:

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE GESTIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCZ-2012-0825 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

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

Al momento de tomar los registros fotograficos en las diferentes estaciones, se realiza en compañia del conductor, en planta de producción, se realiza la socialización del acta sin ninguna novedad.

ANGELES 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-2017-0026 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N VISITA		FECHA		CONTRATO	2017

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Castellon	Alimentos Felipe	tendero	
Atendió				
Acompaño				
Acompañó	Juan pablo ortiz	UT Abastecimos	Conductor	
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:

INICIÓ DE QUEJA VIENDO 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

CAMPAÑA:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25-26		No. Contrato:		
ID Visita:		Fecha: 01/04/26	Nombre establecimiento:	EP Fray Damian.	
Parte del día:	107	Menú verificado:	#170	Tiempo de consumo 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	I: CUMPLE II: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I: CUMPLE II: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I: CUMPLE II: NO CUMPLE
MUESTRA 1	466	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	493	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	486	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	535	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	514	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	492	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	538	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	486	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 con el peso requerido (460 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Castellanos	Utalmeta. Interv.	T. en Cocina	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan Pablo Ortiz	Aboninacuero	Conductor.	
REALIZÓ:	Mario Llanos	FUV	Supervisor	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600494	FECHA	2026-04-01	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:**	14:30:00	**Hora Fin:**	20:00:00
Raciones Programadas:	0	**Raciones Entregadas:**	0	**Dietas Progamadas:**	57	**Dietas Entregadas:**	57
Componentes de menú:	2 huevos fritos , arroz blanco , verdura guisada , pap salada , jugo de fruta , refrigerio : agua de panela con aromatica , pan mogolla					**No. Menú Verificado:**	M10
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	04:26:00	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**	2025-04-09
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

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	2026-04-01	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.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	EL CONDUCTOR CUMPLE LA CON LA INDUMENTARIA REQUERIDA [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Subsana]: EL CONDUCTOR CUMPLE LA CON LA INDUMENTARIA REQUERIDA

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia 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 inscripción 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 [2026-03-17] [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
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	Se evidencia vehiculo en adecuada 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

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 10 en la cen ay refrigerio , se evidencia intercambio de huevo frito por huevo cocido y en el refrigerio de pan mogolla por pan blanco [2026-03-21] [2026-03-23 23:03:38] Menú programado "pierna de pollo", menú entregado "pernil de pollo" No se evidencia intercambio. [Subsana]: Contratista cumple con el menu N 10 en la cen ay refrigerio , se evidencia intercambio de huevo frito por huevo cocido y en el refrigerio de pan mogolla por pan blanco [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] Contratista cumple con el menu N3 en la cena , no se evidencia inntercambio en el refrigerio de galleta por pan [Subsana]: Contratista cumple con el menu N 10 en la cen ay refrigerio , se evidencia intercambio de huevo frito por huevo cocido y en el refrigerio de pan mogolla por pan blanco
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	Contrarista entrega la totalidad de las raciones programadas
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 [2026-03-17] [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 de 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 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	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 evidenica 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	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_2600494_2001003_1_1775255002275.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 2026-04-03 at 12.46.44 AM.jpeg



ITV_2600494_2002002_1_1775255118090.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 2026-04-03 at 12.53.01 AM.jpeg



ITV_2600494_2002002_2_1775255118090.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 2026-04-03 at 12.46.44 AM.jpeg



ITV_2600494_2002004_1_1775255195193.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.54.37 AM (1).jpeg



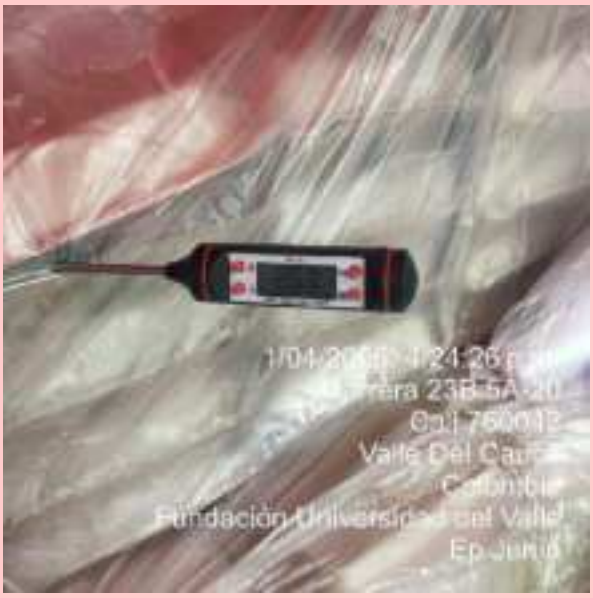
ITV_2600494_2002004_2_1775255195194.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.54.37 AM.jpeg



ITV_2600494_2002005_1_1775255417867.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 11.37.00 PM.jpeg



ITV_2600494_2002006_1_1775255634430.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.30.13 AM (1).jpeg



ITV_2600494_2002006_2_1775255634430.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.30.13 AM.jpeg



ITV_2600494_2002007_1_1775255799943.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.01.08 AM.jpeg



ITV_2600494_2002007_2_1775255799943.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.59.48 AM (1).jpeg



ITV_2600494_2002008_1_1775255868708.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 2026-04-03 at 1.01.08 AM.jpeg



ITV_2600494_2002010_1_1775255998703.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.36.57 AM.jpeg



ITV_2600494_2002011_1_1775256115843.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 2026-04-04 at 12.39.06 AM.jpeg



ITV_2600494_2003001_1_1775256267258.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 2026-04-04 at 12.30.13 AM (1).jpeg



ITV_2600494_2003002_1_1775256502401.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.44.48 AM.jpeg



ITV_2600494_2003002_2_1775256502402.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.44.55 AM.jpeg



ITV_2600494_2003002_3_1775256502402.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.45.00 AM.jpeg



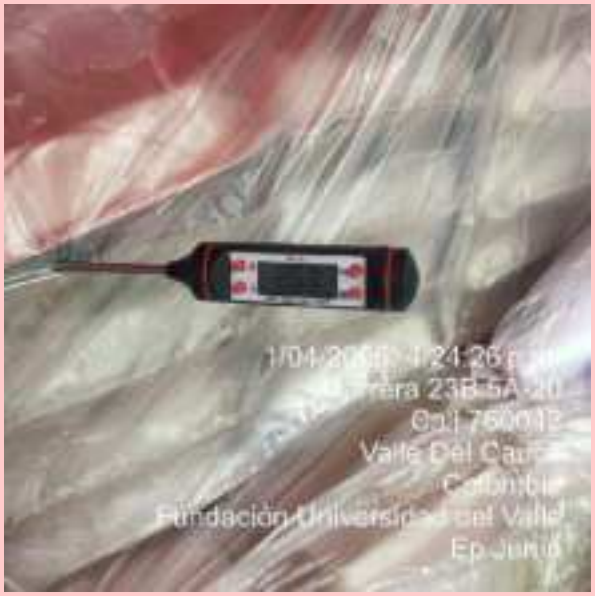
ITV_2600494_2003004_1_1775256571715.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.39.06 AM.jpeg



ITV_2600494_2003004_2_1775256571715.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.36.57 AM.jpeg



ITV_2600494_2003005_1_1775256685789.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 12.30.13 AM (1).jpeg



ITV_2600494_2003005_2_1775256685789.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 12.30.13 AM.jpeg



ITV_2600494_2003006_1_1775256779480.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600494_2003009_1_1775257025942.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.07 AM (2).jpeg



ITV_2600494_2003009_10_1775257025943.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.08 AM.jpeg



ITV_2600494_2003009_2_1775257025942.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.07 AM (1).jpeg



ITV_2600494_2003009_3_1775257025942.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.07 AM.jpeg



ITV_2600494_2003009_4_1775257025942.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.08 AM (6).jpeg



ITV_2600494_2003009_5_1775257025942.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.08 AM (5).jpeg



ITV_2600494_2003009_6_1775257025943.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.08 AM (4).jpeg



ITV_2600494_2003009_7_1775257025943.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.08 AM (3).jpeg



ITV_2600494_2003009_8_1775257025943.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.08 AM (2).jpeg



ITV_2600494_2003009_9_1775257025943.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.08 AM (1).jpeg



ITV_2600494_2004001_1_1775257104084.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.39.06 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	2600494	FECHA	2026-04-01	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_2600494_1_1775257186251.pdf	01-04-2026 Ep Junin.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Al llegar a la estacion se recibe el acompañamiento del conductor para tomar las evidencias fotograficas , en la planta 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	2600494	**FECHA**	2026-04-01	**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:**	14:30:00	**Hora Fin:**	20:00:00	
Raciones Programadas:	0	**Raciones Entregadas:**	0	**Dietas Progamadas:**	57	**Dietas Entregadas:**		57	
Componentes de menú:	2 huevos fritos , arroz blanco , verdura guisada , pap salada , jugo de fruta , refrigerio : agua de panela con aromatica , pan mogolla					**No. Menú Verificado:**		M10	
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	2600494	FECHA	2026-04-01	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	2600494	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600494_2001003_1_1775255002275.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 2026-04-03 at 12.46.44 AM.jpeg



ITV_2600494_2002002_1_1775255118090.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 2026-04-03 at 12.53.01 AM.jpeg



ITV_2600494_2002002_2_1775255118090.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 2026-04-03 at 12.46.44 AM.jpeg



ITV_2600494_2002004_1_1775255195193.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.54.37 AM (1).jpeg



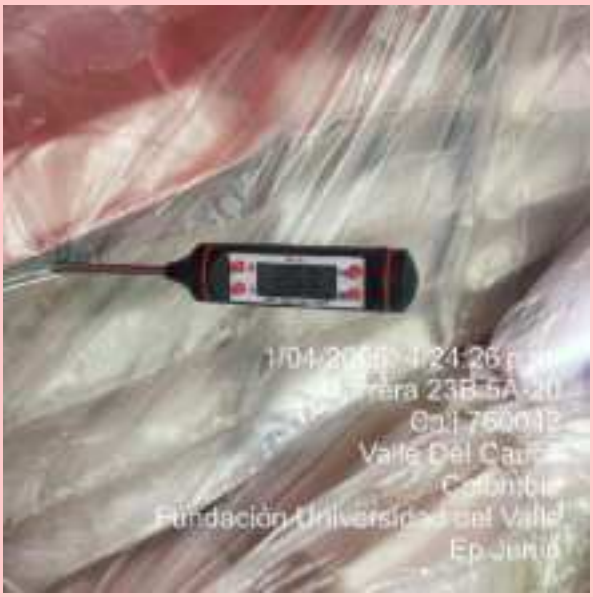
ITV_2600494_2002004_2_1775255195194.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.54.37 AM.jpeg



ITV_2600494_2002005_1_1775255417867.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 11.37.00 PM.jpeg



ITV_2600494_2002006_1_1775255634430.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.30.13 AM (1).jpeg



ITV_2600494_2002006_2_1775255634430.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.30.13 AM.jpeg



ITV_2600494_2002007_1_1775255799943.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 1.01.08 AM.jpeg



ITV_2600494_2002007_2_1775255799943.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-03 at 12.59.48 AM (1).jpeg



ITV_2600494_2002008_1_1775255868708.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 2026-04-03 at 1.01.08 AM.jpeg



ITV_2600494_2002010_1_1775255998703.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.36.57 AM.jpeg



ITV_2600494_2002011_1_1775256115843.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 2026-04-04 at 12.39.06 AM.jpeg



ITV_2600494_2003001_1_1775256267258.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 2026-04-04 at 12.30.13 AM (1).jpeg



ITV_2600494_2003002_1_1775256502401.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.44.48 AM.jpeg



ITV_2600494_2003002_2_1775256502402.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.44.55 AM.jpeg



ITV_2600494_2003002_3_1775256502402.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.45.00 AM.jpeg



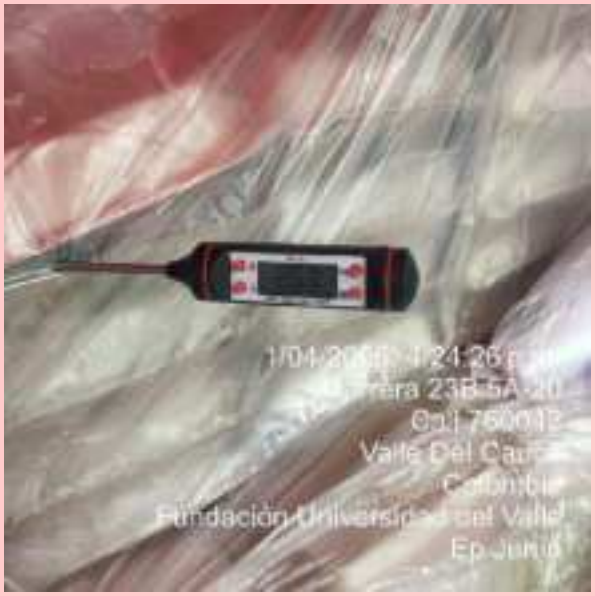
ITV_2600494_2003004_1_1775256571715.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.39.06 AM.jpeg



ITV_2600494_2003004_2_1775256571715.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.36.57 AM.jpeg



ITV_2600494_2003005_1_1775256685789.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 12.30.13 AM (1).jpeg



ITV_2600494_2003005_2_1775256685789.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 12.30.13 AM.jpeg



ITV_2600494_2003006_1_1775256779480.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600494_2003009_1_1775257025942.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.07 AM (2).jpeg



ITV_2600494_2003009_10_1775257025943.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.08 AM.jpeg



ITV_2600494_2003009_2_1775257025942.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.07 AM (1).jpeg



ITV_2600494_2003009_3_1775257025942.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.07 AM.jpeg



ITV_2600494_2003009_4_1775257025942.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.08 AM (6).jpeg



ITV_2600494_2003009_5_1775257025942.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.08 AM (5).jpeg



ITV_2600494_2003009_6_1775257025943.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.08 AM (4).jpeg



ITV_2600494_2003009_7_1775257025943.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.08 AM (3).jpeg



ITV_2600494_2003009_8_1775257025943.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.08 AM (2).jpeg



ITV_2600494_2003009_9_1775257025943.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.52.08 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	2600494	FECHA	2026-04-01	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600494_2004001_1_1775257104084.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 12.39.06 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600494_1_1775257186251.pdf	01-04-2026 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	2600494	FECHA	2026-04-01	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

N VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP JUNIN.			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	cali
Dirección:	cra 2 b # 5a 20, 3d julio			**Hora Inicio:**	2:30pm	**Hora Fin:**	8:00pm.
Raciones Programadas:	57	**Raciones Entregadas:**	57	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	2 Huevos fritos, arroz blanco, verdura guisada papa salada, jugo de fruta! refrigerio: parela con aromatica, pan nogolla.					**No. Menú Verificado:**	#10
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro Castellon B.					**Cargo de quién atienda la visita:**	T. 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	4:26 pm	26.8°c	X	X	NC	Temp comida
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Reunidas a la Alimentación

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

Placa:	EXU 806	**Hora de llegada del vehículo:**	4:00pm	**Hora finalización de la entrega:**	4:50 pm.
Fecha SOAT:	21/07/2025	**Fecha Tecno-Mecánica:**	09/04/2025		
Fecha inspección:	16/10/25	**No. acta de inspección:**	Ams-764 2025-04	**% Cumplimiento:**	
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan pablo ortiz rana				
Fecha certificado médico:	23/12/25	**Fecha asistencia a capacitación:**	23/12/25	**Vigencia licencia de conducción:**	09/10/2
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	23/12/25	**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 2212-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

[illegible]		[illegible]		[illegible]	2023/12

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 categoricen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	6	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.	6	X	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (guante, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	6	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.	8	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	8	X	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	8	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	8	X	NA	NO	
5	Se encuentre identificado con la leyenda transporte de alimentos.	8	X	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	No se evidencia certificado de la 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.	8	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.	8	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	8	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).	8	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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

D VISITA		PERSONA		CONTRATISTA	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.	5	X	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	5	X	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	5	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	5	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.	5	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).	5	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).	5	X	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	5	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.	5	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.	5	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.	5	X	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada el administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	5	X	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	5	X	NA	NO	
4	Las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	5	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).	5	1	NA	X	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	5	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).	5	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-0212-0025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

							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

Al momento de tomar las evidencias fotograficas, se recibe acompañamiento del conductor en las diferentes estaciones de policia, en planta se socializa el acta sin ninguna novedad.

INICIO DE LA VISITA _____ FECHA IMPRESION PÁGINA 1

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-0020 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N visita		Visita		Contrato	203512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Carbello	UT alimentación 2012	Jefe cocina	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan pablo ortiz	UT alimentación	conductor	
Realizó	María Llanos	Interventoría FUV	Supervisora	

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

[SI] [NO] Cual / Nombre:

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:		
ID Visita:		Fecha: 07/04/26	Nombre establecimiento:	EP JUNIN.	
Parte del día:	57	Menú verificado:	#10	Tiempo de comida evaluado:	Cena.
Nivel de inspección:	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	496	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	474	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	497	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	507	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	541	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:	Cmple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se Toman 5 muestras de cena de forma aleatoria, se evidencia que todas las muestras cumplen con el gramaje requerido (460 gr)

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Castillo	Alimentación Integral	Tendero	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan pablo ortiz	Observación FWW	Conductor	
REALIZÓ:	María Flores	FWW	Supervisora	

El día de visita fue acompañado/a por un/a de control / SEC / ETS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA Y VEEDURÍA 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	2600495	FECHA	2026-04-02	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:**	10:53:00	**Hora Fin:**	11:23:00
Raciones Programadas:	97	**Raciones Entregadas:**	97	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, PASTA CALIENTE CON VERDURAS, CARNE DE RES ENCEBOLLADA, PAPA CRIOLLA GUISADA, JUGO DE FRUTA DE TOMATE, POSTRE VARIEDAD BOCADILLO					**No. Menú Verificado:**	M11
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	11:21:00	SI	40.00	TEMPERATURA DE LA 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	El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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. [2026-03-13] [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	

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 40.0 o C y bebida a temperatura ambiente (25.7 o C) [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 40.0 o C y bebida a temperatura ambiente (25.7 o C)
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	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).	0	Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 97 PPL. (Volumen requerido 24.25 Litros) [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) [Persiste]: Operador cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 97 PPL. (Volumen requerido 24.25 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	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80.00

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	28	**PUNTAJE OBTENIDO:**	24	**PORCENTAJE %:**	86

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600495_2002006_1_1775188419265.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM.jpeg



ITV_2600495_2002006_2_1775188419270.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (4).jpeg



ITV_2600495_2002006_3_1775188419271.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg



ITV_2600495_2002006_4_1775188419271.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg



ITV_2600495_2002007_1_1775188589863.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg



ITV_2600495_2002007_2_1775188589863.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg



ITV_2600495_2003005_1_1775188931124.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.22.58 AM.jpeg



ITV_2600495_2003005_2_1775188931124.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.22.59 AM (4).jpeg



ITV_2600495_2003005_3_1775188931124.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg



ITV_2600495_2003009_1_1775189166652.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.49 AM (2).jpeg



ITV_2600495_2003009_1_1775189247198.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.50 AM.jpeg



ITV_2600495_2003009_10_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM (2).jpeg



ITV_2600495_2003009_11_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM (3).jpeg



ITV_2600495_2003009_12_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM (4).jpeg



ITV_2600495_2003009_13_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM (5).jpeg



ITV_2600495_2003009_14_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (1).jpeg



ITV_2600495_2003009_15_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (2).jpeg



ITV_2600495_2003009_16_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (3).jpeg



ITV_2600495_2003009_17_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM.jpeg



ITV_2600495_2003009_2_1775189166653.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg



ITV_2600495_2003009_2_1775189247198.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.51 AM.jpeg



ITV_2600495_2003009_3_1775189247198.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.52 AM (1).jpeg



ITV_2600495_2003009_4_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.52 AM (2).jpeg



ITV_2600495_2003009_5_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.52 AM.jpeg



ITV_2600495_2003009_6_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.53 AM.jpeg



ITV_2600495_2003009_7_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.57 AM (1).jpeg



ITV_2600495_2003009_8_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.57 AM.jpeg



ITV_2600495_2003009_9_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3703_1_1775188468393.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3703_2_1775188468393.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3703_3_1775188468393.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3703_4_1775188468393.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3704_1_1775188488092.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3704_2_1775188488093.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3704_3_1775188488093.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3704_4_1775188488093.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3705_1_1775188508251.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3705_2_1775188508251.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3705_3_1775188508251.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3705_4_1775188508251.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3706_1_1775188532117.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3706_2_1775188532118.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3706_3_1775188532118.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3706_4_1775188532118.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3707_1_1775188561218.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3707_2_1775188561218.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3707_3_1775188561218.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3707_4_1775188561218.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3708_1_1775188606610.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3708_2_1775188606610.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3709_1_1775188634452.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3709_2_1775188634453.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3710_1_1775188653300.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3710_2_1775188653301.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3711_1_1775188699133.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3711_2_1775188699133.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3712_1_1775188724696.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 2026-04-02 at 11.06.18 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_3713_1_1775188949248.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.22.58 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 40.0 o C y bebida a temperatura ambiente (25.7 o C)



IRS_3713_2_1775188949248.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.22.59 AM (4).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 40.0 o C y bebida a temperatura ambiente (25.7 o C)



IRS_3713_3_1775188949248.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 40.0 o C y bebida a temperatura ambiente (25.7 o C)



IRS_3714_1_1775189142842.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.49 AM (2).jpeg
Operador cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 97 PPL. (Volumen requerido 24.25 Litros)



IRS_3714_2_1775189142843.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg
Operador cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 97 PPL. (Volumen requerido 24.25 Litros)

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	2600495	FECHA	2026-04-02	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_2600495_1_1775189285369.pdf	Acta de Visita Estación Guabal...pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El vehículo no cuenta con 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 40.0 o C y bebida a temperatura ambiente (25.7 o C)

Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 97 PPL. (Volumen requerido 24.25 Litros)

Contratista envía vaso de 7 onzas.

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	2600495	FECHA	2026-04-02	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:**	10:53:00	**Hora Fin:**	11:23:00
Raciones Programadas:	97	**Raciones Entregadas:**	97	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	ARROZ, PASTA CALIENTE CON VERDURAS, CARNE DE RES ENCEBOLLADA, PAPA CRIOLLA GUISADA, JUGO DE FRUTA DE TOMATE, POSTRE VARIEDAD BOCADILLO					**No. Menú Verificado:**		M11
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	2600495	FECHA	2026-04-02	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	2600495	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600495_2002006_1_1775188419265.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM.jpeg



ITV_2600495_2002006_2_1775188419270.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (4).jpeg



ITV_2600495_2002006_3_1775188419271.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg



ITV_2600495_2002006_4_1775188419271.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg



ITV_2600495_2002007_1_1775188589863.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg



ITV_2600495_2002007_2_1775188589863.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg



ITV_2600495_2003005_1_1775188931124.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.22.58 AM.jpeg



ITV_2600495_2003005_2_1775188931124.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.22.59 AM (4).jpeg



ITV_2600495_2003005_3_1775188931124.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg



ITV_2600495_2003009_1_1775189166652.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.49 AM (2).jpeg



ITV_2600495_2003009_1_1775189247198.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.50 AM.jpeg



ITV_2600495_2003009_10_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM (2).jpeg



ITV_2600495_2003009_11_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM (3).jpeg



ITV_2600495_2003009_12_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM (4).jpeg



ITV_2600495_2003009_13_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM (5).jpeg



ITV_2600495_2003009_14_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (1).jpeg



ITV_2600495_2003009_15_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (2).jpeg



ITV_2600495_2003009_16_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (3).jpeg



ITV_2600495_2003009_17_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM.jpeg



ITV_2600495_2003009_2_1775189166653.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg



ITV_2600495_2003009_2_1775189247198.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.51 AM.jpeg



ITV_2600495_2003009_3_1775189247198.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.52 AM (1).jpeg



ITV_2600495_2003009_4_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.52 AM (2).jpeg



ITV_2600495_2003009_5_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.52 AM.jpeg



ITV_2600495_2003009_6_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.53 AM.jpeg



ITV_2600495_2003009_7_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.57 AM (1).jpeg



ITV_2600495_2003009_8_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.57 AM.jpeg



ITV_2600495_2003009_9_1775189247199.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3703_1_1775188468393.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3703_2_1775188468393.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3703_3_1775188468393.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3703_4_1775188468393.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3704_1_1775188488092.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3704_2_1775188488093.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3704_3_1775188488093.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3704_4_1775188488093.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3705_1_1775188508251.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3705_2_1775188508251.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3705_3_1775188508251.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3705_4_1775188508251.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3706_1_1775188532117.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3706_2_1775188532118.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3706_3_1775188532118.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3706_4_1775188532118.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3707_1_1775188561218.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.58 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3707_2_1775188561218.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3707_3_1775188561218.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3707_4_1775188561218.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_3708_1_1775188606610.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3708_2_1775188606610.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3709_1_1775188634452.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3709_2_1775188634453.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3710_1_1775188653300.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3710_2_1775188653301.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3711_1_1775188699133.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3711_2_1775188699133.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.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	2600495	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3712_1_1775188724696.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 2026-04-02 at 11.06.18 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_3713_1_1775188949248.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.22.58 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 40.0 o C y bebida a temperatura ambiente (25.7 o C)



IRS_3713_2_1775188949248.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.22.59 AM (4).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 40.0 o C y bebida a temperatura ambiente (25.7 o C)



IRS_3713_3_1775188949248.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 40.0 o C y bebida a temperatura ambiente (25.7 o C)

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	2600495	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3714_1_1775189142842.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.49 AM (2).jpeg
Operador cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 97 PPL. (Volumen requerido 24.25 Litros)



IRS_3714_2_1775189142843.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.22.59 AM (5).jpeg
Operador cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 97 PPL. (Volumen requerido 24.25 Litros)

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600495_1_1775189285369.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	2600495	FECHA	2026-04-02	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-0113-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

RADO	760098	FECHA	2/4/26	CONTRATO	9161-010-26113 88 2025

Contratista:	Ur. Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP Guabal			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	S. Cali
Dirección:				**Hora Inicio:**	10:53	**Hora Fin:**	11:28
Raciones Programadas:	97	**Raciones Entregadas:**	97	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de res encebollada, Arroz, pasta salteada con verduras, Papa criolla Guisada, Jugo de Fruta, Postre Variedad					**No. Menú Verificado:**	11
Nombre de quién atiende la visita:						**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	11:21	40°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:	ETF011	Hora de llegada del vehiculo:	1:13 pm	Hora finalización de la entrega:	11:23 AM		
Fecha SOAT:	13/3/26	Fecha Tecno-Mecánica:	12/3/2026				
Fecha inspección:	17/3/26	No. acta de inspección:	AMS-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 Aedo				
Fecha certificado médico:	16/3/2026	Fecha asistencia a capacitación:	18/3/2026	Vigencia licencia de conducción:	9/7/2028
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de interventoría SCJ-0017-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600495	FECHA	2/4/26	CONTRATO	AMG1.010.26.1.1388.2025	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	El vehículo no cuenta con elementos y equipos necesarios para efectuar el transporte garantizando 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	(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	(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-2212-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260495	FECHA	2/4/26	CONTRATO	461010.26.1.1588.2023	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	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 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	contratista cumple gramaje de ropa y portal; sin embargo, no cumple con la cantidad de bebida requerida.
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					OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	(1)	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	(1)	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	(1)	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA)	NO	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	200495	FECHA	2/4/26	CONTRATO	4161000261588.2025	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:	24	PORCENTAJE %:	85.7

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Contratista envia vaso de 7 onzas

3.9 Contratista envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros, para un porte de 97 PPL

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

FIRMA

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 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600495	FECHA	2/4/26	CONTRATO	461.000.26.1.1588-2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS				
	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T Alimentación Integ	Jefe cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Francisco Javier Acdo	U.T 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:

FUNCIONARIO QUE ATENDIÓ LA VISITA | FECHA IMPRESIÓN | PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 3. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/03/2026

Contratista	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato			
ID Visita	160495	Fecha	2/4/26	Nombre establecimiento	El Guabal		
Parte del día	97	Ítem Lonchera	11	Nombre de quien evalúa	Almuerzo		
NIVEL DE INSPECCIÓN I		0	TAMAÑO DE LA MUESTRA	8	NÚMERO DE RECHAZO		3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1. CUMPLE 0. NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1. CUMPLE 0. NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1. CUMPLE 0. NO CUMPLE
MUESTRA 1	509	1	MUESTRA 19			MUESTRA 37		
MUESTRA 2	534	1	MUESTRA 21			MUESTRA 38		
MUESTRA 3	551	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	512	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	501	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	460	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	515	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	489	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 pesan 8 cajas de comida de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ	Adriana Muñoz	Alimentación Integral	Jefe cocina	Adriana Muñoz
ATENDIÓ				
ACOMPAÑÓ				
ACOMPAÑÓ	Francisco Conductor	Alimentación	Conductor	
REALIZÓ	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma F

El día de visita hace acompañamiento de un ente de control / SIC / ICBF / 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	2600496	FECHA	2026-04-02	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:**	10:53:00	**Hora Fin:**	12:15:00
Raciones Programadas:	61	**Raciones Entregadas:**	61	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, PASTA CALIENTE CON VERDURAS, CARNE DE RES ENCEBOLLADA, PAPA CRIOLLA GUISADA, JUGO DE FRUTA DE TOMATE, POSTRE VARIEDAD BOCADILLO					**No. Menú Verificado:**	M11
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	12:11:00	SI	44.30	TEMPERATURA DE LA 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	El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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. [2026-03-13] [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 44.3 o C y bebida a temperatura ambiente (25.7 o C) [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 44.3 o C y bebida a temperatura ambiente (25.7 o C)
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	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]: El tiempo verificado correspondio al almuerzo.
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_2600496_2002006_1_1775190974224.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.38 PM (1).jpeg



ITV_2600496_2002006_2_1775190974225.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.41 PM (2).jpeg



ITV_2600496_2002006_3_1775190974225.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg



ITV_2600496_2002007_1_1775190850500.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg



ITV_2600496_2002007_2_1775190850500.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg



ITV_2600496_2003005_1_1775191237321.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 12.20.38 PM (1).jpeg



ITV_2600496_2003005_2_1775191237321.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 12.20.41 PM (2).jpeg



ITV_2600496_2003005_3_1775191237321.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg



ITV_2600496_2003009_1_1775191145188.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.34 PM (1).jpeg



ITV_2600496_2003009_10_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.39 PM.jpeg



ITV_2600496_2003009_11_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.40 PM.jpeg



ITV_2600496_2003009_12_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.41 PM (1).jpeg



ITV_2600496_2003009_13_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.41 PM.jpeg



ITV_2600496_2003009_2_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.35 PM (1).jpeg



ITV_2600496_2003009_3_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.35 PM (2).jpeg



ITV_2600496_2003009_4_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.37 PM (1).jpeg



ITV_2600496_2003009_5_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.37 PM.jpeg



ITV_2600496_2003009_6_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.38 PM.jpeg



ITV_2600496_2003009_7_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.39 PM (1).jpeg



ITV_2600496_2003009_8_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.39 PM (2).jpeg



ITV_2600496_2003009_9_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.39 PM (3).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3730_1_1775190803335.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 2026-04-02 at 11.06.18 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_3731_1_1775190868318.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3731_2_1775190868319.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3732_1_1775190886378.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3732_2_1775190886378.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3733_1_1775190902485.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3734_1_1775190918415.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3734_2_1775190918415.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3735_1_1775190996144.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.38 PM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3735_2_1775190996144.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.41 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3735_3_1775190996144.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3736_1_1775191016121.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.38 PM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3736_2_1775191016122.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.41 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3736_3_1775191016122.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3737_1_1775191037240.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.38 PM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3737_2_1775191037240.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.41 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3737_3_1775191037240.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3738_1_1775191056723.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.38 PM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3738_2_1775191056723.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.41 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3738_3_1775191056723.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3740_1_1775191254616.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 12.20.38 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.3 o C y bebida a temperatura ambiente (25.7 o C)



IRS_3740_2_1775191254616.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 12.20.41 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.3 o C y bebida a temperatura ambiente (25.7 o C)



IRS_3740_3_1775191254616.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.3 o C y bebida a temperatura ambiente (25.7 o C)

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	2600496	FECHA	2026-04-02	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_2600496_1_1775190706854.pdf	Acta de Visita Estación Meléndez..pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El vehículo no cuenta con 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 44.3 o C y bebida a temperatura ambiente (25.7 o C)

Contratista envía vaso de 7 onzas.

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	2600496	FECHA	2026-04-02	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:**	10:53:00	**Hora Fin:**	12:15:00
Raciones Programadas:	61	**Raciones Entregadas:**	61	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	ARROZ, PASTA CALIENTE CON VERDURAS, CARNE DE RES ENCEBOLLADA, PAPA CRIOLLA GUISADA, JUGO DE FRUTA DE TOMATE, POSTRE VARIEDAD BOCADILLO					**No. Menú Verificado:**		M11
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	2600496	FECHA	2026-04-02	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	2600496	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600496_2002006_1_1775190974224.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.38 PM (1).jpeg



ITV_2600496_2002006_2_1775190974225.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.41 PM (2).jpeg



ITV_2600496_2002006_3_1775190974225.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg



ITV_2600496_2002007_1_1775190850500.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 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	2600496	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600496_2002007_2_1775190850500.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg



ITV_2600496_2003005_1_1775191237321.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 12.20.38 PM (1).jpeg



ITV_2600496_2003005_2_1775191237321.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 12.20.41 PM (2).jpeg



ITV_2600496_2003005_3_1775191237321.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg



ITV_2600496_2003009_1_1775191145188.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.34 PM (1).jpeg



ITV_2600496_2003009_10_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.39 PM.jpeg



ITV_2600496_2003009_11_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.40 PM.jpeg



ITV_2600496_2003009_12_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.41 PM (1).jpeg



ITV_2600496_2003009_13_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.41 PM.jpeg



ITV_2600496_2003009_2_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.35 PM (1).jpeg



ITV_2600496_2003009_3_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.35 PM (2).jpeg



ITV_2600496_2003009_4_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.37 PM (1).jpeg



ITV_2600496_2003009_5_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.37 PM.jpeg



ITV_2600496_2003009_6_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.38 PM.jpeg



ITV_2600496_2003009_7_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.39 PM (1).jpeg



ITV_2600496_2003009_8_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.39 PM (2).jpeg



ITV_2600496_2003009_9_1775191145189.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.39 PM (3).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3730_1_1775190803335.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 2026-04-02 at 11.06.18 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_3731_1_1775190868318.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3731_2_1775190868319.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3732_1_1775190886378.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3732_2_1775190886378.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3733_1_1775190902485.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3734_1_1775190918415.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3734_2_1775190918415.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3735_1_1775190996144.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.38 PM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3735_2_1775190996144.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.41 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con 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	2600496	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3735_3_1775190996144.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3736_1_1775191016121.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.38 PM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3736_2_1775191016122.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.41 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3736_3_1775191016122.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con 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	2600496	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3737_1_1775191037240.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.38 PM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3737_2_1775191037240.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.41 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3737_3_1775191037240.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3738_1_1775191056723.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.38 PM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3738_2_1775191056723.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.20.41 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3738_3_1775191056723.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3740_1_1775191254616.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 12.20.38 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.3 o C y bebida a temperatura ambiente (25.7 o C)



IRS_3740_2_1775191254616.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 12.20.41 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.3 o C y bebida a temperatura ambiente (25.7 o C)



IRS_3740_3_1775191254616.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.06.18 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 44.3 o C y bebida a temperatura ambiente (25.7 o C)

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600496_1_1775190706854.pdf	Acta de Visita Estación Meléndez..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	2600496	FECHA	2026-04-02	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 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 7600496 FECHA 2/9/26 CONTRATO 9161010 26 1-1589-2021 VERSIÓN 202512

Contratista: UT Alimentación Integral Cali

Nombre EP-UT-URI: ER Melendez Tipo: ER Localidad: S. Cali

Dirección: Hora Inicio: 10:53 Hora Fin: 12:15 pm

Raciones Programadas: 61 Raciones Entregadas: 61 Dietas Progamadas: 0 Dietas Entregadas: 0

Componentes de menú: Crema de ver enchilladas Arroz, pastas cubiertas con Verduras, papa criolla guisada Jugo de fruta, postre variedad

No. Menú Verificado: 11

Nombre de quién atiende la visita:

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	12:11 pm	49.3°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:	ETF011	Hora de llegada del vehículo:	12:03 pm	Hora finalización de la entrega:	12:15 pm
Fecha SOAT:	13/3/26	Fecha Tecno-Mecánica:	12/3/2026		
Fecha inspección:	17/3/26	No. acta de inspección:	RMS-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 Aedo				
Fecha certificado médico:	16/3/2026	Fecha asistencia a capacitación:	18/3/2026	Vigencia licencia de conducción:	9/7/2028
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID PRUEBA 240496 FECHA 2/4/26 CONTRATO NIC1.010261.1588.2021 VERSION 20/512

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 elementos y equipos necesarios para efectuar el transporte y garantizando las 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 certificada
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 los planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes)	0 (1) NA NO	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA	2600496	FECHA	2/4/16	CONTRATO	4161.010.661.1T BB.2015	VERSION	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las caracteristicas de los alimentos	(0)	1	NA	NO	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 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 el procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA)	NO	

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-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	200496	FECHA	7/4/26	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

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-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	760c496	FECHA	2/4/26	CONTRATO	41.61.0162.61.1548.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T Alimentación Integ	Jefe Cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Francisco Javier Acelo	U.T. Alimentación	Conductor	
Realizó	Diana Veronica Palma Flore	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:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:	260490	Fecha: 21412C	Nombre establecimiento:	EP Melendez	
Parte del día:	C1	Menú verificado: 11	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	530	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	545	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	551	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	488	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	490	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

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mueses	Alimentación Integral U.T.	Jefe cocina	Adriana Mueses
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Fernando Tello	U.T. 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	2600497	FECHA	2026-04-02	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:**	10:53:00	**Hora Fin:**	11:48:00
Raciones Programadas:	96	**Raciones Entregadas:**	96	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, PASTA CALIENTE CON VERDURAS, CARNE DE RES ENCEBOLLADA, PAPA CRIOLLA GUISADA, JUGO DE FRUTA DE TOMATE, POSTRE VARIEDAD BOCADILLO					**No. Menú Verificado:**	M11
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	11:41:00	SI	42.40	TEMPERATURA DE LA 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	El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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. [2026-03-13] [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 42.4 o C y bebida a temperatura ambiente (25.5 o C) [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 42.4 o C y bebida a temperatura ambiente (25.5 o C) [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 42.4 o C y bebida a temperatura ambiente (25.5 o C)

6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	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	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]: 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]: No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros) [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) [Persiste]: Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 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			

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	2600497	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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_2600497_2002006_1_1775189766427.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.27.55 PM.jpeg



ITV_2600497_2002006_2_1775189766427.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg



ITV_2600497_2002006_3_1775189766428.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.54 AM.jpeg



ITV_2600497_2002007_1_1775189556064.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg



ITV_2600497_2002007_2_1775189556065.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg



ITV_2600497_2003005_1_1775190001986.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 12.27.55 PM.jpeg



ITV_2600497_2003005_2_1775190001986.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg



ITV_2600497_2003005_3_1775190001986.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.49.54 AM.jpeg



ITV_2600497_2003008_1_1775190175179.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 2026-04-02 at 11.49.37 AM (2).jpeg



ITV_2600497_2003008_2_1775190175179.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 2026-04-02 at 11.49.38 AM (1).jpeg



ITV_2600497_2003008_3_1775190175179.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 2026-04-02 at 11.49.38 AM.jpeg



ITV_2600497_2003009_1_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.37 AM (1).jpeg



ITV_2600497_2003009_10_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg



ITV_2600497_2003009_11_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (3).jpeg



ITV_2600497_2003009_12_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM.jpeg



ITV_2600497_2003009_13_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.52 AM (1).jpeg



ITV_2600497_2003009_14_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.52 AM (2).jpeg



ITV_2600497_2003009_15_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.52 AM (3).jpeg



ITV_2600497_2003009_16_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.52 AM.jpeg



ITV_2600497_2003009_17_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM (1).jpeg



ITV_2600497_2003009_18_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM (2).jpeg



ITV_2600497_2003009_19_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM (3).jpeg



ITV_2600497_2003009_2_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.38 AM (2).jpeg



ITV_2600497_2003009_20_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM (4).jpeg



ITV_2600497_2003009_21_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM.jpeg



ITV_2600497_2003009_3_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.38 AM.jpeg



ITV_2600497_2003009_4_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.39 AM (1).jpeg



ITV_2600497_2003009_5_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.39 AM.jpeg



ITV_2600497_2003009_6_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.40 AM (1).jpeg



ITV_2600497_2003009_7_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.40 AM (2).jpeg



ITV_2600497_2003009_8_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.40 AM.jpeg



ITV_2600497_2003009_9_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3715_1_1775189523991.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 2026-04-02 at 11.06.18 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_3716_1_1775189581688.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3716_2_1775189581689.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3717_1_1775189597704.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3717_2_1775189597704.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3718_1_1775189617224.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3718_2_1775189617224.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3719_1_1775189655344.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3719_2_1775189655345.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3720_1_1775189855575.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.27.55 PM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3720_2_1775189855576.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3720_3_1775189855576.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.54 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3721_1_1775189878649.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.27.55 PM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3721_2_1775189878650.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3721_3_1775189878650.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.54 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3722_1_1775189899877.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.27.55 PM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3722_2_1775189899878.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3722_3_1775189899878.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.54 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3723_1_1775189919772.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.27.55 PM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3723_2_1775189919773.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3723_3_1775189919773.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.54 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3724_1_1775189937789.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.27.55 PM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3724_2_1775189937789.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3724_3_1775189937790.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.54 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3725_1_1775190021386.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 12.27.55 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 42.4 o C y bebida a temperatura ambiente (25.5 o C)



IRS_3725_2_1775190021386.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 42.4 o C y bebida a temperatura ambiente (25.5 o C)



IRS_3725_3_1775190021386.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.49.54 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 42.4 o C y bebida a temperatura ambiente (25.5 o C)



IRS_3726_1_1775190041738.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 12.27.55 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 42.4 o C y bebida a temperatura ambiente (25.5 o C)



IRS_3726_2_1775190041738.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 42.4 o C y bebida a temperatura ambiente (25.5 o C)



IRS_3726_3_1775190041739.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.49.54 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 42.4 o C y bebida a temperatura ambiente (25.5 o C)



IRS_3727_1_1775190197659.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 2026-04-02 at 11.49.37 AM (2).jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie



IRS_3727_2_1775190197659.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 2026-04-02 at 11.49.38 AM (1).jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie



IRS_3727_3_1775190197659.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 2026-04-02 at 11.49.38 AM.jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie



IRS_3728_1_1775190218264.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 2026-04-02 at 11.49.37 AM (2).jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie



IRS_3728_2_1775190218264.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 2026-04-02 at 11.49.38 AM (1).jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie



IRS_3728_3_1775190218264.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 2026-04-02 at 11.49.38 AM.jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

IRS_3729_1_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.37 AM (1).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_10_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	**NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN**
IRS_3729_11_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (3).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_12_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM.jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	**NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN**
IRS_3729_13_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.52 AM (1).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_14_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.52 AM (2).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	**NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN**
IRS_3729_15_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.52 AM (3).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_16_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.52 AM.jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	**NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN**
IRS_3729_17_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM (1).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_18_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM (2).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	**NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN**
IRS_3729_19_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM (3).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_2_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.38 AM (2).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	**NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN**
IRS_3729_20_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM (4).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_21_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM.jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	**NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN**
IRS_3729_3_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.38 AM.jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_4_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.39 AM (1).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	**NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN**

IRS_3729_5_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.39 AM.jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_6_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.40 AM (1).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	**NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN**
IRS_3729_7_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.40 AM (2).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_8_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.40 AM.jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	
IRS_3729_9_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (1).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	

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	2600497	FECHA	2026-04-02	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_2600497_1_1775190545254.pdf	Acta de Visita Estación Lido..pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El vehículo no cuenta con 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 42.4 o C y bebida a temperatura ambiente (25.5 o C)

No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.

Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)

Contratista envía vaso de 7 onzas.

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	2600497	FECHA	2026-04-02	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:**	10:53:00	**Hora Fin:**	11:48:00	
Raciones Programadas:	96	**Raciones Entregadas:**	96	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	ARROZ, PASTA CALIENTE CON VERDURAS, CARNE DE RES ENCEBOLLADA, PAPA CRIOLLA GUISADA, JUGO DE FRUTA DE TOMATE, POSTRE VARIEDAD BOCADILLO					**No. Menú Verificado:**		M11	
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	2600497	FECHA	2026-04-02	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	2600497	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600497_2002006_1_1775189766427.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.27.55 PM.jpeg



ITV_2600497_2002006_2_1775189766427.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg



ITV_2600497_2002006_3_1775189766428.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.54 AM.jpeg



ITV_2600497_2002007_1_1775189556064.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg



ITV_2600497_2002007_2_1775189556065.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg



ITV_2600497_2003005_1_1775190001986.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 12.27.55 PM.jpeg



ITV_2600497_2003005_2_1775190001986.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg



ITV_2600497_2003005_3_1775190001986.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.49.54 AM.jpeg



ITV_2600497_2003008_1_1775190175179.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 2026-04-02 at 11.49.37 AM (2).jpeg



ITV_2600497_2003008_2_1775190175179.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 2026-04-02 at 11.49.38 AM (1).jpeg



ITV_2600497_2003008_3_1775190175179.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 2026-04-02 at 11.49.38 AM.jpeg



ITV_2600497_2003009_1_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.37 AM (1).jpeg



ITV_2600497_2003009_10_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg



ITV_2600497_2003009_11_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (3).jpeg



ITV_2600497_2003009_12_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM.jpeg



ITV_2600497_2003009_13_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.52 AM (1).jpeg



ITV_2600497_2003009_14_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.52 AM (2).jpeg



ITV_2600497_2003009_15_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.52 AM (3).jpeg



ITV_2600497_2003009_16_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.52 AM.jpeg



ITV_2600497_2003009_17_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM (1).jpeg



ITV_2600497_2003009_18_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM (2).jpeg



ITV_2600497_2003009_19_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM (3).jpeg



ITV_2600497_2003009_2_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.38 AM (2).jpeg



ITV_2600497_2003009_20_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM (4).jpeg



ITV_2600497_2003009_21_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM.jpeg



ITV_2600497_2003009_3_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.38 AM.jpeg



ITV_2600497_2003009_4_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.39 AM (1).jpeg



ITV_2600497_2003009_5_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.39 AM.jpeg



ITV_2600497_2003009_6_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.40 AM (1).jpeg



ITV_2600497_2003009_7_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.40 AM (2).jpeg



ITV_2600497_2003009_8_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.40 AM.jpeg



ITV_2600497_2003009_9_1775190404098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3715_1_1775189523991.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 2026-04-02 at 11.06.18 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_3716_1_1775189581688.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3716_2_1775189581689.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3717_1_1775189597704.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3717_2_1775189597704.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3718_1_1775189617224.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3718_2_1775189617224.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3719_1_1775189655344.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3719_2_1775189655345.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.06.15 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3720_1_1775189855575.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.27.55 PM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3720_2_1775189855576.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3720_3_1775189855576.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.54 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3721_1_1775189878649.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.27.55 PM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3721_2_1775189878650.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3721_3_1775189878650.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.54 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3722_1_1775189899877.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.27.55 PM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3722_2_1775189899878.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3722_3_1775189899878.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.54 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3723_1_1775189919772.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.27.55 PM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3723_2_1775189919773.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3723_3_1775189919773.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.54 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3724_1_1775189937789.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 12.27.55 PM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3724_2_1775189937789.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3724_3_1775189937790.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.54 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3725_1_1775190021386.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 12.27.55 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 42.4 o C y bebida a temperatura ambiente (25.5 o C)



IRS_3725_2_1775190021386.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 42.4 o C y bebida a temperatura ambiente (25.5 o C)



IRS_3725_3_1775190021386.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.49.54 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 42.4 o C y bebida a temperatura ambiente (25.5 o C)



IRS_3726_1_1775190041738.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 12.27.55 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 42.4 o C y bebida a temperatura ambiente (25.5 o C)

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	2600497	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3726_2_1775190041738.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 42.4 o C y bebida a temperatura ambiente (25.5 o C)



IRS_3726_3_1775190041739.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-02 at 11.49.54 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; temperatura de caja 42.4 o C y bebida a temperatura ambiente (25.5 o C)



IRS_3727_1_1775190197659.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 2026-04-02 at 11.49.37 AM (2).jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie



IRS_3727_2_1775190197659.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 2026-04-02 at 11.49.38 AM (1).jpeg
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	2600497	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3727_3_1775190197659.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 2026-04-02 at 11.49.38 AM.jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie



IRS_3728_1_1775190218264.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 2026-04-02 at 11.49.37 AM (2).jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie



IRS_3728_2_1775190218264.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 2026-04-02 at 11.49.38 AM (1).jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie



IRS_3728_3_1775190218264.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 2026-04-02 at 11.49.38 AM.jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

IRS_3729_1_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.37 AM (1).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_10_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (2).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	**NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN**
IRS_3729_11_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (3).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_12_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM.jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	**NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN**
IRS_3729_13_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.52 AM (1).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_14_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.52 AM (2).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	**NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN**
IRS_3729_15_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.52 AM (3).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_16_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.52 AM.jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	**NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN**
IRS_3729_17_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM (1).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_18_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM (2).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	**NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN**
IRS_3729_19_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM (3).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_2_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.38 AM (2).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	**NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN**
IRS_3729_20_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM (4).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_21_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.53 AM.jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	**NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN**
IRS_3729_3_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.38 AM.jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_4_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.39 AM (1).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	**NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN**

IRS_3729_5_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.39 AM.jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_6_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.40 AM (1).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	**NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN**
IRS_3729_7_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.40 AM (2).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	IRS_3729_8_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.40 AM.jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)
NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN	
IRS_3729_9_1775190466167.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-04-02 at 11.49.51 AM (1).jpeg Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600497_1_1775190545254.pdf	Acta de Visita Estación Lido..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	2600497	FECHA	2026-04-02	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-0612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N°	720497	FECHA	2/4/26	CONTRATO	4161.010.26NTBB.2025
VERSIÓN	202512				

Contratista:	UT. Alimentacion Integral Cali				
Nombre EP-UT-URI:	EP Lido	Tipo:	EP	Localidad:	S. Cali
Dirección:		Hora Inicio:	10:53	Hora Fin:	11:48
Raciones Programadas:	96	Raciones Entregadas:	96	Dietas Progamadas:	0
				Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Cuna de res encebollada, Arroz, pasta cabello con vegetales, papa criolla Guisada Jugo de Naranja, postre Variedad			No. Menú Verificado:	11
Nombre de quién atiende la visita:				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	11:41 AM	42.4°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:	ETF011	Hora de llegada del vehículo:	11:33	Hora finalización de la entrega:		11:48	
Fecha SOAT:	13/3/26	Fecha Tecno-Mecánica:	12/3/2026				
Fecha inspección:	17/3/26	No. acta de inspección:	AMS-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 Aedo				
Fecha certificado médico:	16/3/2026	Fecha asistencia a capacitación:	18/3/2026	Vigencia licencia de conducción:	9/7/2028
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 Intervventoría SCJ-2512-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID visita	260097	Fecha	7/4/26	Contrato	9161 010.26.1.1588.2023	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 elementos y equipos necesarios para efectuar el transporte garantizando 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-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600492	FECHA	2/4/26	CONTRATO	4K1.010.26.1.1589.2025	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 que 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	Contratista cuenta con oficio de autorización 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	No se evidencia instalación de carpas o similares que garantice 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	Contratista cumple gramaje de caja, y porción pero no cumple con la cantidad de bebida requerida.
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	8	PORCENTAJE %	72.7

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 ATENDIÓ LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACION 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	760991	FECHA	27/11/24	CONTRATO	1161 DE 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:	24	PORCENTAJE %:	82.7

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador envia vaso de 7 onzas

39 Operador envia bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros, para un paite de 96 PPL. (capacidad requerida. 24 litros)

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 RCJ-0012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	Ac 497	FECHA	7/4/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588 2025	VERSIÓN	2025.12

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T. Alimentación infra	Jefe cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Francisco Javier Acdo	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:

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:	760097	Fecha: 2/4/26	Nombre establecimiento:	EP 2do	
Parte del día:	PC	Menú verificado: 11	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	568	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	489	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	536	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	532	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	482	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	491	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	496	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	478	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 pesan 8 cajas de comida de forma aleatoria

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Muñoz	U.T Alimentación Integral	Jefe cocina	Adriana Muñoz
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Francisco Acob	Ut. Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría.	Supervisor	Diana V. Palma T

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / MEC / ETA / 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	2600501	FECHA	2026-04-05	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:**	06:28:00	**Hora Fin:**	06:51:00
Raciones Programadas:	93	**Raciones Entregadas:**	93	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	HUEVO COCIDO, AREPA, AVENA CON LECHE, FRUTA ENTERA					**No. Menú Verificado:**	M14
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	SI	06:50:00	SI	34.00	TEMPERATURA DEL HUEVO
Almuerzo	NO				
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	El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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. [2026-03-13] [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. [2026-04-02] [2026-04-04 21:46:32] 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.	0	Contratista no cumple con el derivado de cereal del desayuno; Menú programado: Arepa, 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.	1	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple 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	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	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	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_2600501_2002006_1_1775401898428.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2002006_2_1775401898432.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (2).jpeg



ITV_2600501_2002007_1_1775402056333.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2002007_2_1775402056333.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg



ITV_2600501_2003002_1_1775402356021.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (4).jpeg



ITV_2600501_2003002_1_1775402560276.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.15 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2003002_10_1775402356022.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.15 AM.jpeg



ITV_2600501_2003002_2_1775402356021.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2003002_3_1775402356021.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (2).jpeg



ITV_2600501_2003002_4_1775402356021.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (3).jpeg



ITV_2600501_2003002_5_1775402356021.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (4).jpeg



ITV_2600501_2003002_6_1775402356021.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (5).jpeg



ITV_2600501_2003002_7_1775402356021.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (6).jpeg



ITV_2600501_2003002_8_1775402356021.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (7).jpeg



ITV_2600501_2003002_9_1775402356021.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM.jpeg



ITV_2600501_2003009_1_1775402528352.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.09 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2003009_1_1775402545187.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.15 AM.jpeg



ITV_2600501_2003009_10_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM.jpeg



ITV_2600501_2003009_11_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2003009_12_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (2).jpeg



ITV_2600501_2003009_13_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (3).jpeg



ITV_2600501_2003009_14_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (4).jpeg



ITV_2600501_2003009_15_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (5).jpeg



ITV_2600501_2003009_16_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (6).jpeg



ITV_2600501_2003009_17_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (7).jpeg



ITV_2600501_2003009_18_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM.jpeg



ITV_2600501_2003009_19_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.14 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2003009_2_1775402528352.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.09 AM (2).jpeg



ITV_2600501_2003009_20_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.14 AM (2).jpeg



ITV_2600501_2003009_21_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.14 AM (3).jpeg



ITV_2600501_2003009_22_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.14 AM (4).jpeg



ITV_2600501_2003009_23_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.14 AM (5).jpeg



ITV_2600501_2003009_24_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.14 AM (6).jpeg



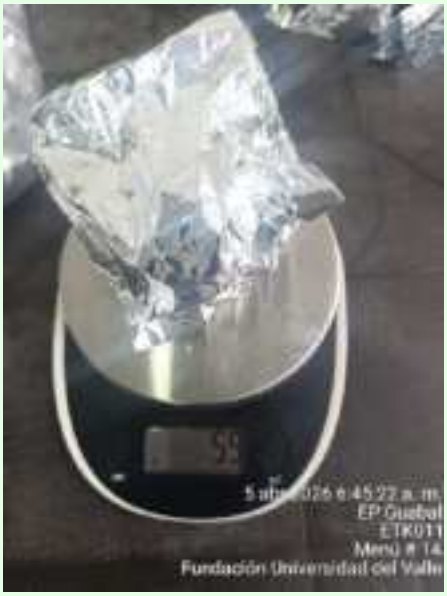
ITV_2600501_2003009_25_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.14 AM (7).jpeg



ITV_2600501_2003009_26_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.14 AM (8).jpeg



ITV_2600501_2003009_27_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.15 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2003009_3_1775402528352.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.09 AM.jpeg



ITV_2600501_2003009_4_1775402528352.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.10 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2003009_5_1775402528352.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.10 AM (2).jpeg



ITV_2600501_2003009_6_1775402528352.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.10 AM.jpeg



ITV_2600501_2003009_7_1775402528352.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2003009_8_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (3).jpeg



ITV_2600501_2003009_9_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (4).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_4020_1_1775401919231.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4020_2_1775401919231.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4021_1_1775401940802.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4021_2_1775401940802.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4022_1_1775401961893.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4022_2_1775401961893.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4023_1_1775401983224.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4023_2_1775401983224.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4024_1_1775402007092.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4024_1_1775402017840.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4030_1_1775402138998.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 2026-04-05 at 6.07.18 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección

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_2600501_1_1775402594033.pdf	Acta de Visita Estación de Policía Guabal..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	2600501	FECHA	2026-04-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El vehículo no cuenta con 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 cumple con el derivado de cereal del desayuno; Menú programado: Arepa, Menú entregado: Pan blanco, No se evidencia intercambio

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.

Se socializa acta con contratista

Contratista envía vaso de 7 onzas.

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	2600501	FECHA	2026-04-05	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:**	06:28:00	**Hora Fin:**	06:51:00	
Raciones Programadas:	93	**Raciones Entregadas:**	93	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	HUEVO COCIDO, AREPA, AVENA CON LECHE, FRUTA ENTERA					**No. Menú Verificado:**		M14	
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	2600501	FECHA	2026-04-05	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	2600501	FECHA	2026-04-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600501_2002006_1_1775401898428.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2002006_2_1775401898432.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (2).jpeg



ITV_2600501_2002007_1_1775402056333.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2002007_2_1775402056333.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg



ITV_2600501_2003002_1_1775402356021.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (4).jpeg



ITV_2600501_2003002_1_1775402560276.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.15 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2003002_10_1775402356022.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.15 AM.jpeg



ITV_2600501_2003002_2_1775402356021.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2003002_3_1775402356021.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (2).jpeg



ITV_2600501_2003002_4_1775402356021.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (3).jpeg



ITV_2600501_2003002_5_1775402356021.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (4).jpeg



ITV_2600501_2003002_6_1775402356021.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (5).jpeg



ITV_2600501_2003002_7_1775402356021.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (6).jpeg



ITV_2600501_2003002_8_1775402356021.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (7).jpeg



ITV_2600501_2003002_9_1775402356021.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM.jpeg



ITV_2600501_2003009_1_1775402528352.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.09 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2003009_1_1775402545187.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.15 AM.jpeg



ITV_2600501_2003009_10_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM.jpeg



ITV_2600501_2003009_11_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2003009_12_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (2).jpeg



ITV_2600501_2003009_13_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (3).jpeg



ITV_2600501_2003009_14_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (4).jpeg



ITV_2600501_2003009_15_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (5).jpeg



ITV_2600501_2003009_16_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (6).jpeg



ITV_2600501_2003009_17_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM (7).jpeg



ITV_2600501_2003009_18_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.13 AM.jpeg



ITV_2600501_2003009_19_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.14 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2003009_2_1775402528352.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.09 AM (2).jpeg



ITV_2600501_2003009_20_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.14 AM (2).jpeg



ITV_2600501_2003009_21_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.14 AM (3).jpeg



ITV_2600501_2003009_22_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.14 AM (4).jpeg



ITV_2600501_2003009_23_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.14 AM (5).jpeg



ITV_2600501_2003009_24_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.14 AM (6).jpeg



ITV_2600501_2003009_25_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.14 AM (7).jpeg



ITV_2600501_2003009_26_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.14 AM (8).jpeg



ITV_2600501_2003009_27_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.15 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2003009_3_1775402528352.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.09 AM.jpeg



ITV_2600501_2003009_4_1775402528352.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.10 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2003009_5_1775402528352.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.10 AM (2).jpeg



ITV_2600501_2003009_6_1775402528352.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.10 AM.jpeg



ITV_2600501_2003009_7_1775402528352.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (1).jpeg



ITV_2600501_2003009_8_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (3).jpeg



ITV_2600501_2003009_9_1775402528353.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (4).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_4020_1_1775401919231.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4020_2_1775401919231.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4021_1_1775401940802.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4021_2_1775401940802.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4022_1_1775401961893.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4022_2_1775401961893.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4023_1_1775401983224.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4023_2_1775401983224.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4024_1_1775402007092.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4024_1_1775402017840.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.12 AM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4030_1_1775402138998.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 2026-04-05 at 6.07.18 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600501_1_1775402594033.pdf	Acta de Visita Estación de Policía 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	2600501	FECHA	2026-04-05	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
Convenio de Interventoría SCJ-2212-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA 7600301 FECHA 5/4/26 CONTRATO 4161.0102.1.1788.2025 VERSIÓN 202512

Contratista:	U.T. Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	El Guabal			Tipo:	EP	Localidad:	S. Cali
Dirección:				Hora inicio:	6:28	Hora Fin:	6:31 AM
Raciones Programadas:	93	Raciones Entregadas:	93	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Huevo cocido, Arepa, Avena con leche fruta entera.					No. Menú Verificado:	14
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	6:50 h	34°C	X	C	NC	Timp. Huevo
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentacion
0	0	0	0

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

Placa:	ETK011	Hora de llegada del vehículo:	6:41	Hora finalización de la entrega:	6:51 AM
Fecha SOAT:	13/3/26	Fecha Tecno-Mecánica:	12/3/2026		
Fecha inspección:	17/3/26	No. acta de inspección:	AHF-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 Aedo				
Fecha certificado médico:	16/3/2026	Fecha asistencia a capacitación:	18/3/2026	Vigencia licencia de conducción:	9/7/2028
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA MG

FECHA IMPRESIÓN

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA 2600 501 | FECHA 5/4/26 | 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	
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. VEHICULOS 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	
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	Vehiculo no cuenta con equipos elementos necesarios para efectuar el transporte garantizando 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 la 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 VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCION DE PRODUCTO TERMINADO

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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: M6

FECHA IMPRESIÓN

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2024 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA 2600301 FECHA 5/4/26 CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 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	menu programado "arepa" menu entregado "pan, almuerzo" no se evidencia intercambio
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 garantiza la conservación de las temperaturas, sin embargo cumple parametros
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 entriga una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	(1)	NA	NO	contratista cuenta con oficio de autorización para entregar bebidas en termos.
7	La distribucion se realiza en condiciones higienicas 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 PRESTACION 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 higienico 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 MG FIRMA IMPRESIÓN 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-2018-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	260701	FECHA	5/4/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2018	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

Contratista envia vaso de 7onzas

Se socializa acta con Contratista

INICIALES DE QUIEN REALIZA LA VISITA MG

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-2013-2020 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 260501 FECHA 5/4/26 CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 VERSIÓN 202512

Familia

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Miguel Gonzalez	Dir. Alimentación	Operador	
Atendió				
Acompaño				
Acompaño	Francisco Javier Acedo	UC. 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:

NOMBRES DE QUIEN ATENDIÓ LA VISITA MG FECHA IMPRESIÓN HORA

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:		4141.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:	260050	Fecha:	5/4/26	Nombre establecimiento:	EP Cucaba		
Ficha del día:	93	Menú verificado:	14	Tiempo de comida evaluado:		Desayuno	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		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	59	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	56	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	59	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	59	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	56	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	59	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	58	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	59	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 muestras de huevo de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Mayi Gonzalez	Nutr. Alimentacion	F.O Operador	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Francisco Acevedo	Nutricionista	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ESP / 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	2600502	FECHA	2026-04-05	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:**	06:28:00	**Hora Fin:**	07:39:00
Raciones Programadas:	61	**Raciones Entregadas:**	61	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	HUEVO COCIDO, AREPA, AVENA CON LECHE, FRUTA ENTERA					**No. Menú Verificado:**	M14
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	SI	07:35:00	SI	35.20	TEMPERATURA DEL HUEVO
Almuerzo	NO				
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	El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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. [2026-03-13] [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. [2026-04-02] [2026-04-04 21:46:32] 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.	0	Contratista no cumple con el derivado de cereal del desayuno; Menú programado: Arepa, 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.	1	Contratista no cumple con el derivado de cereal del desayuno; Menú programado: Arepa, Menú entregado: Pan blanco, No se evidencia intercambio
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	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	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_2600502_2002006_1_1775403991064.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.01 AM (1).jpeg



ITV_2600502_2002006_2_1775403991065.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.55 AM (1).jpeg



ITV_2600502_2002006_3_1775403991065.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM.jpeg



ITV_2600502_2002007_1_1775404103452.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg



ITV_2600502_2002007_2_1775404103453.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg



ITV_2600502_2003002_1_1775404380330.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.58 AM.jpeg



ITV_2600502_2003002_2_1775404380330.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (1) - copia.jpeg



ITV_2600502_2003002_3_1775404380331.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (2) - copia.jpeg



ITV_2600502_2003002_4_1775404380331.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (3).jpeg



ITV_2600502_2003002_5_1775404380331.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (4).jpeg



ITV_2600502_2003002_6_1775404380331.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (5).jpeg



ITV_2600502_2003002_7_1775404380331.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.58 AM (1).jpeg



ITV_2600502_2003009_1_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (3).jpeg



ITV_2600502_2003009_10_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.55 AM (2).jpeg



ITV_2600502_2003009_11_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.55 AM.jpeg



ITV_2600502_2003009_12_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.58 AM (1).jpeg



ITV_2600502_2003009_13_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.59 AM (1).jpeg



ITV_2600502_2003009_14_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.59 AM (2).jpeg



ITV_2600502_2003009_15_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.59 AM.jpeg



ITV_2600502_2003009_16_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (1) - copia.jpeg



ITV_2600502_2003009_17_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (1).jpeg



ITV_2600502_2003009_18_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (2) - copia.jpeg



ITV_2600502_2003009_19_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (2).jpeg



ITV_2600502_2003009_2_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (4).jpeg



ITV_2600502_2003009_20_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM.jpeg



ITV_2600502_2003009_3_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (5).jpeg



ITV_2600502_2003009_4_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (6) - copia.jpeg



ITV_2600502_2003009_5_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (6).jpeg



ITV_2600502_2003009_6_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.01 AM (2).jpeg



ITV_2600502_2003009_7_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.01 AM (3).jpeg



ITV_2600502_2003009_8_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.01 AM (4).jpeg



ITV_2600502_2003009_9_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.01 AM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_4046_1_1775404023581.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.01 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4046_2_1775404023581.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.55 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4046_3_1775404023581.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4047_1_1775404043644.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.01 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4047_2_1775404043645.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.55 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4047_3_1775404043645.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4048_1_1775404061783.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.01 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4048_2_1775404061783.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.55 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4048_3_1775404061783.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4049_1_1775404118808.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4049_2_1775404118808.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4050_1_1775404135349.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4050_2_1775404135349.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4051_1_1775404173214.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4051_2_1775404173214.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4052_1_1775404192392.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4052_2_1775404192392.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4053_1_1775404210397.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4053_2_1775404210397.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4054_1_1775404250672.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 2026-04-05 at 6.07.18 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección

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_2600502_1_1775404541757.pdf	Acta de Visita Estación de Policía Meléndez .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	2600502	FECHA	2026-04-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El vehículo no cuenta con 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 cumple con el derivado de cereal del desayuno; Menú programado: Arepa, Menú entregado: Pan blanco, No se evidencia intercambio

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.

Se socializa acta con contratista

Contratista envía vaso de 7 onzas.

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	2600502	FECHA	2026-04-05	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:**	06:28:00	**Hora Fin:**	07:39:00	
Raciones Programadas:	61	**Raciones Entregadas:**	61	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	HUEVO COCIDO, AREPA, AVENA CON LECHE, FRUTA ENTERA					**No. Menú Verificado:**		M14	
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	2600502	FECHA	2026-04-05	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	2600502	FECHA	2026-04-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600502_2002006_1_1775403991064.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.01 AM (1).jpeg



ITV_2600502_2002006_2_1775403991065.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.55 AM (1).jpeg



ITV_2600502_2002006_3_1775403991065.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM.jpeg



ITV_2600502_2002007_1_1775404103452.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg



ITV_2600502_2002007_2_1775404103453.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg



ITV_2600502_2003002_1_1775404380330.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.58 AM.jpeg



ITV_2600502_2003002_2_1775404380330.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (1) - copia.jpeg



ITV_2600502_2003002_3_1775404380331.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (2) - copia.jpeg



ITV_2600502_2003002_4_1775404380331.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (3).jpeg



ITV_2600502_2003002_5_1775404380331.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (4).jpeg



ITV_2600502_2003002_6_1775404380331.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (5).jpeg



ITV_2600502_2003002_7_1775404380331.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.58 AM (1).jpeg



ITV_2600502_2003009_1_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (3).jpeg



ITV_2600502_2003009_10_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.55 AM (2).jpeg



ITV_2600502_2003009_11_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.55 AM.jpeg



ITV_2600502_2003009_12_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.58 AM (1).jpeg



ITV_2600502_2003009_13_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.59 AM (1).jpeg



ITV_2600502_2003009_14_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.59 AM (2).jpeg



ITV_2600502_2003009_15_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.59 AM.jpeg



ITV_2600502_2003009_16_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (1) - copia.jpeg



ITV_2600502_2003009_17_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (1).jpeg



ITV_2600502_2003009_18_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (2) - copia.jpeg



ITV_2600502_2003009_19_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (2).jpeg



ITV_2600502_2003009_2_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (4).jpeg



ITV_2600502_2003009_20_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM.jpeg



ITV_2600502_2003009_3_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (5).jpeg



ITV_2600502_2003009_4_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (6) - copia.jpeg



ITV_2600502_2003009_5_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.00 AM (6).jpeg



ITV_2600502_2003009_6_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.01 AM (2).jpeg



ITV_2600502_2003009_7_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.01 AM (3).jpeg



ITV_2600502_2003009_8_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.01 AM (4).jpeg



ITV_2600502_2003009_9_1775404492333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.01 AM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_4046_1_1775404023581.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.01 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4046_2_1775404023581.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.55 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4046_3_1775404023581.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4047_1_1775404043644.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.01 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4047_2_1775404043645.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.55 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4047_3_1775404043645.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4048_1_1775404061783.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.01 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4048_2_1775404061783.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.03.55 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4048_3_1775404061783.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4049_1_1775404118808.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4049_2_1775404118808.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4050_1_1775404135349.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4050_2_1775404135349.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4051_1_1775404173214.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4051_2_1775404173214.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4052_1_1775404192392.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4052_2_1775404192392.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4053_1_1775404210397.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4053_2_1775404210397.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4054_1_1775404250672.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 2026-04-05 at 6.07.18 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600502_1_1775404541757.pdf	Acta de Visita Estación de Policía Meléndez .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	2600502	FECHA	2026-04-05	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 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA 2600502 FECHA 5/4/26 CONTRATO 4161.010.26.1.1882025 VERSIÓN 202512

Contratista:	UT. Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP. Melendez.			Tipo:	EP	Localidad:	S. Cali
Dirección:				Hora Inicio:	6:28	Hora Fin:	7:39 am
Raciones Programadas:	61	Raciones Entregadas:	61	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Huevo cocido, Arepa, Avena con leche. Fruta entera					No. Menú Verificado:	14
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	7:35	35.2°C	X	(C)	NC	Temp. Huevo
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	BTK011	Hora de llegada del vehículo:	7:27 am	Hora finalización de la entrega:		7:39 am	
Fecha SOAT:	13/3/26	Fecha Tecno-Mecánica:	12/3/2026				
Fecha inspección:	17/3/2026	No. acta de inspección:	AMS-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:	16/3/2026	Fecha asistencia a capacitación:	18/3/2026	Vigencia licencia de conducción:	9/7/2028
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA M.G FECHA IMPRESIÓN PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA 2600302 FECHA 5/4/16 CONTRATO 4161.010.26-1.15882025 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 tecnomecanica 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 garantizando 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 la 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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA M.G

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACION 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 260502 FECHA 5/4/26 CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 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	menú programado "Arepa" menu entregado "pan blanco" no se evidencia intercambio
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	(0)	NA	NO	contratista no cuenta con mecanismos que garantiscen la conservación de las Temp. Sin embargo cumple parametros 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.	0	(1)	NA	NO	Contratista cuenta con oficio de autorización 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	
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 DESTRIBUCIÓN 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 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	(0)	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 REVISA LA VISITA M6 FECHA IMPRESIÓN 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-2012-2026 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260702	FECHA	5/4/26	CONTRATO	461.010.261.1588.1025	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:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	25	PORCENTAJE %:	893.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Contratista entrega vasos de 7 onzas

Se Socializa Acta con Contratista

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: MG

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-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N. VISITA 760302 FECHA 5/4/26 CONTRATO 4161-010-261-1788-2017 VERSIÓN 202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Miguel Angel Gonzalez	UC Alimentacion	C. Operador	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Francisco Javier Acdo	UC. Alimentacion	Conductor	
Realizó	Diana Veronica Pedma F.	Interventoria	Supervisor	Diana V. Pedma 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 MG

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		RELEVO DE 1 JUNIO 2026	
ID Visita:	2600303	Fecha:	3/4/26	Nombre establecimiento:	EP Melendez		
Ronda del día:	61	Mural verificado:	14	Tiempo de comida evaluado:	Desayuno		
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	58	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	54	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	59	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	58	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	54	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 retira 1 muestra de Huevo de fritanga electrico.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Miguel Bambague	Alimentacion	C.Operativo	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Francisco Ocoa	U.T. Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETB / 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	2600503	FECHA	2026-04-05	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:**	06:28:00	**Hora Fin:**	07:12:00
Raciones Programadas:	94	**Raciones Entregadas:**	94	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	HUEVO COCIDO, AREPA, AVENA CON LECHE, FRUTA ENTERA					**No. Menú Verificado:**	M14
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	SI	07:10:00	SI	28.70	TEMPERATURA DEL HUEVO
Almuerzo	NO				
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	El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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]: El vehículo no cuenta con 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. [2026-03-13] [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. [2026-04-02] [2026-04-04 21:46:32] 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.	0	Contratista no cumple con el derivado de cereal del desayuno; Menú programado: Arepa, 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.	1	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple 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	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	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]: 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]: No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-04-02] [2026-04-04 21:46:32] No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie [Persiste]: No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del 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
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_2600503_2002006_1_1775403041617.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (5).jpeg



ITV_2600503_2002006_2_1775403041618.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM.jpeg



ITV_2600503_2002007_1_1775403174988.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2002007_2_1775403174988.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg



ITV_2600503_2003002_1_1775403364034.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.25 AM.jpeg



ITV_2600503_2003002_10_1775403364035.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (3).jpeg



ITV_2600503_2003002_11_1775403364035.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM.jpeg



ITV_2600503_2003002_2_1775403364034.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.26 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003002_3_1775403364034.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.32 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003002_4_1775403364034.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.32 AM (2).jpeg



ITV_2600503_2003002_5_1775403364035.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.32 AM (3).jpeg



ITV_2600503_2003002_6_1775403364035.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.32 AM.jpeg



ITV_2600503_2003002_7_1775403364035.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.33 AM.jpeg



ITV_2600503_2003002_8_1775403364035.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003002_9_1775403364035.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (2).jpeg



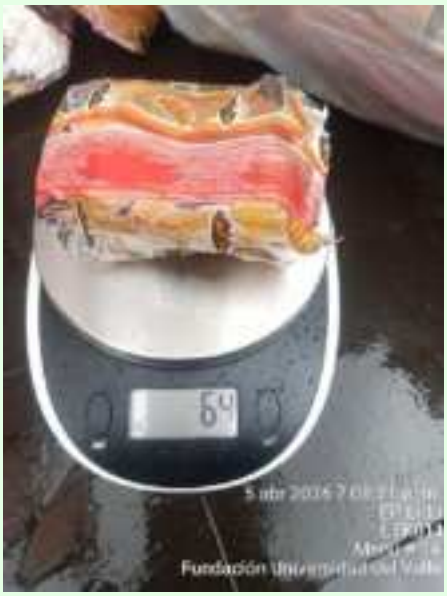
ITV_2600503_2003008_1_1775403495907.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.25 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003008_2_1775403495908.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 2026-04-05 at 8.04.26 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_1_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.27 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003009_10_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.32 AM (2).jpeg



ITV_2600503_2003009_11_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.32 AM (3).jpeg



ITV_2600503_2003009_12_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.32 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_13_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.33 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_14_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003009_15_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (2).jpeg



ITV_2600503_2003009_16_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (3).jpeg



ITV_2600503_2003009_17_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (4).jpeg



ITV_2600503_2003009_18_1775403628809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_19_1775403628809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.37 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003009_2_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.27 AM (2).jpeg



ITV_2600503_2003009_20_1775403628809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.37 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_21_1775403628809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.38 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003009_22_1775403628809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.38 AM (2).jpeg



ITV_2600503_2003009_23_1775403628809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.38 AM (3).jpeg



ITV_2600503_2003009_24_1775403628809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.38 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_25_1775403628809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.39 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003009_26_1775403628809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.39 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_3_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.27 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_4_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.28 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_5_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.29 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003009_6_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.29 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_7_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.30 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003009_8_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.30 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_9_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.32 AM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_4032_1_1775403072882.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4032_2_1775403072882.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4033_1_1775403091257.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4033_2_1775403091257.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4034_1_1775403109156.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4034_2_1775403109156.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4035_1_1775403127280.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4035_2_1775403127281.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4036_1_1775403190231.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4036_2_1775403190232.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4037_1_1775403208220.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4037_2_1775403208220.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4038_1_1775403224403.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4038_2_1775403224403.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4039_1_1775403246503.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4039_2_1775403246503.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4040_1_1775403266049.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4040_2_1775403266050.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4041_1_1775403297118.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 2026-04-05 at 6.07.18 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_4042_1_1775403519147.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 2026-04-05 at 8.04.25 AM (1).jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_4042_2_1775403519147.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 2026-04-05 at 8.04.26 AM.jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_4043_1_1775403536426.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 2026-04-05 at 8.04.25 AM (1).jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_4043_2_1775403536426.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 2026-04-05 at 8.04.26 AM.jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_4044_1_1775403560961.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 2026-04-05 at 8.04.25 AM (1).jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.

	
IRS_4044_2_1775403560961.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 2026-04-05 at 8.04.26 AM.jpeg 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	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_2600503_1_1775403681027.pdf	Acta de Visita Estación de Policía Lido.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	2600503	FECHA	2026-04-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El vehículo no cuenta con 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 cumple con el derivado de cereal del desayuno; Menú programado: Arepa, Menú entregado: Pan blanco, No se evidencia intercambio

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.

No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.

Se socializa acta con contratista

Contratista envía vaso de 7 onzas

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	2600503	FECHA	2026-04-05	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:**	06:28:00	**Hora Fin:**	07:12:00
Raciones Programadas:	94	**Raciones Entregadas:**	94	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	HUEVO COCIDO, AREPA, AVENA CON LECHE, FRUTA ENTERA					**No. Menú Verificado:**		M14
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	2600503	FECHA	2026-04-05	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	2600503	FECHA	2026-04-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600503_2002006_1_1775403041617.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (5).jpeg



ITV_2600503_2002006_2_1775403041618.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM.jpeg



ITV_2600503_2002007_1_1775403174988.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2002007_2_1775403174988.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg



ITV_2600503_2003002_1_1775403364034.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.25 AM.jpeg



ITV_2600503_2003002_10_1775403364035.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (3).jpeg



ITV_2600503_2003002_11_1775403364035.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM.jpeg



ITV_2600503_2003002_2_1775403364034.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.26 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003002_3_1775403364034.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.32 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003002_4_1775403364034.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.32 AM (2).jpeg



ITV_2600503_2003002_5_1775403364035.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.32 AM (3).jpeg



ITV_2600503_2003002_6_1775403364035.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.32 AM.jpeg



ITV_2600503_2003002_7_1775403364035.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.33 AM.jpeg



ITV_2600503_2003002_8_1775403364035.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003002_9_1775403364035.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (2).jpeg



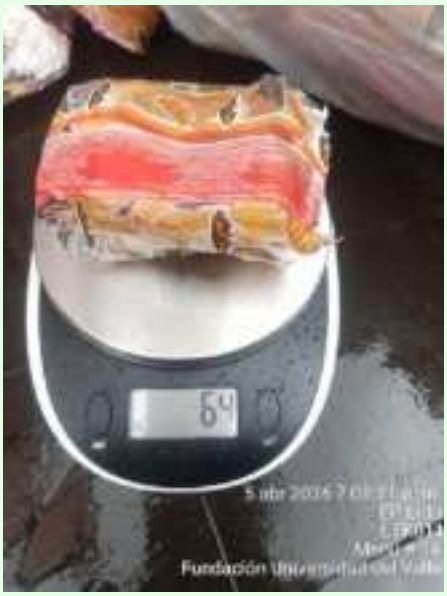
ITV_2600503_2003008_1_1775403495907.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.25 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003008_2_1775403495908.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 2026-04-05 at 8.04.26 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_1_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.27 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003009_10_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.32 AM (2).jpeg



ITV_2600503_2003009_11_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.32 AM (3).jpeg



ITV_2600503_2003009_12_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.32 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_13_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.33 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_14_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003009_15_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (2).jpeg



ITV_2600503_2003009_16_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (3).jpeg



ITV_2600503_2003009_17_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (4).jpeg



ITV_2600503_2003009_18_1775403628809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_19_1775403628809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.37 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003009_2_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.27 AM (2).jpeg



ITV_2600503_2003009_20_1775403628809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.37 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_21_1775403628809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.38 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003009_22_1775403628809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.38 AM (2).jpeg



ITV_2600503_2003009_23_1775403628809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.38 AM (3).jpeg



ITV_2600503_2003009_24_1775403628809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.38 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_25_1775403628809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.39 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003009_26_1775403628809.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.39 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_3_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.27 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_4_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.28 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_5_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.29 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003009_6_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.29 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_7_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.30 AM (1).jpeg



ITV_2600503_2003009_8_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.30 AM.jpeg



ITV_2600503_2003009_9_1775403628808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.32 AM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_4032_1_1775403072882.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4032_2_1775403072882.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4033_1_1775403091257.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4033_2_1775403091257.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con 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	2600503	FECHA	2026-04-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_4034_1_1775403109156.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4034_2_1775403109156.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4035_1_1775403127280.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.04.36 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4035_2_1775403127281.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.05.08 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_4036_1_1775403190231.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4036_2_1775403190232.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4037_1_1775403208220.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4037_2_1775403208220.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4038_1_1775403224403.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4038_2_1775403224403.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4039_1_1775403246503.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4039_2_1775403246503.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4040_1_1775403266049.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4040_2_1775403266050.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 6.07.19 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_4041_1_1775403297118.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 2026-04-05 at 6.07.18 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_4042_1_1775403519147.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 2026-04-05 at 8.04.25 AM (1).jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_4042_2_1775403519147.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 2026-04-05 at 8.04.26 AM.jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_4043_1_1775403536426.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 2026-04-05 at 8.04.25 AM (1).jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_4043_2_1775403536426.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 2026-04-05 at 8.04.26 AM.jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_4044_1_1775403560961.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 2026-04-05 at 8.04.25 AM (1).jpeg
No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_4044_2_1775403560961.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 2026-04-05 at 8.04.26 AM.jpeg
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_2600503_1_1775403681027.pdf	Acta de Visita Estación de Policía Lido.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	2600503	FECHA	2026-04-05	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-2012-2026 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N°RUTA 2600303 FECHA 5/3/26 CONTRATO 4161010-26-1-1588-2025 VERSION 202512

Contratista:	UT. Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP Lido			Tipo:	EP	Localidad:	S. Cali
Dirección:				Hora Inicio:	6:28	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	94	Raciones Entregadas:	94	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Huevo cocido, Arepa, Avena con leche Fruta entera.					No. Menú Verificado:	14
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	7:10 am	28.7	X	(C)	NC	Temp. Huevo
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	ETR011	Hora de llegada del vehículo:	7:01	Hora finalización de la entrega:	7:12 am
Fecha SOAT:	13/3/26	Fecha Tecno-Mecánica:	12/3/2026		
Fecha inspección:	17/3/26	No. acta de inspección:	AHS-17-3 2026	% Cumplimiento:	100
Subred integrada del salud:					
CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	X	Favorable con Requerimiento	No Recibido
OBSERVACIONES					

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Francisco Javier Acdo				
Fecha certificado médico:	16/3/2026	Fecha asistencia a capacitación:	18/3/2026	Vigencia licencia de conducción:	9/7/2028
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA MG

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 2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

BASE 7600503 FICHA 514126 CONTRATO 4161040-26-1188-2025 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. VEHICULOS 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	
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 higienico-sanitarias, tales como: contenedores isotermicos, termos plásticos para garantizar la conservacion 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 garantizando 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 la 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 DISTRIBUCION DE PRODUCTO TERMINADO

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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA MG FECHA ACTUALIZACION PAGINA 2

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA 2600363 FECHA 5/4/26 CONTRATO 4161.010.26.1.1588-2025 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	menú proyectado "arepa" menú entregado "pan blanco" no se evidencia intercambio
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 garantice la conservación de las Temp. Sin embargo cumple 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.	0	(1)	NA	NO	Contratista cuenta con oficio de autorización 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	
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 instalación 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, 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	

FECHA IMPRESIÓN

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

BODEGA 2600703 FECHA 5/4/26 CONTRATO 4161.010.26.L15BB.2025 VERSION 202512

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (T)	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

Contratista entrega vasto de 7 onzas

Se socializa acta con contratista

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA MG

FECHA IMPRESIÓN

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 SCA-2013-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° PROG. 2600303 FECHA 5/4/26 CONTRATO 4161.010.26-1.1588.2025 VERSIÓN 2025.12

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Miguel Garzón	UC Alimentación	C. Operador	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Francisco Javier Acedo	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

[S] | [NO] Cual / Nombre:

FIRMA ES DE QUIEN ATENDIÓ LA VISITA MG

FECHA IMPRESIÓN

PÁGINA 5

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 25-20		No. Contrato:	4 (EE.010.26.1 2688.2025	
ID Visita:	760050	Fecha:	5/4/26	Nombre establecimiento:	EP Lido
Parte del día:	94	Menú verificado:	14	Tiempo de comida evaluado:	Desayuno
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	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	56	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	56	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	58	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	59	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	61	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	59	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	57	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	54	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 evalúan 8 muestras de Huevo de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Miguel Garcia	Nut. Alimentación	C. Operador	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Francisco Nedo	U.T. Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma F

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETI / 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 CENTAVO S.A.

LUGAR DE LA VISITA: Estación de policía Limonar (Población Femenina) 06/04/2026
UT. Alimentación Integral Cod: 2522
ACT: 010.76.11580.2021

OBJETIVO DE LA VISITA

Verificar la documentación del vehículo prestación del servicio, horario de entrega en la estación de policía, cumplimiento en el kit de limpieza y demás lineamientos establecidos.

DESARROLLO DE LA VISITA

El conductor encargado Santiago Goyes cuenta con los exámenes correspondientes. así como el correspondiente soporte de capacitación de BPM. y la indumentaria necesaria para las operaciones de manipulación de los alimentos.

El vehículo de Placas JEY653 cuenta con concepto sanitario favorable, matrícula del 2020, SOAT y Tecnomecánica vigente, El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente sin embargo no cuenta con gramera calibrada.
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para garantizar la conservación de los Alimentos.

Contratista cumple con horario establecida para entrega, de desayuno, este se entrega a las 7:25 AM.
contratista cumple con menú verificado (menú 15: Salchichas con vainidad, Agua de panela fruta entera: Banano. así como gramaje de cada uno de los componentes.

Se evidencia Inconsistencia entre lo consignado en el formato del contratista y la ejecución operativa, dado que se registra la entrega de "Naranja" como fruta; sin embargo, en la práctica se esta suministrando "Banano".

contratista envía vaso de 7 onzas.-

Se socializa acta.

RELACIÓN DOCUMENTOS ANEXOS DE LA VISITA

PARTICIPANTES DE LA VISITA

NOMBRE: Diana Veronica Palma Florez
CARGO: Supervisor de campo
ENTIDAD: IntervenTORIA.

NOMBRE: Santiago Goyes
CARGO: Conductor
ENTIDAD: UT Alimentación Integral.

NOMBRE: Adriana Mueses
CARGO: Jefe cocina
ENTIDAD: U.T Alimentación Integral.

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

ACTA DE VISITA No. 2C00505

FECHA DE VISITA 06/04/2026

LUGAR DE LA VISITA: Estación de Policía el Diamante

TIPO DE CONTRATO: Alimentación integral cod 37-26

CONTRATISTA: UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 2021

OBJETIVO DE LA VISITA

Verificar la documentación del vehículo, prestación del servicio, horario de entrega en la estación de policía, cumplimiento en el kit de limpieza y demas lineamientos establecidos

DESARROLLO DE LA VISITA

El conductor encargado Santiago Goyes cuenta con los examenes correspondientes, asi como el correspondiente soporte de capacitación de BPM. y la indumentaria necesaria para las operaciones de manipulación de los alimentos.

El vehiculo de placas JRY 653 cuenta con concepto Sanitario favorable, matricula del 2020, soat y tecnomecanica vigente. El vehiculo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente; Sin embargo no cuenta con gramera calibrada. Vehiculo no cuenta con equipos y elementos necesarios para garantizar la conservacion de los Alimentos.

Contratista cumple con horario establecido para entrega de desayuno (6:45 AM)

Contratista cumple con menú verificado; menú 17: Salchicha. Pan redondo; Arepa de Pañela, Fruta entera: Banano. asi como gramaje de cada uno de los componentes

Se evidencia inconsistencia entre lo consignado en el formato del contratista y la ejecución operativa, dado que se registra la entrega de "Naranja" como fruta, sin embargo, en la practica se esta suministrando "Banano"

contratista envia vaso de 7 onzas

Se socializa acta

RELACIÓN DOCUMENTOS ENTREGADOS DE LA VISITA

PARTICIPANTES DE LA VISITA			
NOMBRE	Diana Veronica Palmes Florez	NOMBRE	Santiago Goyes
CARGO	Supervisor de campo	CARGO	conductor
ENTIDAD	Interventoria	ENTIDAD	UT Alimentacion integral cod17
NOMBRE		NOMBRE	Adriana Mueses
CARGO		CARGO	Jefe cocina
ENTIDAD		ENTIDAD	UT Alimentacion integral

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN CENTAURO E.S.P.

ACTA DE VISITA No. 2600506

Estación de Policía Murillo Ramos

06/04/2026

DE ALIMENTACIÓN Integral Cel. - 23.22

OBJETIVO DE LA VISITA

Verificar la documentación del vehículo, prestación del servicio, horarios de entrega en la estación, cumplimiento en el Kit de limpieza y demas lineamientos establecidos

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA

El conductor encargado santiago Goyes cuenta con los examenes correspondientes, asi como el correspondiente soporte de capacitación de BPM y la indumentaria necesaria para las operaciones de manipulación de alimentos.

El vehiculo, cuenta con concepto sanitario favorable, matricula del 2020, Soat y Tecnomecanica Vigente

El vehiculo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente

Sin embargo no cuenta con gramera calibrada.

Vehiculo no cuenta con elementos y equipos necesarios para garantizar la conservación de los Alimentos.

Contratista cumple con horario establecido para entrega, del desayuno, (7:06 am)

Contratista cumple con el menu verificado: menú 15: Salchicha, pan variedad: Agua de panela, fruta entera: Banano, asi como gramaje de cada uno de los componentes.

Se evidencia inconsistencia entre lo consignado en el formato del contratista y la ejecución operativa, dado que se registra la entrega de "naranja" como fruta, Sin embargo, en la practica se esta suministrando "Banano"

contratista envia vaso de 7 onzas

se socializa acta.

RELACIÓN DOCUMENTOS ANEXOS DE LA VISITA

PARTICIPANTES DE LA VISITA

NOMBRE: Diana Vanessa Patiño Florez
CARGO: Supervisor de Campo
ENTIDAD: Nacional Alimentos

NOMBRE: Santiago Goyes
CARGO: Conductor
ENTIDAD: U.T. Alimentación Integral Cali

NOMBRE: Adriana Mueses
CARGO: Jefe cocina
ENTIDAD: U.T. Alimentación Integral

Powered by CamScanner

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	2600507	FECHA	2026-04-07	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:**	08:00:00	**Hora Fin:**	17:20:00
Raciones Programadas:	1913	**Raciones Entregadas:**	1913	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	FRUTA ENTERA NARANJA SALCHICHA ASADA PAN AVENA CON LECHE CARNE DE RES ARROZ BLANCO ENSALADA REMOLACHA Y ZANAHORIA PAPA SALADA JUGO DE FRUTA DE MANGO POSTRE VARIEDAD BOCADILLO COMBINADO PECHUGA DE POLLO EN SALSA ARROZ BLANCO LENTEJA GUISADA PAPA JUGO DE FRUTA DE GUAYABA JUGO NATURAL DE TOMATE PAN					**No. Menú Verificado:**	M02	
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ MUÑOZ					**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 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-001 0043-2021, 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]: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] El contratista no cumple con los pesos brutos establecidos para las preparaciones del menú # 6: Arepa, hay en planta 90000 gr. (200 paq. x 10 uni para un total 2000 uni x 45 gr. cada arepa) y deben ser 114960 gr. Limón, hay en planta 74700 gr. y deben ser 114960 gr. Los ingredientes zanahoria y habichuela no se evidencia en la planta de alimentos para la preparación de pasta caliente con verduras [Sin Seguimiento]: Contratista realiza intercambio de pan por arepa, por lo que no se realiza seguimiento.
TOTAL ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON			

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100.00

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600507_3099100_1_1775609795290.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.48 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_1_1775609842924.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (4).jpeg



ITV_2600507_3099100_1_1775609870602.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.56 PM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_10_1775609795292.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_10_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_10_1775609870604.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_11_1775609795292.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_11_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_11_1775609870604.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (4).jpeg



ITV_2600507_3099100_12_1775609795292.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (4).jpeg



ITV_2600507_3099100_12_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_12_1775609870604.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (5).jpeg



ITV_2600507_3099100_13_1775609795292.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (5).jpeg



ITV_2600507_3099100_13_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (4).jpeg



ITV_2600507_3099100_13_1775609870604.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (6).jpeg



ITV_2600507_3099100_14_1775609795292.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (6).jpeg



ITV_2600507_3099100_14_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (5).jpeg



ITV_2600507_3099100_14_1775609870605.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM.jpeg



ITV_2600507_3099100_15_1775609795292.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_15_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_15_1775609870605.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.59 PM.jpeg



ITV_2600507_3099100_16_1775609795292.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_16_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.41 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_17_1775609795292.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (2).jpeg



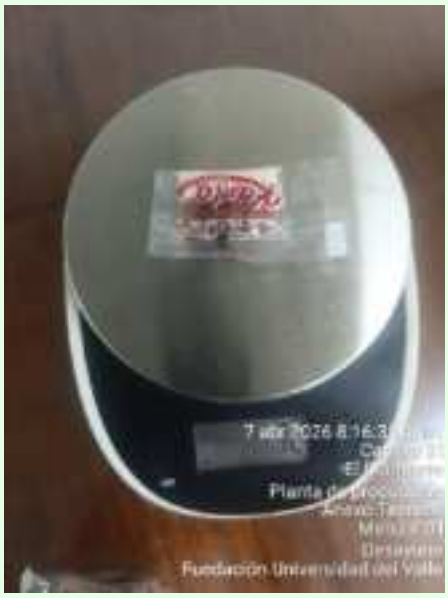
ITV_2600507_3099100_17_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.42 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_18_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_18_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.45 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_19_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (4).jpeg



ITV_2600507_3099100_19_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.46 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_2_1775609795291.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.48 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_2_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (5).jpeg



ITV_2600507_3099100_2_1775609870603.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.56 PM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_20_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (5).jpeg



ITV_2600507_3099100_20_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.46 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_21_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_21_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.46 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_22_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_22_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.49 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_23_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_23_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.50 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_24_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_24_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.50 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_25_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (4).jpeg



ITV_2600507_3099100_25_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.50 AM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_26_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (5).jpeg



ITV_2600507_3099100_26_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.50 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_27_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_27_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.51 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_28_1775609795294.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_28_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.51 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_29_1775609795294.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_29_1775609842927.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.51 AM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_3_1775609795291.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.49 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_3_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_3_1775609870603.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.56 PM.jpeg



ITV_2600507_3099100_30_1775609795294.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_30_1775609842927.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.51 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_4_1775609795291.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.49 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_4_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_4_1775609870603.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.57 PM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_5_1775609795291.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.49 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_5_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_5_1775609870603.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.57 PM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_6_1775609795291.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.59 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_6_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_6_1775609870603.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.57 PM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_7_1775609795291.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.59 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_7_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (4).jpeg



ITV_2600507_3099100_7_1775609870604.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.57 PM.jpeg



ITV_2600507_3099100_8_1775609795291.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.59 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_8_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (5).jpeg



ITV_2600507_3099100_8_1775609870604.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_9_1775609795291.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_9_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_9_1775609870604.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (2).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_4071_1_1775609654807.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.46 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_1_1775609718961.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_1_1775609765176.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.48 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_10_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.51 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_10_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_10_1775609765177.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_11_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.56 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_11_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_11_1775609765178.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_12_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.56 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_12_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (5).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_12_1775609765178.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_13_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.56 PM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_13_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_13_1775609765178.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (5).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_14_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.57 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_14_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_14_1775609765178.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (6).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_15_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.57 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_15_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



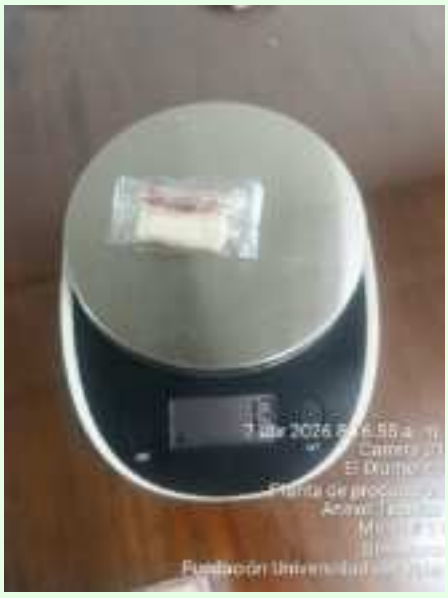
IRS_4071_15_1775609765178.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_16_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.57 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_16_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_16_1775609765178.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_17_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.57 PM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_17_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_17_1775609765178.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_18_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_18_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (5).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_18_1775609765179.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_19_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_19_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_19_1775609765179.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_2_1775609654807.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.49 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_2_1775609718961.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_2_1775609765176.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.48 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_20_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_20_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_20_1775609765179.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (5).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_21_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (4).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_21_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_22_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (5).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_22_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_23_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (6).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_23_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_24_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_24_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (5).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_25_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.59 PM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_25_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_26_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.41 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_27_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.42 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_28_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.45 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_29_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.46 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_3_1775609654807.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.50 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_3_1775609718961.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_3_1775609765177.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.49 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_30_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.46 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_4_1775609654807.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.50 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_4_1775609718961.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_4_1775609765177.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.49 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_5_1775609654807.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.50 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_5_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_5_1775609765177.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.49 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_6_1775609654807.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.50 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_6_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (5).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_6_1775609765177.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.59 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_7_1775609654807.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.51 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_7_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_7_1775609765177.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.59 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_8_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.51 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_8_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_8_1775609765177.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.59 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_9_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.51 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_9_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_9_1775609765177.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600507_1_1775609321789.pdf	Acta de Visita Anexo Técnico...pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se evidencia rótulo de producto cárnico 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 Paulo, de la arrocera Santander, con notificación sanitaria NSA-001 0043-21, no cuenta con fortificaciones.
Se socializa acta.

FIRMAS			
Atendido por (1)	HELLEN RAMIREZ MUÑOZ	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	2600507	FECHA	2026-04-07	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:**	08:00:00	**Hora Fin:**	17:20:00
Raciones Programadas:	1913	**Raciones Entregadas:**	1913	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	FRUTA ENTERA NARANJA SALCHICHA ASADA PAN AVENA CON LECHE CARNE DE RES ARROZ BLANCO ENSALADA REMOLACHA Y ZANAHORIA PAPA SALADA JUGO DE FRUTA DE MANGO POSTRE VARIEDAD BOCADILLO COMBINADO PECHUGA DE POLLO EN SALSA ARROZ BLANCO LENTEJA GUISADA PAPA JUGO DE FRUTA DE GUAYABA JUGO NATURAL DE TOMATE PAN					**No. Menú Verificado:**		M02	
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ MUÑOZ					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR

3. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

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	2600507	FECHA	2026-04-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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	2600507	FECHA	2026-04-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

4. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600507_3099100_1_1775609795290.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.48 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_1_1775609842924.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (4).jpeg



ITV_2600507_3099100_1_1775609870602.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.56 PM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_10_1775609795292.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_10_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_10_1775609870604.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_11_1775609795292.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_11_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_11_1775609870604.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (4).jpeg



ITV_2600507_3099100_12_1775609795292.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (4).jpeg



ITV_2600507_3099100_12_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_12_1775609870604.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (5).jpeg



ITV_2600507_3099100_13_1775609795292.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (5).jpeg



ITV_2600507_3099100_13_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (4).jpeg



ITV_2600507_3099100_13_1775609870604.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (6).jpeg



ITV_2600507_3099100_14_1775609795292.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (6).jpeg



ITV_2600507_3099100_14_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (5).jpeg



ITV_2600507_3099100_14_1775609870605.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM.jpeg



ITV_2600507_3099100_15_1775609795292.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_15_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_15_1775609870605.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.59 PM.jpeg



ITV_2600507_3099100_16_1775609795292.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_16_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.41 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_17_1775609795292.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (2).jpeg



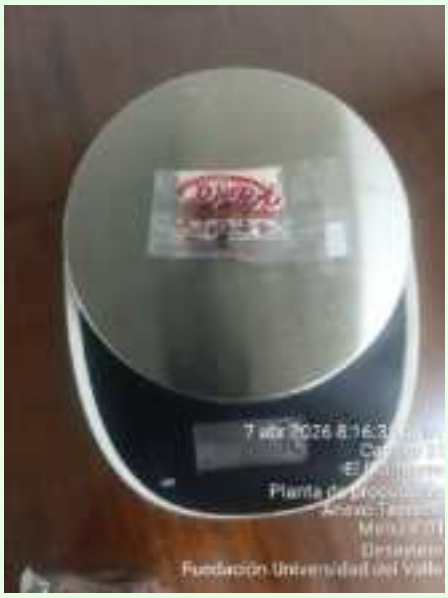
ITV_2600507_3099100_17_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.42 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_18_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_18_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.45 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_19_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (4).jpeg



ITV_2600507_3099100_19_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.46 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_2_1775609795291.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.48 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_2_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (5).jpeg



ITV_2600507_3099100_2_1775609870603.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.56 PM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_20_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (5).jpeg



ITV_2600507_3099100_20_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.46 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_21_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_21_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.46 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_22_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_22_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.49 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_23_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_23_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.50 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_24_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_24_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.50 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_25_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (4).jpeg



ITV_2600507_3099100_25_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.50 AM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_26_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (5).jpeg



ITV_2600507_3099100_26_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.50 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_27_1775609795293.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_27_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.51 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_28_1775609795294.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_28_1775609842926.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.51 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_29_1775609795294.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_29_1775609842927.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.51 AM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_3_1775609795291.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.49 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_3_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_3_1775609870603.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.56 PM.jpeg



ITV_2600507_3099100_30_1775609795294.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_30_1775609842927.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.51 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_4_1775609795291.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.49 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_4_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_4_1775609870603.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.57 PM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_5_1775609795291.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.49 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_5_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_5_1775609870603.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.57 PM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_6_1775609795291.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.59 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_6_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_6_1775609870603.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.57 PM (3).jpeg



ITV_2600507_3099100_7_1775609795291.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.59 AM (2).jpeg



ITV_2600507_3099100_7_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (4).jpeg



ITV_2600507_3099100_7_1775609870604.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.57 PM.jpeg



ITV_2600507_3099100_8_1775609795291.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.59 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_8_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (5).jpeg



ITV_2600507_3099100_8_1775609870604.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_9_1775609795291.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (1).jpeg



ITV_2600507_3099100_9_1775609842925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM.jpeg



ITV_2600507_3099100_9_1775609870604.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (2).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_4071_1_1775609654807.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.46 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_1_1775609718961.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_1_1775609765176.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.48 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_10_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.51 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_10_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_10_1775609765177.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_11_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.56 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_11_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_11_1775609765178.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_12_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.56 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_12_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (5).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_12_1775609765178.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_13_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.56 PM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_13_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_13_1775609765178.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (5).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_14_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.57 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_14_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_14_1775609765178.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (6).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_15_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.57 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_15_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



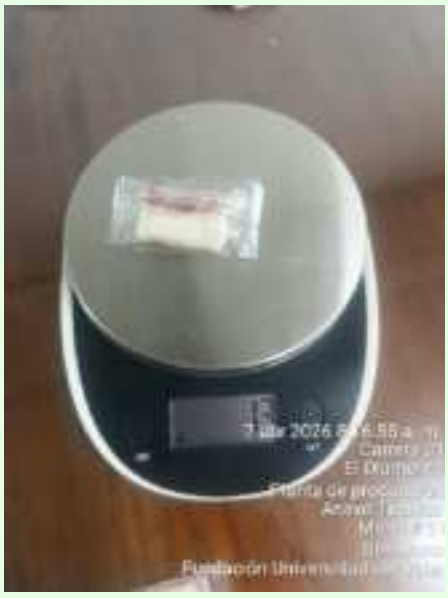
IRS_4071_15_1775609765178.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_16_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.57 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_16_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_16_1775609765178.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_17_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.57 PM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_17_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_17_1775609765178.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_18_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_18_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM (5).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_18_1775609765179.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_19_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_19_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.04 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_19_1775609765179.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_2_1775609654807.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.49 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_2_1775609718961.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_2_1775609765176.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.48 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_20_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_20_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_20_1775609765179.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.01 AM (5).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_21_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (4).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_21_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_22_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (5).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_22_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_23_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM (6).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_23_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_24_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.58 PM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_24_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM (5).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_25_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 6.58.59 PM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_25_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.05 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_26_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.41 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_27_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.42 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_28_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.45 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_29_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.46 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_3_1775609654807.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.50 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_3_1775609718961.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_3_1775609765177.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.49 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_30_1775609718963.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.46 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_4_1775609654807.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.50 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_4_1775609718961.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_4_1775609765177.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.49 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_5_1775609654807.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.50 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_5_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (4).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_5_1775609765177.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.49 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_6_1775609654807.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.50 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_6_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM (5).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_6_1775609765177.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.59 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_7_1775609654807.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.51 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_7_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.02 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_7_1775609765177.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.59 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_8_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.51 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_8_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_8_1775609765177.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.31.59 AM.jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_9_1775609654808.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.53.51 AM (3).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_9_1775609718962.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.03 AM (2).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.



IRS_4071_9_1775609765177.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.32.00 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006.

2. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600507_1_1775609321789.pdf	Acta de Visita Anexo Técnico...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	2600507	**FECHA**	2026-04-07	**CONTRATO**	4161.010.26.1.1589.2024	**VERSIÓN**	2025.1.2

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:**	8:00	**Hora Fin:**	5:20 PM
Raciones Programadas:	1913	**Raciones Entregadas:**	1913	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menu:	Naranja, salchicha, pan, Nuez con leche, arroz, carne de res, papa, ensalada remolacha, Bienestarina, arroz, pechuga, arepa, Tajada, Cuscus - Jugo Guayaba, Mango - Tomate pol. Bocadillo comun			**No. Menú Verificado:**	2		
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				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
			(Reportado: 2026-01-20) (Notificado: 2026-02-03)(Plazo Seguimiento: 2026-02-18) Parte del día para maestras 15/parte de día 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 reina en almacenamiento la proteina correspondiente al menu servido 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 (1786.2 kg peso observado) no se evidencia pan redonda para el cumplimiento de la minuta platano verde no cumple con el gramaje correspondiente segun el parte (255.2 kgB peso observado) Compromiso: [Se rectifica el peso de la proteina con el área de bodega +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
1	El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006 GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menu verificado a suministrar en los CDTs.	0 (1) NA NO	(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 (200 peq. x 10 und para un total 2000 und x 45 gr cada arepa) y deben ser 114960 gr Limon: hay en planta 74700 gr y deben ser 114960 gr Los ingredientes zanahoria y habichuela no se evidencia en la planta de alimentos para la preparacion de pasta caliente 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:

TOTAL ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

N° VISITA	2600507	FECHA	2026-04-07	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se evidencia rotulo de producto cumple no cumple con los requisitos minimos 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 notificacion sanitaria NSA-0010043-2021, no cuenta con fortificaciones

Se socializa acta

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Ramirez Muñoz	Union temporal	Operador logistico	
Atendió				
Acompañó				

HR

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

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] [NO] **Cual / Nombre**

H.C

Powered by CamScanner

Parte Mujeres: 176
Hombres: 1737

	FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2015

Contratista	[illegible]			No. Contrato	[illegible]		
ID Visita	1800107	Fecha	7/4/16	Nombre establecimiento	PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS		
Dirección	[illegible]			Hora inicio	8:00 am	Hora fin	5:10 pm
Partes del día	1913	Partes diarios	0	Partes de gestantes	0	Menú verificado	# 2
Nombre de quien atiende la visita	Helen Ramirez Muñoz			Cargo de quien atiende la visita	Operador logistico.		

INSTRUCCIONES

1. Solicite al operador la preparación de la materia prima destinada para la preparación del día siguiente
2. Diligencie el listado de ingredientes que establece el Anexo N. [illegible] GUÍA DE PREPARACIONES, para el menú a verificar
3. Escriba en la tabla el peso bruto establecido en el Anexo N. [illegible] GUÍA DE PREPARACIONES, para una porción
4. Multiplique el peso bruto unitario de cada ingrediente por el parte del día
5. Verifique la materia prima separada por el operador, y cuantifique con la totalidad de los ingredientes
6. Verifique si la materia prima separada cumple con el peso bruto requerido para el parte del día

1 CUMPLE 0 NO CUMPLE

VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN)

INGREDIENTE	PESO BRUTO (g/ml) por porción	PESO BRUTO (g/ml) Total requerido	PUNTAJE		OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
Fruta Naranja	117	223821	0	1	
Salchicha	39	74607	0	1	
Pan	50.10	113020	0	1	
Avena	12	22936	0	1	
Leche	18	34434	0	1	
Arroz	69.84	281364	0	1	
Remolacha	50.37	93362	0	1	
Zanahoria	35.07	67394	0	1	
Papa Salada	101	19130	0	1	
Fruta Jugo Mango	120	229500	0	1	
Bocadillo Cumbiado	10	19130	0	1	
Carne de res	103-111	210935	0	1	
Lenteja	60	1147800	0	1	
Cebolla	50	95650	0	1	
Papa	101	193213	0	1	
Jugo Guayaba	80	153040	0	1	
Pechuga	113-116	238750	0	1	
Jugo Tomate	69	131997	0	1	
Pan	45.10	122140	0	1	
Aceite	15	28695	0	1	
Mucal	32	61216	0	1	
			0	1	
			0	1	
			0	1	
			0	1	
			0	1	
			0	1	
			0	1	

TOTAL VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN)

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	21	% DE CUMPLIMIENTO	100

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ	Helen Ramirez M	Union temporal.	Operador logistico	Helen Ramirez M.
ATENDIÓ				
ACOMPAÑÓ				
ACOMPAÑÓ				
REALIZÓ	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETI / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA 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	2600508	FECHA	2026-04-02	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:**	14:30:00	**Hora Fin:**	20:00:00
Raciones Programadas:	498	**Raciones Entregadas:**	498	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de cerdo asado , arroz blanco , poteca de ahuyama , papa salada , jugo , refrigerio : panela con limon , pan rollo					**No. Menú Verificado:**	M11
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	NO				
Cena	SI	04:40:00	SI		
Refrigerio	NO				

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

PLACA	LFL 419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-10-04
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-09-09
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	Conductor cuenta con examen medico vigente
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 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 aliemntos 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 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 [2026-03-14] [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. [2026-03-14] [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 CUMPEL 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 11 , se evidencia intercambio en el refrigerio de pan rollo por pan blanco
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	Contratista cumple con la entrega total de los componentes del menu N 11 en la cena y refrigerio
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 [2026-03-14] [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 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	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 [2026-03-14] [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 [2026-03-29] [2026-03-30 22:22:49] Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad [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	Contratista cumple con el gramaje requerido para cena 460 gr , pan 60 gr [2026-03-29] [2026-03-30 22:22:49] 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 [Subsana]: Contratista cumple con el gramaje requerido para 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	
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

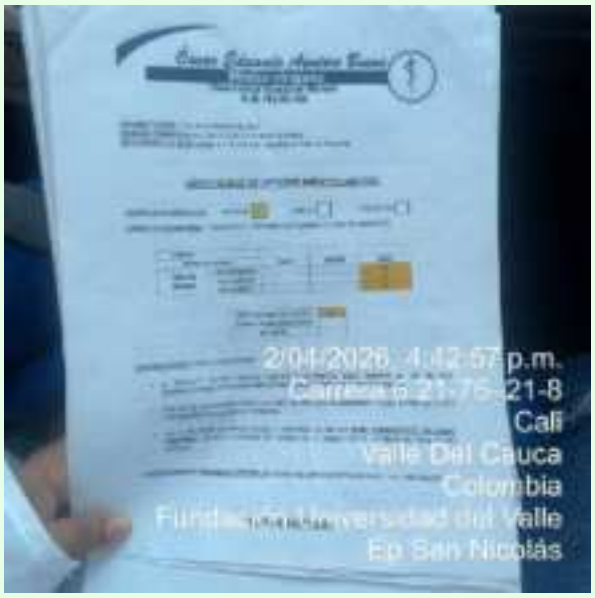
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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_2600508_2001001_1_1775257864534.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.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.07.46 AM.jpeg



ITV_2600508_2001003_1_1775257955157.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 2026-04-04 at 1.09.45 AM.jpeg



ITV_2600508_2002002_1_1775258186782.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 2026-04-04 at 1.13.37 AM.jpeg



ITV_2600508_2002004_1_1775258353523.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.15.54 AM (1).jpeg



ITV_2600508_2002004_2_1775258353523.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.15.54 AM.jpeg



ITV_2600508_2002006_1_1775258473753.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.18.02 AM.jpeg



ITV_2600508_2002006_1_1775258614825.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.19.08 AM (1).jpeg



ITV_2600508_2002007_1_1775258765303.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.23.01 AM.jpeg



ITV_2600508_2002007_2_1775258765304.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.23.06 AM.jpeg



ITV_2600508_2002008_1_1775258929421.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 2026-04-04 at 1.25.22 AM.jpeg



ITV_2600508_2002011_1_1775259024501.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 2026-04-04 at 1.27.38 AM.jpeg



ITV_2600508_2003001_1_1775259120447.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 2026-04-04 at 1.18.02 AM.jpeg



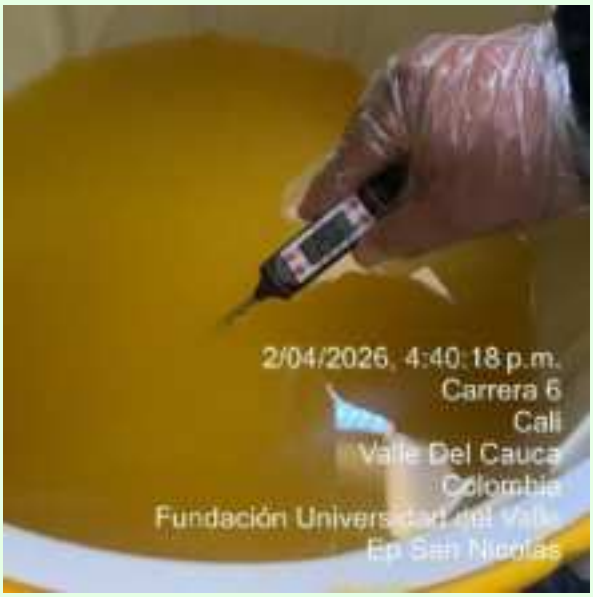
ITV_2600508_2003002_1_1775259263499.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.31.39 AM.jpeg



ITV_2600508_2003003_1_1775259943137.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.33.36 AM (4).jpeg



ITV_2600508_2003003_2_1775259943138.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.33.36 AM (2).jpeg



ITV_2600508_2003003_3_1775259943138.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.33.36 AM (1).jpeg



ITV_2600508_2003003_4_1775259943138.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.33.36 AM.jpeg



ITV_2600508_2003003_5_1775259943138.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.31.39 AM.jpeg



ITV_2600508_2003006_1_1775260077402.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600508_2003007_1_1775260177132.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 2026-04-04 at 1.33.36 AM.jpeg



ITV_2600508_2003009_1_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (12).jpeg



ITV_2600508_2003009_1_1775260835844.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.42 AM (2).jpeg



ITV_2600508_2003009_1_1775260902415.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.42 AM (3).jpeg



ITV_2600508_2003009_10_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (3).jpeg



ITV_2600508_2003009_10_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (21).jpeg



ITV_2600508_2003009_11_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (2).jpeg



ITV_2600508_2003009_11_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (20).jpeg



ITV_2600508_2003009_12_1775260570561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (1).jpeg



ITV_2600508_2003009_12_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (19).jpeg



ITV_2600508_2003009_13_1775260570561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM.jpeg



ITV_2600508_2003009_13_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (18).jpeg



ITV_2600508_2003009_14_1775260570561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.44 AM (4).jpeg



ITV_2600508_2003009_14_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (17).jpeg



ITV_2600508_2003009_15_1775260570561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.44 AM (3).jpeg



ITV_2600508_2003009_15_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (16).jpeg



ITV_2600508_2003009_16_1775260570561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.44 AM (2).jpeg



ITV_2600508_2003009_16_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (15).jpeg



ITV_2600508_2003009_17_1775260570561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.44 AM (1).jpeg



ITV_2600508_2003009_17_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (14).jpeg



ITV_2600508_2003009_18_1775260570561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.44 AM.jpeg



ITV_2600508_2003009_18_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (13).jpeg



ITV_2600508_2003009_19_1775260570561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.33.36 AM (4).jpeg



ITV_2600508_2003009_2_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (11).jpeg



ITV_2600508_2003009_2_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.42 AM (1).jpeg



ITV_2600508_2003009_2_1775260902415.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.41 AM.jpeg



ITV_2600508_2003009_20_1775260570561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.33.36 AM (2).jpeg



ITV_2600508_2003009_3_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (10).jpeg



ITV_2600508_2003009_3_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.42 AM.jpeg



ITV_2600508_2003009_4_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (9).jpeg



ITV_2600508_2003009_4_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (27).jpeg



ITV_2600508_2003009_5_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (8).jpeg



ITV_2600508_2003009_5_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (26).jpeg



ITV_2600508_2003009_6_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (7).jpeg



ITV_2600508_2003009_6_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (25).jpeg



ITV_2600508_2003009_7_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (6).jpeg



ITV_2600508_2003009_7_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (24).jpeg



ITV_2600508_2003009_8_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (5).jpeg



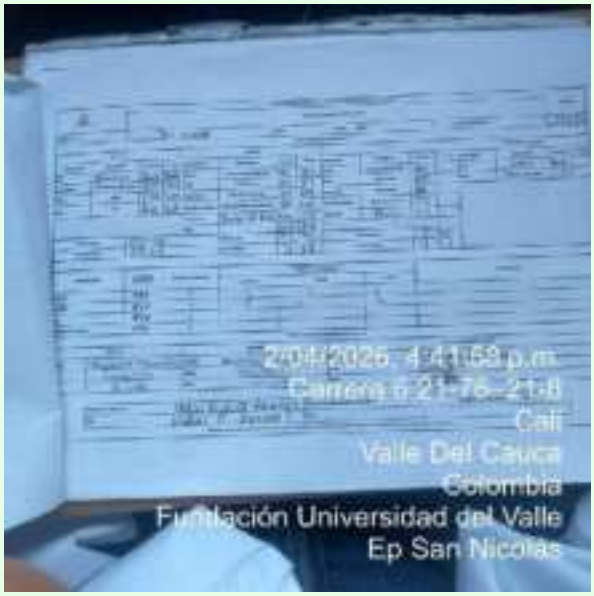
ITV_2600508_2003009_8_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (23).jpeg



ITV_2600508_2003009_9_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (4).jpeg



ITV_2600508_2003009_9_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (22).jpeg



ITV_2600508_2004001_1_1775261191171.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.27.38 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	2600508	FECHA	2026-04-02	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_2600508_1_1775261542937.pdf	02-04-2026 Ep San Nicolas ..pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Al momento de tomar las evidencias fotograficas en la estacion se cuenta con el acompañamiento del conductor , en planta de produccion se socializa el 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

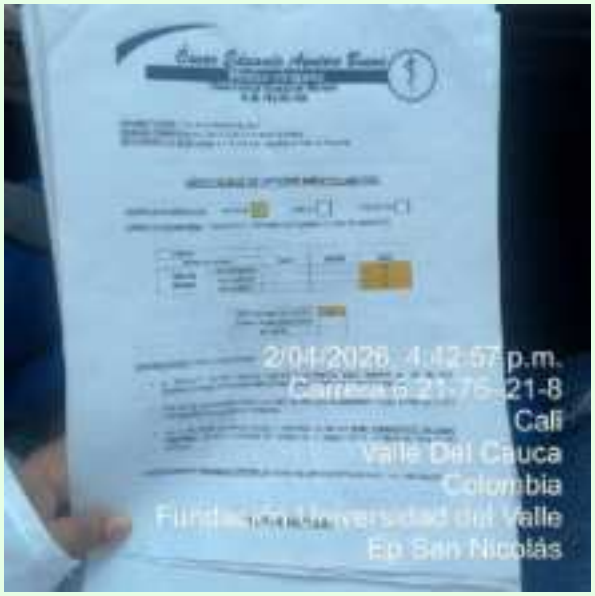
FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600508	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .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:**	14:30:00	**Hora Fin:**	20:00:00
Raciones Programadas:	498	**Raciones Entregadas:**	498	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	carne de cerdo asado , arroz blanco , poteca de ahuyama , papa salada , jugo , refrigerio : panela con limon , pan rollo					**No. Menú Verificado:**		M11
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIA 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	2600508	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600508_2001001_1_1775257864534.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.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.07.46 AM.jpeg



ITV_2600508_2001003_1_1775257955157.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 2026-04-04 at 1.09.45 AM.jpeg



ITV_2600508_2002002_1_1775258186782.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 2026-04-04 at 1.13.37 AM.jpeg



ITV_2600508_2002004_1_1775258353523.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.15.54 AM (1).jpeg



ITV_2600508_2002004_2_1775258353523.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.15.54 AM.jpeg



ITV_2600508_2002006_1_1775258473753.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.18.02 AM.jpeg



ITV_2600508_2002006_1_1775258614825.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.19.08 AM (1).jpeg



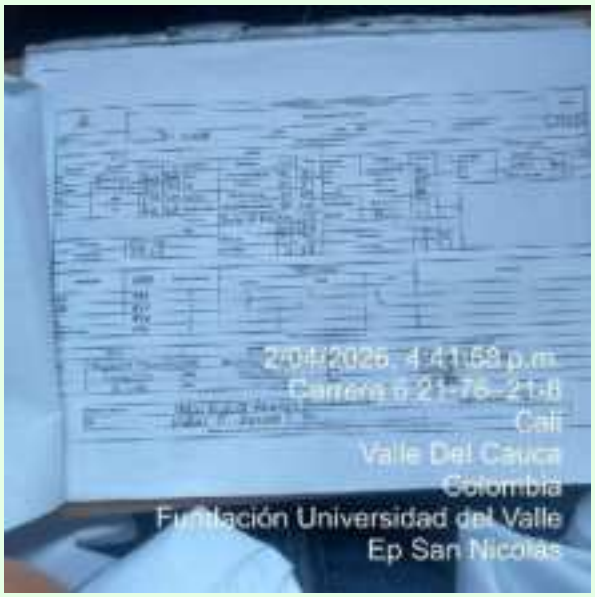
ITV_2600508_2002007_1_1775258765303.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.23.01 AM.jpeg



ITV_2600508_2002007_2_1775258765304.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.23.06 AM.jpeg



ITV_2600508_2002008_1_1775258929421.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 2026-04-04 at 1.25.22 AM.jpeg



ITV_2600508_2002011_1_1775259024501.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 2026-04-04 at 1.27.38 AM.jpeg



ITV_2600508_2003001_1_1775259120447.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 2026-04-04 at 1.18.02 AM.jpeg



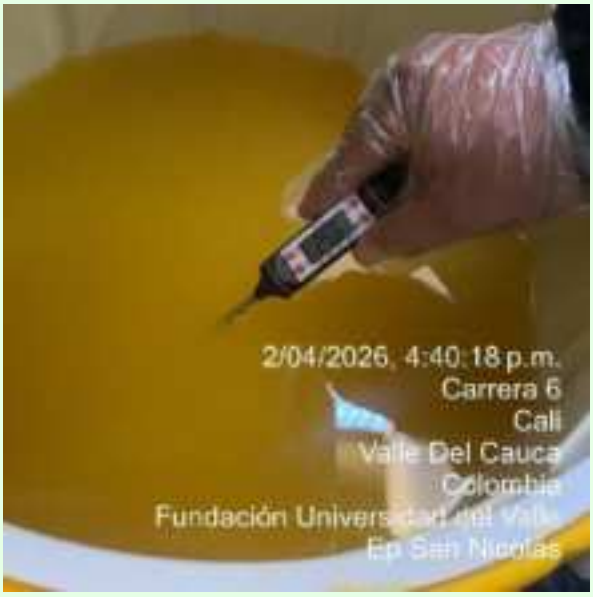
ITV_2600508_2003002_1_1775259263499.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.31.39 AM.jpeg



ITV_2600508_2003003_1_1775259943137.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.33.36 AM (4).jpeg



ITV_2600508_2003003_2_1775259943138.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.33.36 AM (2).jpeg



ITV_2600508_2003003_3_1775259943138.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.33.36 AM (1).jpeg



ITV_2600508_2003003_4_1775259943138.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.33.36 AM.jpeg



ITV_2600508_2003003_5_1775259943138.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.31.39 AM.jpeg



ITV_2600508_2003006_1_1775260077402.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600508_2003007_1_1775260177132.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 2026-04-04 at 1.33.36 AM.jpeg



ITV_2600508_2003009_1_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (12).jpeg



ITV_2600508_2003009_1_1775260835844.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.42 AM (2).jpeg



ITV_2600508_2003009_1_1775260902415.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.42 AM (3).jpeg



ITV_2600508_2003009_10_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (3).jpeg



ITV_2600508_2003009_10_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (21).jpeg



ITV_2600508_2003009_11_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (2).jpeg



ITV_2600508_2003009_11_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (20).jpeg



ITV_2600508_2003009_12_1775260570561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (1).jpeg



ITV_2600508_2003009_12_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (19).jpeg



ITV_2600508_2003009_13_1775260570561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM.jpeg



ITV_2600508_2003009_13_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (18).jpeg



ITV_2600508_2003009_14_1775260570561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.44 AM (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	2600508	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600508_2003009_14_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (17).jpeg



ITV_2600508_2003009_15_1775260570561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.44 AM (3).jpeg



ITV_2600508_2003009_15_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (16).jpeg



ITV_2600508_2003009_16_1775260570561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.44 AM (2).jpeg



ITV_2600508_2003009_16_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (15).jpeg



ITV_2600508_2003009_17_1775260570561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.44 AM (1).jpeg



ITV_2600508_2003009_17_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (14).jpeg



ITV_2600508_2003009_18_1775260570561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.44 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	2600508	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600508_2003009_18_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (13).jpeg



ITV_2600508_2003009_19_1775260570561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.33.36 AM (4).jpeg



ITV_2600508_2003009_2_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (11).jpeg



ITV_2600508_2003009_2_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.42 AM (1).jpeg



ITV_2600508_2003009_2_1775260902415.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.41 AM.jpeg



ITV_2600508_2003009_20_1775260570561.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.33.36 AM (2).jpeg



ITV_2600508_2003009_3_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (10).jpeg



ITV_2600508_2003009_3_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.42 AM.jpeg



ITV_2600508_2003009_4_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (9).jpeg



ITV_2600508_2003009_4_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (27).jpeg



ITV_2600508_2003009_5_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (8).jpeg



ITV_2600508_2003009_5_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (26).jpeg



ITV_2600508_2003009_6_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (7).jpeg



ITV_2600508_2003009_6_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (25).jpeg



ITV_2600508_2003009_7_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (6).jpeg



ITV_2600508_2003009_7_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (24).jpeg



ITV_2600508_2003009_8_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (5).jpeg



ITV_2600508_2003009_8_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (23).jpeg



ITV_2600508_2003009_9_1775260570560.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (4).jpeg



ITV_2600508_2003009_9_1775260835845.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.48.43 AM (22).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	2600508	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600508_2004001_1_1775261191171.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.27.38 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600508_1_1775261542937.pdf	02-04-2026 Ep San Nicolas ..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	2600508	FECHA	2026-04-02	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

ID VISITA | FECHA 02/04/26 | CONTRATO | VERSION 202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP SAN Nicolas.			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	Cali
Dirección:	cra 6 # 21 - 77			**Hora Inicio:**		**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	498	**Raciones Entregadas:**	498	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de cerdo asado, arroz blanco ensalada de ahuyama, pape salado. Jugo de fruta: refrigerio: panela con limon, pan rollo.					**No. Menú Verificado:**	# 11
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				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	4:40 pm	39°8'C	X	X	NC	Temp comida
REFRIGERIO NOCTURNO	4:40 pm			X	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	LFL 419	Hora de llegada del vehículo:		Hora finalización de la entrega:					
Fecha SOAT:	04/01/26	Fecha Tecno-Mecánica:	29-09/2025						
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	Am5-16-10 2025-09	% 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:	09/02/25	Fecha asistencia a capacitación:	09/02/2026	Vigencia licencia de conducción:	14/07/2028
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	09/02/2025	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-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	X	NA	NO	
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 garantizar 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 certificado de calibración de la 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	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-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N. VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	2020/12

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.	0	X	NA	NO	Se evidencia intercambio de pan por el refrigerio blanco en el refrigerio.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos que garanticen la 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).	X		NA	NO	Se evidencia entrega de alimentos sobre estiba de (2CM)
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 TRANSPONTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se recibe acompañamiento del conductor en la estación de policía para tomar registro fotografico, en planta se socializa el acta sin ninguna novedad.

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: FOLIO #

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202012

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Ramirez Muñoz	Union temporal.	Operador Logistico	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Miguel Arango	Union Temporal	Conductor	Miguel Arango.
Realizó	Maria Llanos	Interventoria FUV	Supervisora	

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

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 23-24			No. Contrato:			
ID Visita:		Fecha:	02/04/26	Nombre establecimiento:	EP	Agua blanca.	
Parte del día:	30	Edad verificada:	#1 11	Tiempo de consumo evaluado:		cena	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (RACIÓN PATRÓN)

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	486	1	MUESTRA 26			MUESTRA 51		
MUESTRA 2	482	1	MUESTRA 27			MUESTRA 52		
MUESTRA 3	500	1	MUESTRA 28			MUESTRA 53		
MUESTRA 4	504	1	MUESTRA 29			MUESTRA 54		
MUESTRA 5	553	1	MUESTRA 30			MUESTRA 55		
MUESTRA 6			MUESTRA 31			MUESTRA 56		
MUESTRA 7			MUESTRA 32			MUESTRA 57		
MUESTRA 8			MUESTRA 33			MUESTRA 58		
MUESTRA 9			MUESTRA 34			MUESTRA 59		
MUESTRA 10			MUESTRA 35			MUESTRA 60		
MUESTRA 11			MUESTRA 36			MUESTRA 61		
MUESTRA 12			MUESTRA 37			MUESTRA 62		
MUESTRA 13			MUESTRA 38			MUESTRA 63		
MUESTRA 14			MUESTRA 39			MUESTRA 64		
MUESTRA 15			MUESTRA 40			MUESTRA 65		
MUESTRA 16			MUESTRA 41			MUESTRA 66		
MUESTRA 17			MUESTRA 42			MUESTRA 67		
MUESTRA 18			MUESTRA 43			MUESTRA 68		
MUESTRA 19			MUESTRA 44			MUESTRA 69		
MUESTRA 20			MUESTRA 45			MUESTRA 70		

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (RACIÓN PATRÓN)					
TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 5 muestras de cena, se evidencia que todas las muestras cumplen gramaje (460 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez M.	Unión Temporal	Operador logistico	Helen Ramirez M.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	MIGUEL ARANGO	alimentacion	Conductor	MIGUEL ARANGO
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Ramos	FUV	supervisora	

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	2600509	FECHA	2026-04-02	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:**	14:30:00	**Hora Fin:**	16:00:00
Raciones Programadas:	30	**Raciones Entregadas:**	30	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de cerdo asado , arroz blanco , poteca de ahuyama , papa salada , jugo , refrigerio : panela con limon , pan rollo					**No. Menú Verificado:**	M11
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	NO				
Cena	SI	16:12:00	SI		
Refrigerio	NO				

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

PLACA	LFL 419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2027-01-04
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	Conductor cuenta con correspondiente examenes medico vigente
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 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 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 [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 [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 [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 [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 [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

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 [2026-03-14] [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 11 en la cena y refrigerio
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	Contratita entrega la totalidad de los componentes del menu
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-03-18] [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
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 para la cena y 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.	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 registro 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

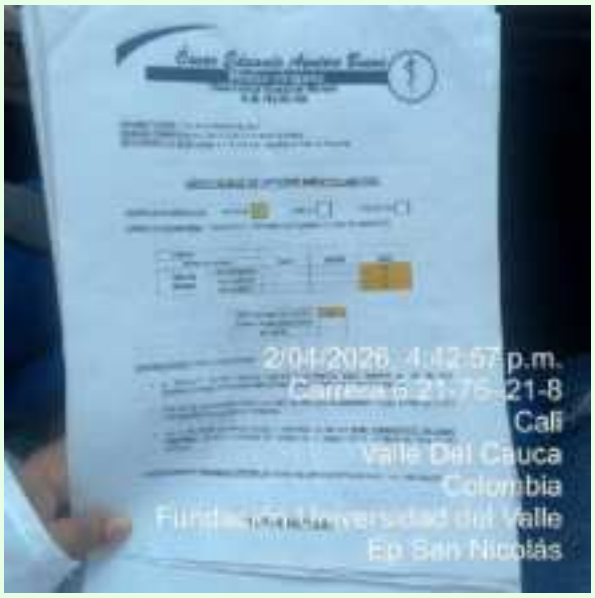
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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_2600509_2001001_1_1775263079926.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.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.07.46 AM.jpeg



ITV_2600509_2001003_1_1775263183715.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 2026-04-04 at 1.09.45 AM.jpeg



ITV_2600509_2002002_1_1775263365310.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 2026-04-04 at 1.13.37 AM.jpeg



ITV_2600509_2002004_1_1775263439206.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.15.54 AM (1).jpeg



ITV_2600509_2002004_2_1775263439206.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.15.54 AM.jpeg



ITV_2600509_2002006_1_1775263745737.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 2.45.56 AM.jpeg



ITV_2600509_2002006_2_1775263745738.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 2.46.03 AM.jpeg



ITV_2600509_2002007_1_1775264564191.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.23.01 AM.jpeg



ITV_2600509_2002007_2_1775264564195.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.23.06 AM.jpeg



ITV_2600509_2002008_1_1775264663581.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 2026-04-04 at 1.25.22 AM.jpeg



ITV_2600509_2002011_1_1775264776254.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 2026-04-04 at 3.03.27 AM.jpeg



ITV_2600509_2003001_1_1775264920204.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 2026-04-04 at 2.45.56 AM.jpeg



ITV_2600509_2003002_1_1775265223307.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM (6).jpeg



ITV_2600509_2003002_2_1775265223308.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM (5).jpeg



ITV_2600509_2003002_3_1775265223308.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM.jpeg



ITV_2600509_2003003_1_1775265281513.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM (6).jpeg



ITV_2600509_2003003_2_1775265281513.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM (1).jpeg



ITV_2600509_2003003_3_1775265281514.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM.jpeg



ITV_2600509_2003003_4_1775265281514.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 2.45.56 AM.jpeg



ITV_2600509_2003005_1_1775265346779.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 2.45.56 AM.jpeg



ITV_2600509_2003005_2_1775265346779.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 2.46.03 AM.jpeg



ITV_2600509_2003006_1_1775265456829.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600509_2003009_1_1775265605707.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.35 AM (3).jpeg



ITV_2600509_2003009_10_1775265605708.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM (1).jpeg



ITV_2600509_2003009_2_1775265605707.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.35 AM (2).jpeg



ITV_2600509_2003009_3_1775265605707.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.35 AM (1).jpeg



ITV_2600509_2003009_4_1775265605707.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.35 AM.jpeg



ITV_2600509_2003009_5_1775265605707.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM (6).jpeg



ITV_2600509_2003009_6_1775265605708.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM (5).jpeg



ITV_2600509_2003009_7_1775265605708.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM (4).jpeg



ITV_2600509_2003009_8_1775265605708.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM (3).jpeg



ITV_2600509_2003009_9_1775265605708.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM (2).jpeg

	
ITV_2600509_2004001_1_1775265739077.jpeg 4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado. WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.03.27 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	2600509	FECHA	2026-04-02	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_2600509_1_1775265852085.pdf	02-04-2026 Ep agua blanca.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se toman las evidencias fotograficas en la estacion en compañia del conductor , se realiza la socializacion en la planta de produccion 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	2600509	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

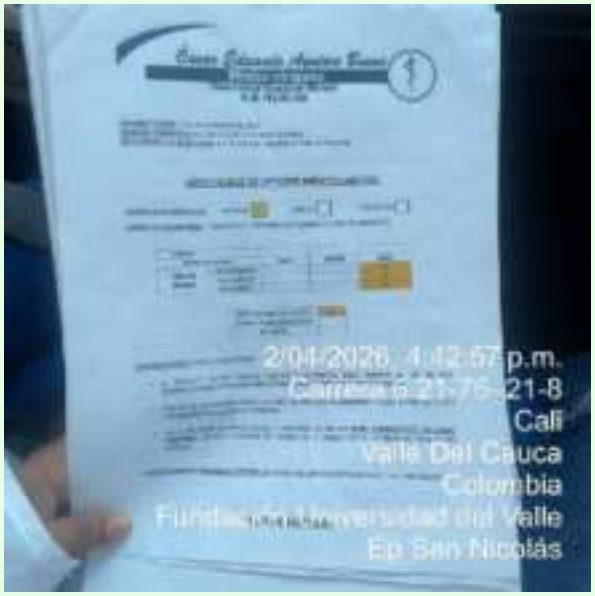
Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cl. 26a #25-28, Agua Blanca, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	14:30:00	**Hora Fin:**	16:00:00	
Raciones Programadas:	30	**Raciones Entregadas:**	30	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de cerdo asado , arroz blanco , poteca de ahuyama , papa salada , jugo , refrigerio : panela con limon , pan rollo					**No. Menú Verificado:**		M11	
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	2600509	FECHA	2026-04-02	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	2600509	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600509_2001001_1_1775263079926.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.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.07.46 AM.jpeg



ITV_2600509_2001003_1_1775263183715.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 2026-04-04 at 1.09.45 AM.jpeg



ITV_2600509_2002002_1_1775263365310.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 2026-04-04 at 1.13.37 AM.jpeg



ITV_2600509_2002004_1_1775263439206.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.15.54 AM (1).jpeg



ITV_2600509_2002004_2_1775263439206.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.15.54 AM.jpeg



ITV_2600509_2002006_1_1775263745737.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 2.45.56 AM.jpeg



ITV_2600509_2002006_2_1775263745738.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 2.46.03 AM.jpeg



ITV_2600509_2002007_1_1775264564191.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.23.01 AM.jpeg



ITV_2600509_2002007_2_1775264564195.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 1.23.06 AM.jpeg



ITV_2600509_2002008_1_1775264663581.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 2026-04-04 at 1.25.22 AM.jpeg



ITV_2600509_2002011_1_1775264776254.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 2026-04-04 at 3.03.27 AM.jpeg



ITV_2600509_2003001_1_1775264920204.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 2026-04-04 at 2.45.56 AM.jpeg



ITV_2600509_2003002_1_1775265223307.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM (6).jpeg



ITV_2600509_2003002_2_1775265223308.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM (5).jpeg



ITV_2600509_2003002_3_1775265223308.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM.jpeg



ITV_2600509_2003003_1_1775265281513.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM (6).jpeg



ITV_2600509_2003003_2_1775265281513.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM (1).jpeg



ITV_2600509_2003003_3_1775265281514.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM.jpeg



ITV_2600509_2003003_4_1775265281514.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 2.45.56 AM.jpeg



ITV_2600509_2003005_1_1775265346779.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 2.45.56 AM.jpeg



ITV_2600509_2003005_2_1775265346779.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 2.46.03 AM.jpeg



ITV_2600509_2003006_1_1775265456829.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600509_2003009_1_1775265605707.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.35 AM (3).jpeg



ITV_2600509_2003009_10_1775265605708.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 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	2600509	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600509_2003009_2_1775265605707.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.35 AM (2).jpeg



ITV_2600509_2003009_3_1775265605707.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.35 AM (1).jpeg



ITV_2600509_2003009_4_1775265605707.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.35 AM.jpeg



ITV_2600509_2003009_5_1775265605707.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM (6).jpeg



ITV_2600509_2003009_6_1775265605708.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM (5).jpeg



ITV_2600509_2003009_7_1775265605708.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM (4).jpeg



ITV_2600509_2003009_8_1775265605708.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM (3).jpeg



ITV_2600509_2003009_9_1775265605708.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.07.36 AM (2).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	2600509	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600509_2004001_1_1775265739077.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 3.03.27 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600509_1_1775265852085.pdf	02-04-2026 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	2600509	FECHA	2026-04-02	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 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA: | FECHA: 02/04/26 | CONTRATO: | MENÚ#: 202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	Ep Agua blanca			**Tipo:**	Ep	**Localidad:**	cali
Dirección:	calle 26a # 21-23			**Hora Inicio:**		**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	30	**Raciones Entregadas:**	30	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de cerdo asado, arroz blanco ponsa de alverjana, papa salada, jugo de fruta, refrigerio: pasela con limon, pan rollo					**No. Menú Verificado:**	
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				C	NC	
CENA	4:12 pm	31,8°C	X	X	NC	temp comida
REFRIGERIO NOCTURNO	4:12pm			C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	UFL 419	Hora de llegada del vehículo:		Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	04/01/26	Fecha Tecno-Mecánica:	29-09-2025				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	mvs-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:	09/02/2025	Fecha asistencia a capacitación:		Vigencia licencia de conducción:	12/07/2028
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	09/02/2025	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-2812-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	2025 12

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	1	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.	1	X	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la mismo 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.	1	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	X	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	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 calientes.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	No se evidencia certificado de calibración de la 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.	1	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.	1	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	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).	1	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

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	Se evidencia intercambio de pan rollo por pan blanco en el refrigerio
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las caracteristicas de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos que garanticen 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-2012-2025 - 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:	26	PORCENTAJE %:	89,6

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	2025/12

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Ramirez Munoz	Union Temporal	Operador Logistico	Helen Ramirez Muñoz
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Mabel Arango	Union Temporal	Conductor	Mabel Arango
Realizó	Mario Llanos	Interventoria FUV	Supervisor	

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

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:

NADALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: FIRMA:

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:			
ID Visita:		Fecha: 02/04/26	Nombre establecimiento:	EP AGUA blanca.			
Parte del día:	30	Menú verificado:	#11	Tiempo de comida evaluado:	cena		
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE MENAJES:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MENAJE 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 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	482	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	500	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	504	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	553	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MENAJE PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 5 muestras de cena se evidencia que todas las muestras cumplen gramaje (460 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIDO:	Helen Ramirez M.	Union temporal	Operador logistico	Helen Ramirez M.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	MIGUEL ARANGO	alimentacion	Conductor	MIGUEL ARANGO
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Ramos	FUV	Supervisora	

El día de visita tuvo alguna(s) novedad(es) de un nivel de carácter / SSC / ESS / PERIFÉRICA / GEOGRÁFICA / CLIMATOLÓGICA O LITICA 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	2600510	FECHA	2026-04-03	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:	44	**Raciones Entregadas:**	44	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pescado frito , arroz blancp , ensalada de remolacha y zanahoria , papa choriada , jugo de fruta , postre variedad					**No. Menú Verificado:**	M12
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	11:06:00	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	SE EVIDENCIA CERTIFICADO DE VIGENTE DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
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 necesariia

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	Se evidencia concepto favorable vigente
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 [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 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 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. [2025-12-30] [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. [2026-03-17] [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 [2026-03-19] [2026-03-29 22:23:56] Contratista no cumple con el horario de entrega en el desayuno [Subsana]: Contratista cumple con el horario de entrega en el almuerzo
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Contratista cumple con el menu # 12 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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 37.4 c , estando por debajo de requisito para alimentos calientes [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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 37.4 c , estando por debajo de requisito para 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 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 solicitado para 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.	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_2600510_2001002_1_1775341047747.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.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.13.34 AM.jpeg



ITV_2600510_2001003_1_1775341116401.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 2026-04-05 at 12.13.09 AM.jpeg



ITV_2600510_2002002_1_1775341234042.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 2026-04-05 at 12.17.42 AM.jpeg



ITV_2600510_2002002_1_1775341329403.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 2026-04-05 at 12.13.09 AM.jpeg



ITV_2600510_2002003_1_1775341448189.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 2026-04-05 at 12.21.23 AM.jpeg



ITV_2600510_2002004_1_1775341534525.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.22.37 AM (1).jpeg



ITV_2600510_2002004_2_1775341534525.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.22.37 AM.jpeg



ITV_2600510_2002006_1_1775341684882.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.25.13 AM.jpeg



ITV_2600510_2002007_1_1775341817141.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.27.18 AM (1).jpeg



ITV_2600510_2002007_2_1775341817141.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.27.18 AM.jpeg



ITV_2600510_2002008_1_1775341887717.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 2026-04-05 at 12.28.35 AM.jpeg



ITV_2600510_2002011_1_1775341956125.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 2026-04-05 at 12.29.54 AM.jpeg



ITV_2600510_2003001_1_1775342047875.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 2026-04-05 at 12.25.13 AM.jpeg



ITV_2600510_2003001_1_1775342153424.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 2026-04-05 at 12.32.12 AM.jpeg



ITV_2600510_2003001_2_1775342153424.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 2026-04-05 at 12.32.21 AM.jpeg



ITV_2600510_2003001_3_1775342153424.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 2026-04-05 at 12.32.32 AM.jpeg



ITV_2600510_2003002_1_1775342242932.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.32.12 AM.jpeg



ITV_2600510_2003002_2_1775342242932.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.32.21 AM.jpeg



ITV_2600510_2003002_3_1775342242932.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.32.32 AM.jpeg



ITV_2600510_2003005_1_1775342379331.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 12.25.13 AM.jpeg



ITV_2600510_2003006_1_1775342430126.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600510_2003009_1_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.06 AM (7).jpeg



ITV_2600510_2003009_10_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.06 AM.jpeg



ITV_2600510_2003009_2_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.06 AM (6).jpeg



ITV_2600510_2003009_3_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.06 AM (5).jpeg



ITV_2600510_2003009_4_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.06 AM (4).jpeg



ITV_2600510_2003009_5_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.05 AM (1).jpeg



ITV_2600510_2003009_6_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.05 AM.jpeg



ITV_2600510_2003009_7_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.06 AM (3).jpeg



ITV_2600510_2003009_8_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.06 AM (2).jpeg



ITV_2600510_2003009_9_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.06 AM (1).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	2600510	FECHA	2026-04-03	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_2600510_1_1775342868574.pdf	03-04-2026 Ep Alfonso Lopez.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se toman las evidencias fotográficas en la estación de policía en compañía del conductor , en la planta de producción se realiza la socialización 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)	SUPERVISRA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISRA

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	2600510	**FECHA**	2026-04-03	**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:	44	**Raciones Entregadas:**	44	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	Pescado frito , arroz blancp , ensalada de remolacha y zanahoria , papa choriada , jugo de fruta , postre variedad					**No. Menú Verificado:**		M12	
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	2600510	FECHA	2026-04-03	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	2600510	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600510_2001002_1_1775341047747.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.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.13.34 AM.jpeg



ITV_2600510_2001003_1_1775341116401.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 2026-04-05 at 12.13.09 AM.jpeg



ITV_2600510_2002002_1_1775341234042.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 2026-04-05 at 12.17.42 AM.jpeg



ITV_2600510_2002002_1_1775341329403.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 2026-04-05 at 12.13.09 AM.jpeg



ITV_2600510_2002003_1_1775341448189.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 2026-04-05 at 12.21.23 AM.jpeg



ITV_2600510_2002004_1_1775341534525.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.22.37 AM (1).jpeg



ITV_2600510_2002004_2_1775341534525.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.22.37 AM.jpeg



ITV_2600510_2002006_1_1775341684882.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.25.13 AM.jpeg



ITV_2600510_2002007_1_1775341817141.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.27.18 AM (1).jpeg



ITV_2600510_2002007_2_1775341817141.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.27.18 AM.jpeg



ITV_2600510_2002008_1_1775341887717.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 2026-04-05 at 12.28.35 AM.jpeg



ITV_2600510_2002011_1_1775341956125.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 2026-04-05 at 12.29.54 AM.jpeg



ITV_2600510_2003001_1_1775342047875.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 2026-04-05 at 12.25.13 AM.jpeg



ITV_2600510_2003001_1_1775342153424.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 2026-04-05 at 12.32.12 AM.jpeg



ITV_2600510_2003001_2_1775342153424.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 2026-04-05 at 12.32.21 AM.jpeg



ITV_2600510_2003001_3_1775342153424.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 2026-04-05 at 12.32.32 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	2600510	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600510_2003002_1_1775342242932.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.32.12 AM.jpeg



ITV_2600510_2003002_2_1775342242932.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.32.21 AM.jpeg



ITV_2600510_2003002_3_1775342242932.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.32.32 AM.jpeg



ITV_2600510_2003005_1_1775342379331.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 12.25.13 AM.jpeg



ITV_2600510_2003006_1_1775342430126.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600510_2003009_1_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.06 AM (7).jpeg



ITV_2600510_2003009_10_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.06 AM.jpeg



ITV_2600510_2003009_2_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.06 AM (6).jpeg



ITV_2600510_2003009_3_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.06 AM (5).jpeg



ITV_2600510_2003009_4_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.06 AM (4).jpeg



ITV_2600510_2003009_5_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.05 AM (1).jpeg



ITV_2600510_2003009_6_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.05 AM.jpeg



ITV_2600510_2003009_7_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.06 AM (3).jpeg



ITV_2600510_2003009_8_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.06 AM (2).jpeg



ITV_2600510_2003009_9_1775342702003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.40.06 AM (1).jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600510_1_1775342868574.pdf	03-04-2026 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	2600510	FECHA	2026-04-03	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° PRUEBA		FECHA	03/04/26	CONTRATO	2025/12

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP Alfonso Lopez.			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	Cali
Dirección:				**Hora Inicio:**		**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	44	**Raciones Entregadas:**	44	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pescado frito, arroz blanco, ensalada de remolacha y zanahoria, papa chaucha, fruta de fruta, porción variedad					**No. Menú Verificado:**	# 12
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				C	NC	
ALMUERZO	11:06 Am	37,4°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:	EXL666	Hora de llegada del vehículo:		Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	22 NOV 25	Fecha Tecno-Mecánica:	27 JUNIO 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 bejarano				
Fecha certificado médico:	17 OCT 25	Fecha asistencia a capacitación:	17 OCT 25	Vigencia licencia de conducción:	13 MAY 29
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	17 OCT 25	Fecha asistencia a capacitación:			

PERSONAL DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: FOLIO N°:

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-2513-2025 - 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	No se evidencia neveras que garanticen la temperatura de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	el vehículo no cuenta con certificado de la 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	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

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 garantican la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las caracteristicas de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos. Cabe Rta.
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-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:	26	PORCENTAJE %:	89,6

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESION:

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		VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Ramirez Muñoz	Union Temporal	Operador logistico	Helen Ramírez M.
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Wilson bejarno .	UT alimentacion	Conductor	Wilson Bejarno
Realizó	Maria Llanos	Interventoria FUV	Supervisora	

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

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:		

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESION FIRMA

Scanned with CamScanner

	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO	VERSIÓN 08/08/2024
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25-26			No. Contrato:			
ID Visita:		Fecha: 03/04/26	Nombre establecimiento:	EP Alfonso Lopez			
Parte del día:	AM	Menú verificado:	# 12	Tiempo de consumo evaluado:		Almuerzo.	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE MENAJES:		2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	S. CUMPLE S. NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	S. CUMPLE S. NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	S. CUMPLE S. NO CUMPLE
MUESTRA 1	483	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	589	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	495	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	493	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	535	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 toman 5 muestras de almuerzo y se evidencian que todas las muestras cumplen gramaje (460gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez M	Unión temporal	Operador logistico	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson bejarano	Unión temporal	Conductor -	
REALIZÓ:	Maria Ramos	FLW	Supervisora	

El día de visita tuvo novedad relacionada de un ente de control / SIC / ICBF / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / 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-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° PRUEBA		FECHA	03/04/26	CONTRATO	2025/12

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP Alfonso Lopez.			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	Cali
Dirección:				**Hora Inicio:**		**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	44	**Raciones Entregadas:**	44	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pescado frito, arroz blanco, ensalada de remolacha y zanahoria, papa chaucha, fruta de fruta, porción variedad					**No. Menú Verificado:**	# 12
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				C	NC	
ALMUERZO	11:06 Am	37,4°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:	EXL666	Hora de llegada del vehículo:		Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	22 NOV 25	Fecha Tecno-Mecánica:	27 JUNIO 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 bejarano				
Fecha certificado médico:	17 OCT 25	Fecha asistencia a capacitación:	17 OCT 25	Vigencia licencia de conducción:	13 MAY 29
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	17 OCT 25	Fecha asistencia a capacitación:			

PERSONAL DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: FOLIO N°:

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-2513-2025 - 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	No se evidencia neveras que garanticen la temperatura de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	el vehículo no cuenta con certificado de la 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	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

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 garantican la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las caracteristicas de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos. Cabe Rta.
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-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:	26	PORCENTAJE %:	89,6

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESION:

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		VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Ramirez Muñoz	Union Temporal	Operador logistico	Helen Ramírez M.
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Wilson bejarno .	UT alimentacion	Conductor	Wilson Bejarno
Realizó	Maria Llanos	Interventoria FUV	Supervisora	

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

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:		

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESION FIRMA

Scanned with CamScanner

	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO	VERSIÓN 08/08/2024
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25-26			No. Contrato:			
ID Visita:		Fecha: 03/04/26	Nombre establecimiento:	EP Alfonso Lopez			
Parte del día:	AM	Menú verificado:	# 12	Tiempo de consumo evaluado:		Almuerzo.	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE MENAJES:		2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	S. CUMPLE S. NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	S. CUMPLE S. NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	S. CUMPLE S. NO CUMPLE
MUESTRA 1	483	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	589	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	495	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	493	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	535	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 toman 5 muestras de almuerzo y se evidencian que todas las muestras cumplen gramaje (460gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez M	Unión temporal	Operador logistico	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson bejarano	Unión temporal	Conductor -	
REALIZÓ:	Maria Ramos	FLW	Supervisora	

El día de visita tuvo novedad relacionada de un ente de control / SIC / ICBF / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / 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	2600511	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 121 #25, ciudadela, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	89	**Raciones Entregadas:**	89	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	se toman las evidencias fotográficas en la estación de policía en compañía del conductor , en la planta de producción se realiza la socialización del acta sin ninguna novedad					**No. Menú Verificado:**	M12
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	11:40:00	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	Se evidencia que el conductor cuenta con certificado de BPM vigente
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	EL CONDUCTOR CUMPLE LA CON LA INDUMENTARIA REQUERIDA

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia 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 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	Se evidencia concepto sanitario favorable vigente
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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 27.8 c , estando por debajo de requisito para alimentos calientes [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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 27 c , estando por debajo de requisito para alimentos calientes [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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 27 c , estando por debajo de requisito para alimentos calientes [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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 27 c , estando por debajo de requisito para alimentos calientes [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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 27 c , estando por debajo de requisito para alimentos calientes [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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 27 c , estando por debajo de requisito para 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. [2025-12-25] [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. [2026-03-17] [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 N 12 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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 27c , estando por debajo de requisito para alimentos calientes [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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 27c , estando por debajo de requisito para alimentos calientes [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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 37.4 c , estando por debajo de requisito para alimentos calientes [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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 27c , estando por debajo de requisito para alimentos calientes [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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 27 c , estando por debajo de requisito para 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 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. [2026-03-17] [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).	1	Contratista cumple cn el gramaje requerido en el almuerzo 460 gr , en el postre 10 gr [2026-03-27] [2026-03-29 22:23:56] Se toman 8 muestras de salchcicha de forma aletorea , se evidencia que 3 muestras no cumple con el gramaje 35 gr [Subsana]: Contratista cumple cn el gramaje requerido en el almuerzo 460 gr , en 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	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:**	25	**PORCENTAJE %:**	86

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600511_2001002_1_1775343422181.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.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.13.34 AM (1).jpeg



ITV_2600511_2001003_1_1775343483708.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 2026-04-05 at 12.13.09 AM.jpeg



ITV_2600511_2002002_1_1775343614615.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 2026-04-05 at 12.17.42 AM.jpeg



ITV_2600511_2002003_1_1775343681998.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 2026-04-05 at 12.21.23 AM.jpeg



ITV_2600511_2002004_1_1775343763714.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.22.37 AM (1).jpeg



ITV_2600511_2002004_2_1775343763714.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.22.37 AM.jpeg



ITV_2600511_2002006_1_1775343987241.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.03.12 AM.jpeg



ITV_2600511_2002006_2_1775343987241.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.03.21 AM.jpeg



ITV_2600511_2002007_1_1775344068596.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.27.18 AM (1).jpeg



ITV_2600511_2002007_2_1775344068596.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.27.18 AM.jpeg



ITV_2600511_2002008_1_1775344128145.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 2026-04-05 at 12.28.35 AM.jpeg



ITV_2600511_2002011_1_1775344202349.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 2026-04-05 at 1.07.20 AM.jpeg



ITV_2600511_2003001_1_1775344251585.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 2026-04-05 at 1.03.12 AM.jpeg



ITV_2600511_2003002_1_1775344834460.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.17.30 AM (1).jpeg



ITV_2600511_2003002_10_1775344652522.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.32 AM.jpeg



ITV_2600511_2003002_2_1775344652522.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.31 AM (4).jpeg



ITV_2600511_2003002_2_1775344834460.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.17.30 AM.jpeg



ITV_2600511_2003005_1_1775345069895.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 1.03.12 AM.jpeg



ITV_2600511_2003005_2_1775345038369.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 1.17.30 AM.jpeg



ITV_2600511_2003006_1_1775345117251.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600511_2003008_1_1775345200394.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 2026-04-05 at 1.03.12 AM.jpeg



ITV_2600511_2003009_1_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.30 AM.jpeg



ITV_2600511_2003009_10_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.32 AM.jpeg



ITV_2600511_2003009_2_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.31 AM (4).jpeg



ITV_2600511_2003009_3_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.31 AM (3).jpeg



ITV_2600511_2003009_4_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.31 AM (2).jpeg



ITV_2600511_2003009_5_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.31 AM (1).jpeg



ITV_2600511_2003009_6_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.31 AM.jpeg



ITV_2600511_2003009_7_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.32 AM (3).jpeg



ITV_2600511_2003009_8_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.32 AM (2).jpeg



ITV_2600511_2003009_9_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.32 AM (1).jpeg



ITV_2600511_2004001_1_1775345402461.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.29.54 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	2600511	FECHA	2026-04-03	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_2600511_1_1775345467597.pdf	03-04-2026 Ep desepaz.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se toman las evidencias fotográficas en la estación de policía en compañía del conductor , en la planta de producción se realiza la socialización 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	2600511	**FECHA**	2026-04-03	**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:**	04:00:00	
Raciones Programadas:	89	**Raciones Entregadas:**	89	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	se toman las evidencias fotográficas en la estación de policía en compañía del conductor , en la planta de producción se realiza la socialización del acta sin ninguna novedad					**No. Menú Verificado:**		M12	
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	2600511	FECHA	2026-04-03	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	2600511	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600511_2001002_1_1775343422181.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.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.13.34 AM (1).jpeg



ITV_2600511_2001003_1_1775343483708.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 2026-04-05 at 12.13.09 AM.jpeg



ITV_2600511_2002002_1_1775343614615.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 2026-04-05 at 12.17.42 AM.jpeg



ITV_2600511_2002003_1_1775343681998.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 2026-04-05 at 12.21.23 AM.jpeg



ITV_2600511_2002004_1_1775343763714.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.22.37 AM (1).jpeg



ITV_2600511_2002004_2_1775343763714.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.22.37 AM.jpeg



ITV_2600511_2002006_1_1775343987241.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.03.12 AM.jpeg



ITV_2600511_2002006_2_1775343987241.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.03.21 AM.jpeg



ITV_2600511_2002007_1_1775344068596.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.27.18 AM (1).jpeg



ITV_2600511_2002007_2_1775344068596.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.27.18 AM.jpeg



ITV_2600511_2002008_1_1775344128145.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 2026-04-05 at 12.28.35 AM.jpeg



ITV_2600511_2002011_1_1775344202349.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 2026-04-05 at 1.07.20 AM.jpeg



ITV_2600511_2003001_1_1775344251585.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 2026-04-05 at 1.03.12 AM.jpeg



ITV_2600511_2003002_1_1775344834460.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.17.30 AM (1).jpeg



ITV_2600511_2003002_10_1775344652522.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.32 AM.jpeg



ITV_2600511_2003002_2_1775344652522.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.31 AM (4).jpeg



ITV_2600511_2003002_2_1775344834460.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.17.30 AM.jpeg



ITV_2600511_2003005_1_1775345069895.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 1.03.12 AM.jpeg



ITV_2600511_2003005_2_1775345038369.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 1.17.30 AM.jpeg



ITV_2600511_2003006_1_1775345117251.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600511_2003008_1_1775345200394.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 2026-04-05 at 1.03.12 AM.jpeg



ITV_2600511_2003009_1_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.30 AM.jpeg



ITV_2600511_2003009_10_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.32 AM.jpeg



ITV_2600511_2003009_2_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.31 AM (4).jpeg



ITV_2600511_2003009_3_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.31 AM (3).jpeg



ITV_2600511_2003009_4_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.31 AM (2).jpeg



ITV_2600511_2003009_5_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.31 AM (1).jpeg



ITV_2600511_2003009_6_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.31 AM.jpeg



ITV_2600511_2003009_7_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.32 AM (3).jpeg



ITV_2600511_2003009_8_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.32 AM (2).jpeg



ITV_2600511_2003009_9_1775345297003.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 1.12.32 AM (1).jpeg



ITV_2600511_2004001_1_1775345402461.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.29.54 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600511_1_1775345467597.pdf	03-04-2026 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	2600511	FECHA	2026-04-03	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 03/04/26 | CONTRATO | VERSIÓN 202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	EP Desepaz			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	Cali
Dirección:				**Hora Inicio:**		**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	89	**Raciones Entregadas:**	89	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pescado frito, arroz blanco ensalada de remolacha, zanahoria, papa chaucha, jugo de fruta, postre variedad.					**No. Menú Verificado:**	#12
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				C	NC	
ALMUERZO	11:40 Am	27°C	X	X	NC	Temp caliente
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:		Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	22 NOV 25	Fecha Tecno-Mecánica:	27 JUNIO 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 bojarano				
Fecha certificado médico:	17 OCT 25	Fecha asistencia a capacitación:	13 OCT 25	Vigencia licencia de conducción:	13 MAY 2029.
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	7 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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° 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	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	NO se evidencia certificado de calibracion 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	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

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 caracteristicas de los alimentos.	X	1	NA	NO	NO se evidencian mecanismos que garanticen 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 0	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	X 0	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	X	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID 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:	26	PORCENTAJE %:	89,6.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

APELLIDOS 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-2513-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Ramirez Munoz	Union temporal	Operador logistico	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó				
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	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN 18/01/2024
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato			
ID Visita:		Fecha: 09/04/26	Nombre establecimiento:	El Desepaz			
Parte del día:	B9	Menú verificado:		Tiempo de consumo evaluado:		Almuerzo	
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		5	NÚMERO DE RECHAZO:		2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MENUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	C. CUMPLE O NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	C. CUMPLE O NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	C. CUMPLE O NO CUMPLE
MUESTRA 1	493	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	593	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	485	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	487	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 6	483	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 (MENUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 5 muestras de almuerzo, se evidencian que todas las muestras cumplen con el gramaje (480gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez M.	Unión temporal	Operador Logistico	Helen Ramirez M.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson bajorano	Observacion	Conductor	Wilson Bajorano
REVISÓ:	Paola Ramos	FUV	Supervisora	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIVC / ICBF / Personería / CONTRALORÍA / 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	2600512	FECHA	2026-04-03	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:	165	**Raciones Entregadas:**	165	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pescado frito , arroz blanco , ensalada de remolacha y zanahoria , papa choriada , jugo de fruta , postre variedad					**No. Menú Verificado:**	M12
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	12:12:00	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	Se evidencia conductor con certificado vigente de BPM
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	EL CONDUCTOR CUMPLE LA CON LA INDUMENTARIA REQUERIDA

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia 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 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	Se evidencia concepto sanitario favorable vigente
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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 39c , estando por debajo de requisito para alimentos calientes [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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 39c , estando por debajo de requisito para alimentos calientes [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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 39c , estando por debajo de requisito para alimentos calientes [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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 39c , estando por debajo de requisito para alimentos calientes [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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 39c , estando por debajo de requisito para alimentos calientes [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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 39c , estando por debajo de requisito para 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. [2025-12-25] [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. [2026-03-17] [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). [Persiste]: 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
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Contratista cumple con el menu N 12 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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 39c , estando por debajo de requisito para alimentos calientes [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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 39c , estando por debajo de requisito para alimentos calientes [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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 39c , estando por debajo de requisito para alimentos calientes [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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 39c , estando por debajo de requisito para 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 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 para almuerzo 460 gr , para postre 10 gr [2026-03-27] [2026-03-29 22:23:56] 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 [Subsana]: Contratista cumple con el gramaje para almuerzo 460 gr , para 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.	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_2600512_2001002_1_1775367098297.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.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.13.34 AM.jpeg



ITV_2600512_2001003_1_1775367154825.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 2026-04-05 at 12.13.09 AM.jpeg



ITV_2600512_2002002_1_1775367266331.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 2026-04-05 at 12.17.42 AM.jpeg



ITV_2600512_2002003_1_1775367368120.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 2026-04-05 at 12.21.23 AM.jpeg



ITV_2600512_2002004_1_1775367446365.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.22.37 AM (1).jpeg



ITV_2600512_2002004_2_1775367446365.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.22.37 AM.jpeg



ITV_2600512_2002006_1_1775367668559.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.37.43 AM (1).jpeg



ITV_2600512_2002006_2_1775367668559.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.37.43 AM.jpeg



ITV_2600512_2002007_1_1775367791557.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.27.18 AM (1).jpeg



ITV_2600512_2002007_2_1775367791557.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.27.18 AM.jpeg



ITV_2600512_2002008_1_1775367868319.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 2026-04-05 at 12.28.35 AM.jpeg



ITV_2600512_2002011_1_1775367939756.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 2026-04-05 at 7.42.54 AM.jpeg



ITV_2600512_2003001_1_1775367992354.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 2026-04-05 at 7.37.43 AM (1).jpeg



ITV_2600512_2003002_1_1775368130002.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.45.24 AM.jpeg



ITV_2600512_2003002_2_1775368130002.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.45.25 AM (1).jpeg



ITV_2600512_2003002_3_1775368130002.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.45.25 AM.jpeg



ITV_2600512_2003005_1_1775368270590.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 7.45.25 AM.jpeg



ITV_2600512_2003005_2_1775368270590.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 7.37.43 AM (1).jpeg



ITV_2600512_2003006_1_1775368317197.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600512_2003009_1_1775368759047.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM (9).jpeg



ITV_2600512_2003009_10_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM.jpeg



ITV_2600512_2003009_11_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (13).jpeg



ITV_2600512_2003009_12_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (12).jpeg



ITV_2600512_2003009_13_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (11).jpeg



ITV_2600512_2003009_14_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (10).jpeg



ITV_2600512_2003009_15_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (9).jpeg



ITV_2600512_2003009_16_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (8).jpeg



ITV_2600512_2003009_17_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (7).jpeg



ITV_2600512_2003009_18_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (6).jpeg



ITV_2600512_2003009_19_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (5).jpeg



ITV_2600512_2003009_2_1775368759047.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM (8).jpeg



ITV_2600512_2003009_20_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (4).jpeg



ITV_2600512_2003009_21_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (3).jpeg



ITV_2600512_2003009_22_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (2).jpeg



ITV_2600512_2003009_23_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (1).jpeg



ITV_2600512_2003009_24_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM.jpeg



ITV_2600512_2003009_3_1775368759047.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM (7).jpeg



ITV_2600512_2003009_4_1775368759047.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM (6).jpeg



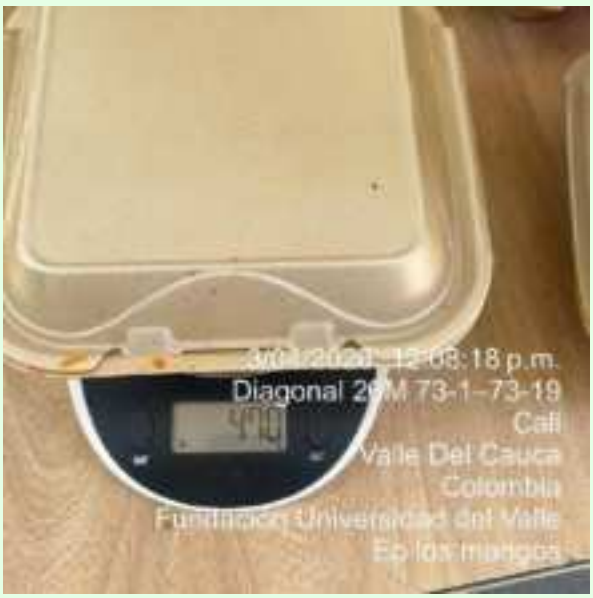
ITV_2600512_2003009_5_1775368759047.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM (5).jpeg



ITV_2600512_2003009_6_1775368759047.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM (4).jpeg



ITV_2600512_2003009_7_1775368759047.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM (3).jpeg



ITV_2600512_2003009_8_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM (2).jpeg



ITV_2600512_2003009_9_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM (1).jpeg



ITV_2600512_2004001_1_1775368861772.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.42.54 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	2600512	FECHA	2026-04-03	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_2600512_1_1775368966151.pdf	03-04-2026 Ep lo mangos.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se toman las evidencias fotográficas en la estación de policía en compañía del conductor , en la planta de producción se realiza la socialización 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	2600512	**FECHA**	2026-04-03	**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:	165	**Raciones Entregadas:**	165	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	Pescado frito , arroz blanco , ensalada de remolacha y zanahoria , papa choriada , jugo de fruta , postre variedad					**No. Menú Verificado:**		M12	
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	2600512	FECHA	2026-04-03	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	2600512	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

ID VISITA	2600512	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600512_2001002_1_1775367098297.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.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.13.34 AM.jpeg



ITV_2600512_2001003_1_1775367154825.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 2026-04-05 at 12.13.09 AM.jpeg



ITV_2600512_2002002_1_1775367266331.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 2026-04-05 at 12.17.42 AM.jpeg



ITV_2600512_2002003_1_1775367368120.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 2026-04-05 at 12.21.23 AM.jpeg



ITV_2600512_2002004_1_1775367446365.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.22.37 AM (1).jpeg



ITV_2600512_2002004_2_1775367446365.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.22.37 AM.jpeg



ITV_2600512_2002006_1_1775367668559.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.37.43 AM (1).jpeg



ITV_2600512_2002006_2_1775367668559.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.37.43 AM.jpeg



ITV_2600512_2002007_1_1775367791557.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.27.18 AM (1).jpeg



ITV_2600512_2002007_2_1775367791557.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 12.27.18 AM.jpeg



ITV_2600512_2002008_1_1775367868319.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 2026-04-05 at 12.28.35 AM.jpeg



ITV_2600512_2002011_1_1775367939756.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 2026-04-05 at 7.42.54 AM.jpeg



ITV_2600512_2003001_1_1775367992354.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 2026-04-05 at 7.37.43 AM (1).jpeg



ITV_2600512_2003002_1_1775368130002.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.45.24 AM.jpeg



ITV_2600512_2003002_2_1775368130002.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.45.25 AM (1).jpeg



ITV_2600512_2003002_3_1775368130002.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.45.25 AM.jpeg



ITV_2600512_2003005_1_1775368270590.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 7.45.25 AM.jpeg



ITV_2600512_2003005_2_1775368270590.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 7.37.43 AM (1).jpeg



ITV_2600512_2003006_1_1775368317197.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600512_2003009_1_1775368759047.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM (9).jpeg



ITV_2600512_2003009_10_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM.jpeg



ITV_2600512_2003009_11_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (13).jpeg



ITV_2600512_2003009_12_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (12).jpeg



ITV_2600512_2003009_13_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (11).jpeg



ITV_2600512_2003009_14_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (10).jpeg



ITV_2600512_2003009_15_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (9).jpeg



ITV_2600512_2003009_16_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (8).jpeg



ITV_2600512_2003009_17_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (7).jpeg



ITV_2600512_2003009_18_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (6).jpeg



ITV_2600512_2003009_19_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (5).jpeg



ITV_2600512_2003009_2_1775368759047.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM (8).jpeg



ITV_2600512_2003009_20_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (4).jpeg



ITV_2600512_2003009_21_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (3).jpeg



ITV_2600512_2003009_22_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (2).jpeg



ITV_2600512_2003009_23_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 AM (1).jpeg



ITV_2600512_2003009_24_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.22 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	2600512	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600512_2003009_3_1775368759047.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM (7).jpeg



ITV_2600512_2003009_4_1775368759047.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM (6).jpeg



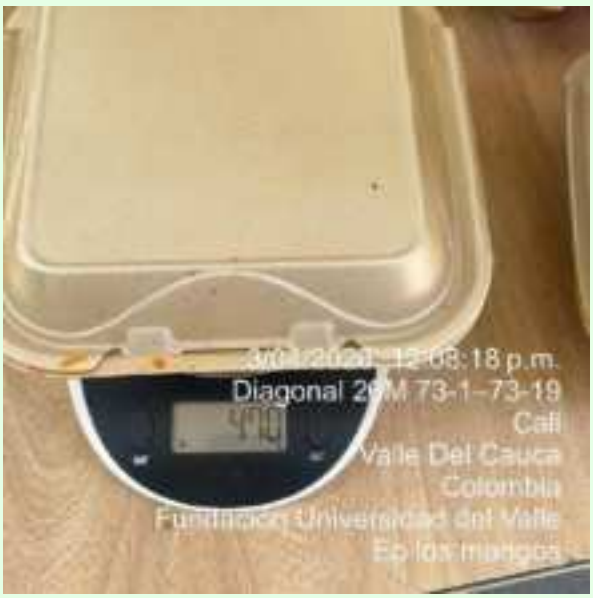
ITV_2600512_2003009_5_1775368759047.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM (5).jpeg



ITV_2600512_2003009_6_1775368759047.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM (4).jpeg



ITV_2600512_2003009_7_1775368759047.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM (3).jpeg



ITV_2600512_2003009_8_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM (2).jpeg



ITV_2600512_2003009_9_1775368759048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.51.21 AM (1).jpeg



ITV_2600512_2004001_1_1775368861772.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 7.42.54 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600512_1_1775368966151.pdf	03-04-2026 Ep lo 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	2600512	FECHA	2026-04-03	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-0812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA	03/04/26	CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	Ep los Mangos			**Tipo:**	Ep	**Localidad:**	cali
Dirección:				**Hora Inicio:**		**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	165	**Raciones Entregadas:**	165	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pescado frito, arroz blanco, ensalada de remolacha y zanahoria, papa cocinada, jugo de fruta, postre variedad.					**No. Menú Verificado:**	# 12
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				C	NC	
ALMUERZO	12:12 pm	39°c	X	C	NC	Temp comida
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EX2666	Hora de llegada del vehículo:		Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	22 NOV 25	Fecha Tecno-Mecánica:	27 JUNIO 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 bejarano				
Fecha certificado médico:	17 OCT 25	Fecha asistencia a capacitación:	17 OCT 25	Vigencia licencia de conducción:	13 May 29.
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	17 OCT 25	Fecha asistencia a capacitación:			

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

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	No se evidencia mecanismos que garanticen 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 certificado de calibracion de la 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	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-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	NO se evidencian mecanismos que garanticen 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 COT), 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 Intervventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202012

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	

APELLIDOS 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-2012-2020 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202012

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Ramirez Muñoz	Union temporal	Operador logistico	Helen Ramirez Muñoz
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Wilson Bejarano	Union temporal	conductor.	Wilson Bejarano
Realizó	Maria Llanos	Interventoria FUV	Supervisora	

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

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:

PRIMALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN PÁGINA 5

Scanned with CamScanner

	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDOS DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN M/YR/XXX

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 21-26			No. Contrato:			
ID Visita:		Fecha: 09/04/26	Nombre establecimiento:		El los Mangos		
Ficha del día:	765	Menú verificado:	11 12	Tiempo de consumo evaluado:		Almuerzo	
Nivel de inspección:	E	Población de la muestra:	13	Número de muestra:		4	

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (RACIONES PATRÓN)

No. Muestra	Peso	¿Cumple o no cumple	No. Muestra	Peso	¿Cumple o no cumple	No. Muestra	Peso	¿Cumple o no cumple
MUESTRA 1	515	1	MUESTRA 10			MUESTRA 19		
MUESTRA 2	495	1	MUESTRA 11			MUESTRA 20		
MUESTRA 3	548	1	MUESTRA 12			MUESTRA 21		
MUESTRA 4	500	1	MUESTRA 13			MUESTRA 22		
MUESTRA 5	473	1	MUESTRA 14			MUESTRA 23		
MUESTRA 6	476	1	MUESTRA 15			MUESTRA 24		
MUESTRA 7	500	1	MUESTRA 16			MUESTRA 25		
MUESTRA 8	470	1	MUESTRA 17			MUESTRA 26		
MUESTRA 9	522	1	MUESTRA 18			MUESTRA 27		
MUESTRA 10	484	1	MUESTRA 19			MUESTRA 28		
MUESTRA 11	509	1	MUESTRA 20			MUESTRA 29		
MUESTRA 12	502	1	MUESTRA 21			MUESTRA 30		
MUESTRA 13	495	1	MUESTRA 22					
MUESTRA 14			MUESTRA 23					
MUESTRA 15			MUESTRA 24					
MUESTRA 16			MUESTRA 25					
MUESTRA 17			MUESTRA 26					
MUESTRA 18			MUESTRA 27					
MUESTRA 19			MUESTRA 28					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (RACIONES PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	13	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

COMENTARIOS Y/O OBSERVACIONES

Se tomaron 13 muestras de arroz
de almuerzo se verificaron todas
las muestras cumplen gramaje
(460 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez M.	Unión temporal	Operador logistico	Helen Ramirez M.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson bejarano	Alimentacion	Conductor	Wilson Bejarano
REALIZÓ:	Maria llanos	FUV	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / EEC / ETS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA? CUÁL? _____ NO? _____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25 -26			Mes Contrato:		Año Vigencia:	
ID Visita:		Fecha:	03/04/26	Nombre establecimiento:	El los Mangos		
Ficha del día:	765	Menú verificado:	# 12	Tiempo de consumo evaluado:		Almuerzo	
NIVEL DE INSPECCIÓN II:		E	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	13	NÚMERO DE RECHAZO:		4

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MENÚ/TA 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	515	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	495	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	548	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	500	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	473	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	476	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	500	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	470	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9	522	1	MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10	484	1	MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11	509	1	MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12	502	1	MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13	475	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 (MENÚ/TA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	13	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 13 muestras de menús de almuerzo se evidencia que todos los menús cumplen gramaje (1160 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATIENDE:	Helen Ramirez M.	Unión temporal	Apoyo logistico	Helen Ramirez M.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson bejarano	Alimentacion FUV	Conductor Supervisor	Wilson Bejarano
REALIZÓ:	Maria llanos			

El día de visita tuvo un evento imprevisto de un corte de caudal / EEC / ETA / Fumigación / EXTENSIÓN / CUMPLIMIENTO CITADO 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	2600513	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 19 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	35	**Raciones Entregadas:**	35	**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:**	M13
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUMCIONARIA 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	12:03:00	SI		
Cena	NO				
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**	2026-09-04
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	Se evidencia conductor con certificado de examenes medicos vigente
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	EL CONDUCTOR CUMPLE LA CON LA INDUMENTARIA REQUERIDA [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Subsana]: EL CONDUCTOR CUMPLE LA CON LA INDUMENTARIA REQUERIDA

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia 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	Se evidencia concepto sanitario favorable vigente
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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 27.1 c , estando por debajo de requisito para 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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 27.1 c , estando por debajo de requisito para alimentos calientes [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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 27.1 c , estando por debajo de requisito para 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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 27.1 c , estando por debajo de requisito para 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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 27.1 c , estando por debajo de requisito para 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. [2026-03-17] [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. [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] 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 N 13 e el almuerzo , se evidencia intercambio de arepa por papa cocida [2026-03-21] [2026-03-23 23:03:38] Menú programado "pierna de pollo", menú entregado "pernil de pollo" No se evidencia intercambio. [Subsana]: Contratista cumple con el menu N 13 e el almuerzo , se evidencia intercambio de arepa por papa cocida
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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 27.1 c , estando por debajo de requisito para 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 calientes , el almuerzo se entrega con una temperatura de 27.1 c , estando por debajo de requisito para 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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 27.1 c , estando por debajo de requisito para 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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 27.1 c , estando por debajo de requisito para 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 bebids 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 para 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

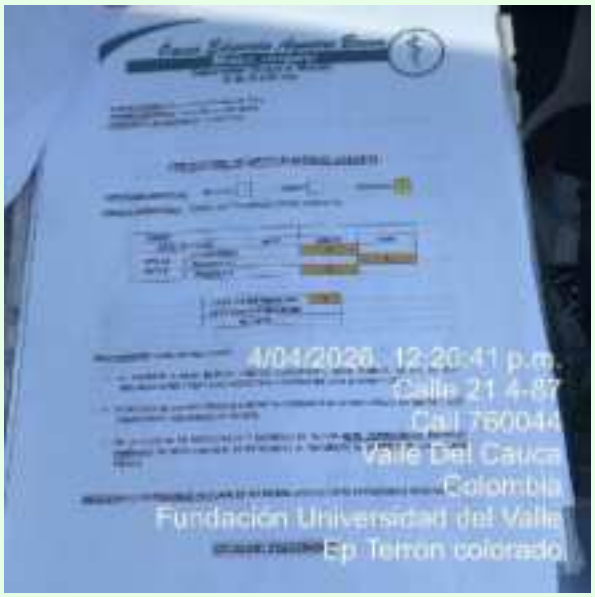
#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	Se evidencia formato de entrega a satisafccion diligenciado
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador 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_2600513_2001001_1_1775369426210.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.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.06.33 AM.jpeg



ITV_2600513_2001003_1_1775369515988.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 2026-04-05 at 8.06.12 AM.jpeg



ITV_2600513_2002002_1_1775369638210.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 2026-04-05 at 8.06.33 AM (1).jpeg



ITV_2600513_2002003_1_1775369730140.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 2026-04-05 at 8.12.46 AM.jpeg



ITV_2600513_2002004_1_1775369815851.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.14.01 AM (1).jpeg



ITV_2600513_2002004_2_1775369815851.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.14.01 AM.jpeg



ITV_2600513_2002006_1_1775369998846.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.16.43 AM (1).jpeg



ITV_2600513_2002006_2_1775369998847.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.16.43 AM.jpeg



ITV_2600513_2002007_1_1775370360429.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.23.13 AM.jpeg



ITV_2600513_2002007_2_1775370269591.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.20.51 AM.jpeg



ITV_2600513_2002008_1_1775370381403.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 2026-04-05 at 8.20.40 AM.jpeg



ITV_2600513_2002011_1_1775370448579.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 2026-04-05 at 8.24.44 AM.jpeg



ITV_2600513_2003001_1_1775370494062.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 2026-04-05 at 8.16.43 AM (1).jpeg



ITV_2600513_2003002_1_1775370654665.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.27.49 AM (2).jpeg



ITV_2600513_2003002_2_1775370654665.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.27.49 AM (1).jpeg



ITV_2600513_2003002_3_1775370654665.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.27.49 AM.jpeg



ITV_2600513_2003005_1_1775370763251.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 8.16.43 AM (1).jpeg



ITV_2600513_2003005_2_1775370763251.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 8.16.43 AM.jpeg



ITV_2600513_2003006_1_1775370814323.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600513_2003009_1_1775371021911.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM (9).jpeg



ITV_2600513_2003009_10_1775371021912.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM.jpeg



ITV_2600513_2003009_2_1775371021912.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM (8).jpeg



ITV_2600513_2003009_3_1775371021912.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM (7).jpeg



ITV_2600513_2003009_4_1775371021912.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM (6).jpeg



ITV_2600513_2003009_5_1775371021912.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM (5).jpeg



ITV_2600513_2003009_6_1775371021912.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM (4).jpeg



ITV_2600513_2003009_7_1775371021912.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM (3).jpeg



ITV_2600513_2003009_8_1775371021912.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM (2).jpeg



ITV_2600513_2003009_9_1775371021912.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM (1).jpeg



ITV_2600513_2004001_1_1775371104155.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.24.44 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	2600513	FECHA	2026-04-04	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_2600513_1_1775371146145.pdf	04-04-2026 Ep terron colorado.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se toman las evidencias fotográficas en la estación de policía en compañía del conductor , en la planta de producción se realiza la socialización del acta sin ninguna novedad

FIRMAS			
Atendido por (1)	HELLEN RAMIREZ	Cargo (1)	FUMCIONARIA 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	2600513	**FECHA**	2026-04-04	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

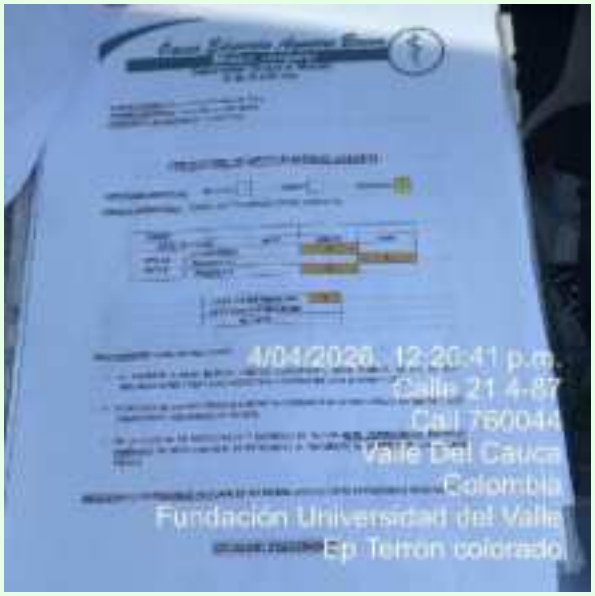
Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cl. 19 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00	
Raciones Programadas:	35	**Raciones Entregadas:**	35	**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:**		M13	
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUMCIONARIA 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	2600513	FECHA	2026-04-04	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	2600513	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600513_2001001_1_1775369426210.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.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.06.33 AM.jpeg



ITV_2600513_2001003_1_1775369515988.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 2026-04-05 at 8.06.12 AM.jpeg



ITV_2600513_2002002_1_1775369638210.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 2026-04-05 at 8.06.33 AM (1).jpeg



ITV_2600513_2002003_1_1775369730140.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 2026-04-05 at 8.12.46 AM.jpeg



ITV_2600513_2002004_1_1775369815851.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.14.01 AM (1).jpeg



ITV_2600513_2002004_2_1775369815851.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.14.01 AM.jpeg



ITV_2600513_2002006_1_1775369998846.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.16.43 AM (1).jpeg



ITV_2600513_2002006_2_1775369998847.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.16.43 AM.jpeg



ITV_2600513_2002007_1_1775370360429.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.23.13 AM.jpeg



ITV_2600513_2002007_2_1775370269591.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.20.51 AM.jpeg



ITV_2600513_2002008_1_1775370381403.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 2026-04-05 at 8.20.40 AM.jpeg



ITV_2600513_2002011_1_1775370448579.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 2026-04-05 at 8.24.44 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	2600513	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600513_2003001_1_1775370494062.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 2026-04-05 at 8.16.43 AM (1).jpeg



ITV_2600513_2003002_1_1775370654665.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.27.49 AM (2).jpeg



ITV_2600513_2003002_2_1775370654665.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.27.49 AM (1).jpeg



ITV_2600513_2003002_3_1775370654665.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.27.49 AM.jpeg



ITV_2600513_2003005_1_1775370763251.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 8.16.43 AM (1).jpeg



ITV_2600513_2003005_2_1775370763251.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 8.16.43 AM.jpeg



ITV_2600513_2003006_1_1775370814323.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600513_2003009_1_1775371021911.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM (9).jpeg



ITV_2600513_2003009_10_1775371021912.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM.jpeg



ITV_2600513_2003009_2_1775371021912.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM (8).jpeg



ITV_2600513_2003009_3_1775371021912.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM (7).jpeg



ITV_2600513_2003009_4_1775371021912.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM (6).jpeg



ITV_2600513_2003009_5_1775371021912.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM (5).jpeg



ITV_2600513_2003009_6_1775371021912.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM (4).jpeg



ITV_2600513_2003009_7_1775371021912.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM (3).jpeg



ITV_2600513_2003009_8_1775371021912.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM (2).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	2600513	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600513_2003009_9_1775371021912.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.32.23 AM (1).jpeg



ITV_2600513_2004001_1_1775371104155.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.24.44 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600513_1_1775371146145.pdf	04-04-2026 Ep 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	2600513	FECHA	2026-04-04	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-2513-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° PRUEBA		FECHA	04/04/26	CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	alimentacion integral 25.26						
Nombre EP-UT-URI:	Ep Teron colorado.			**Tipo:**	Ep	**Localidad:**	Cali
Dirección:	calle 19 0e # 44 11 teron			**Hora Inicio:**	10:30 am	**Hora Fin:**	4:00 pm.
Raciones Programadas:	35	**Raciones Entregadas:**	35	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Chorizo asado, arroz blanco, guiso ahuyama, arepa, jugo de fruta, postre variedad!					**No. Menú Verificado:**	#13
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				C	NC	
ALMUERZO	12:03pm	27.7°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:	EXW 806	Hora de llegada del vehículo:			Hora finalización de la entrega:				
Fecha SOAT:	21/07/25	Fecha Tecno-Mecánica:	04 sept 2026.						
Fecha inspección:	16/10/25	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:	juan pablo ortiz reina				
Fecha certificado médico:	23/12/25	Fecha asistencia a capacitación:	23/12/25	Vigencia licencia de conducción:	09/10/27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	23/12/25	Fecha asistencia a capacitación:			

Scanned with CamScanner

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	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.	1	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.	1	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	X	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	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 equipos o mecanismos para conservar la Temperatura de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	No se evidencia certificado de calibración de la 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.	1	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.	1	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	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).	1	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

#						
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	Se evidencia intercambio de crema por papa cocada
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos que aguanten 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.	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-2513-2025 - 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:	26	PORCENTAJE %:	89,6

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se toman las evidencias fotograficas en la estacion de policia en compañia del conductor, se realiza la socializacion del acta en la planta de produccion de alimentos sin ninguna novedad.

NOMBRES 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-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		SEDE		CONTRATO		VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Ramirez Munoz	Union temporal	Operador logistico	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Pablo Ortiz	Union Temporal	Conductor	
Realizó	Maria Ramos	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:

NIVELES DE CUMPLIMIENTO ATENDIDO LA VISITA: ____ FECHA IMPRESIÓN: PÁGINA 1

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 23-24			No. Contrato:			
ID Visita:		Fecha: 04/04/26	Nombre establecimiento:	EP	Terron Colorado		
Perla del día:	35	Menú verificado:	#13	Tiempo de consumo evaluado:	Almuerzo		
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BOLSITA 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	502	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	498	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	484	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	478	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	478	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 12			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 13			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 19			MUESTRA 37					
MUESTRA 18			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

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

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez H	Union temporal	Operador logistico	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan Pablo	Union temporal	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Llanos	FUW	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / ICBF / EVE / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA Y 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	2600514	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 13 #13-72, COMUNA 3, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	107	**Raciones Entregadas:**	107	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	chorizo asado , arroz blanco , guiso de ahuyama , arepa , jugo de fruta , postre variedad					**No. Menú Verificado:**	M13
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	11:17:00	SI		
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU 806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-07-21
FECHA	2026-09-04	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-09-04
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 conductor con certificado de BPM vigente
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	EL CONDUCTOR CUMPLE LA CON LA INDUMENTARIA REQUERIDA [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Subsana]: EL CONDUCTOR CUMPLE LA CON LA INDUMENTARIA REQUERIDA

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia 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	Se evidencia concepto SANITARIO favorable vigente
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia 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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 39.4c , estando por debajo de requisito para 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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 39.4c , estando por debajo de requisito para 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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 39.4c , estando por debajo de requisito para 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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 39.4c , estando por debajo de requisito para 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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 39.4c , estando por debajo de requisito para 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. [2025-12-29] [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. [2026-03-17] [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. [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] 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 termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [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 evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
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 termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.

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	Contratsita cumple con el menu N 13 en el almuerzo , se evidencia intercambio de arepa por papa cocida
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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 39.4 c , estando por debajo de requisito para 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 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 en el <almerzo 460 gr , en 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

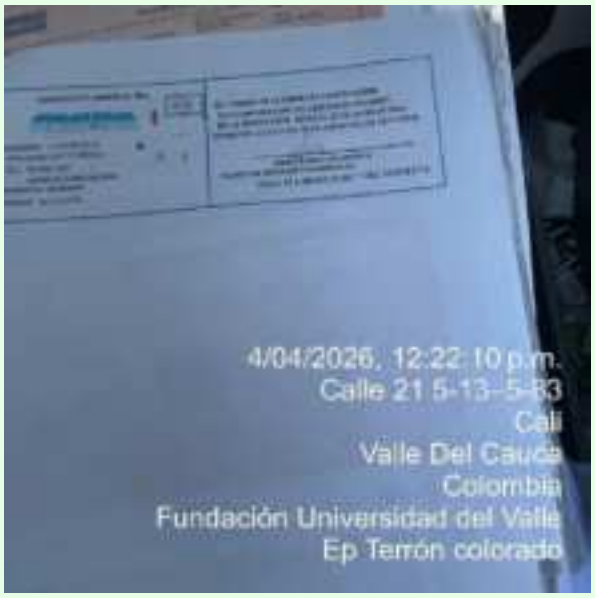
4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	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.	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_2600514_2001002_1_1775372290465.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.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.06.33 AM (2).jpeg



ITV_2600514_2001003_1_1775372354221.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 2026-04-05 at 8.06.12 AM.jpeg



ITV_2600514_2002002_1_1775372432503.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 2026-04-05 at 8.06.33 AM (1).jpeg



ITV_2600514_2002003_1_1775372491820.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 2026-04-05 at 8.12.46 AM.jpeg



ITV_2600514_2002004_1_1775372571088.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.14.01 AM.jpeg



ITV_2600514_2002004_1_1775372600640.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.14.01 AM (1).jpeg



ITV_2600514_2002006_1_1775372776589.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.03.09 AM.jpeg



ITV_2600514_2002006_2_1775372776589.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.03.15 AM.jpeg



ITV_2600514_2002007_1_1775372917506.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.23.13 AM.jpeg



ITV_2600514_2002007_2_1775372917507.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.20.51 AM.jpeg



ITV_2600514_2002008_1_1775372968293.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 2026-04-05 at 8.20.40 AM.jpeg



ITV_2600514_2002011_1_1775373048046.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 2026-04-05 at 9.08.00 AM.jpeg



ITV_2600514_2003001_1_1775373096062.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 2026-04-05 at 9.03.15 AM.jpeg



ITV_2600514_2003002_1_1775373373476.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM.jpeg



ITV_2600514_2003002_1_1775373392985.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (14).jpeg



ITV_2600514_2003002_2_1775373392985.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (6).jpeg



ITV_2600514_2003005_1_1775373473839.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 9.03.09 AM.jpeg



ITV_2600514_2003005_2_1775373473839.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 9.03.15 AM.jpeg



ITV_2600514_2003006_1_1775373517756.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600514_2003009_1_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (14).jpeg



ITV_2600514_2003009_10_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (5).jpeg



ITV_2600514_2003009_11_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (4).jpeg



ITV_2600514_2003009_12_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (3).jpeg



ITV_2600514_2003009_13_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (2).jpeg



ITV_2600514_2003009_14_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (1).jpeg



ITV_2600514_2003009_2_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (13).jpeg



ITV_2600514_2003009_3_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (12).jpeg



ITV_2600514_2003009_4_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (11).jpeg



ITV_2600514_2003009_5_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (10).jpeg



ITV_2600514_2003009_6_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (9).jpeg



ITV_2600514_2003009_7_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (8).jpeg



ITV_2600514_2003009_8_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (7).jpeg



ITV_2600514_2003009_9_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (6).jpeg



ITV_2600514_2004001_1_1775373686310.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.08.00 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	2600514	FECHA	2026-04-04	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_2600514_1_1775373758230.pdf	04-04-2026 Ep fray Damian.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se toman las evidencias fotográficas en la estación de policía en compañía del conductor , en la planta de producción se realiza la socialización 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	2600514	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

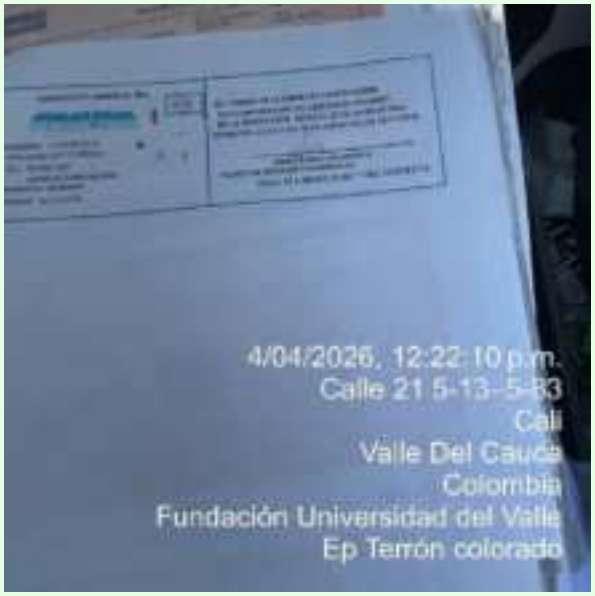
Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cra. 13 #13-72, COMUNA 3, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00	
Raciones Programadas:	107	**Raciones Entregadas:**	107	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	chorizo asado , arroz blanco , guiso de ahuyama , arepa , jugo de fruta , postre variedad					**No. Menú Verificado:**		M13	
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	2600514	FECHA	2026-04-04	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	2600514	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600514_2001002_1_1775372290465.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.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.06.33 AM (2).jpeg



ITV_2600514_2001003_1_1775372354221.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 2026-04-05 at 8.06.12 AM.jpeg



ITV_2600514_2002002_1_1775372432503.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 2026-04-05 at 8.06.33 AM (1).jpeg



ITV_2600514_2002003_1_1775372491820.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 2026-04-05 at 8.12.46 AM.jpeg



ITV_2600514_2002004_1_1775372571088.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.14.01 AM.jpeg



ITV_2600514_2002004_1_1775372600640.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.14.01 AM (1).jpeg



ITV_2600514_2002006_1_1775372776589.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.03.09 AM.jpeg



ITV_2600514_2002006_2_1775372776589.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.03.15 AM.jpeg



ITV_2600514_2002007_1_1775372917506.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.23.13 AM.jpeg



ITV_2600514_2002007_2_1775372917507.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.20.51 AM.jpeg



ITV_2600514_2002008_1_1775372968293.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 2026-04-05 at 8.20.40 AM.jpeg



ITV_2600514_2002011_1_1775373048046.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 2026-04-05 at 9.08.00 AM.jpeg



ITV_2600514_2003001_1_1775373096062.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 2026-04-05 at 9.03.15 AM.jpeg



ITV_2600514_2003002_1_1775373373476.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM.jpeg



ITV_2600514_2003002_1_1775373392985.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (14).jpeg



ITV_2600514_2003002_2_1775373392985.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (6).jpeg



ITV_2600514_2003005_1_1775373473839.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 9.03.09 AM.jpeg



ITV_2600514_2003005_2_1775373473839.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 9.03.15 AM.jpeg



ITV_2600514_2003006_1_1775373517756.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600514_2003009_1_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (14).jpeg



ITV_2600514_2003009_10_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (5).jpeg



ITV_2600514_2003009_11_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (4).jpeg



ITV_2600514_2003009_12_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (3).jpeg



ITV_2600514_2003009_13_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (2).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	2600514	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600514_2003009_14_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (1).jpeg



ITV_2600514_2003009_2_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (13).jpeg



ITV_2600514_2003009_3_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (12).jpeg



ITV_2600514_2003009_4_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (11).jpeg



ITV_2600514_2003009_5_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (10).jpeg



ITV_2600514_2003009_6_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (9).jpeg



ITV_2600514_2003009_7_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (8).jpeg



ITV_2600514_2003009_8_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (7).jpeg



ITV_2600514_2003009_9_1775373591766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.10.36 AM (6).jpeg



ITV_2600514_2004001_1_1775373686310.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.08.00 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600514_1_1775373758230.pdf	04-04-2026 Ep fray Damian.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	2600514	FECHA	2026-04-04	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 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA	09/04/26	CONTRATO	VERSIÓN 202512

Contratista:	Alimentacion integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP fray Damian.			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	Cali
Dirección:	Cra 26 H59			**Hora Inicio:**	10:30AM	**Hora Fin:**	4:00 pm.
Raciones Programadas:	107	**Raciones Entregadas:**	107	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Chorizo asado, arroz blanco, queso de ahuyama, arepa, Jugo de fruta, postre variedad.					**No. Menú Verificado:**	# 13
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	11:17AM	39.4°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:	EWJ 806	Hora de llegada del vehículo:		Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	21/09/25	Fecha Tecno-Mecánica:	04 sep 2026				
Fecha inspección:	16/10/25	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:	Joan pablo Ortiz Reina				
Fecha certificado médico:	23/12/25	Fecha asistencia a capacitación:		Vigencia licencia de conducción:	09/10/27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	23/12/25	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-2012-2025 - 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	No se evidencia equipo o mecanismos que garantizan 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 el certificado de calibracion de la 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	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

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	Se evidencia intercambio de alga por papa cocida.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	NO Se evidencia mecanismos que garanticen la 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 [illegible] - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]	202[illegible]

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 toman las evidencias fotograficas en la estacion de policia en compañia del conductor, en la planta se realiza la socializacion del acta sin ninguna novedad.

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FIRMA IMPRESIÓN 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

N° PUESTA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Ramirez Muñoz	Union temporal	Operador logistico	Helen Ramírez Muñoz
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Pablo ortiz	Union Temporal	Conductor	
Realizó	Maria Llanos	Interventoria FIU	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

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

Contratista	Unión Temporal Alimentación Integral Cali 25-26			No. Contrato		Periodo de la toma	
ID Visita		Fecha	01/04/26	Nombre Establecimiento	Ep Tray Damian.		
Fecha del día	707	Menús verificado	# 13	Tiempo de comida evaluado	Almuerzo		
Nivel de inspección	D	Tamaño de la muestra	8	Número de rechazo	3		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MENÚ A PATRÓN)

No. Muestra	Peso	✓ CUMPLE / ✗ NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	✓ CUMPLE / ✗ NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	✓ CUMPLE / ✗ NO CUMPLE
MUESTRA 1	472	1	MUESTRA 21			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	467	1	MUESTRA 22			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	498	1	MUESTRA 23			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	471	1	MUESTRA 24			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	472	1	MUESTRA 25			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	483	1	MUESTRA 26			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	475	1	MUESTRA 27			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	471	1	MUESTRA 28			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 29			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 30			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 31			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 32			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 33					
MUESTRA 14			MUESTRA 34					
MUESTRA 15			MUESTRA 35					
MUESTRA 16			MUESTRA 36					
MUESTRA 17			MUESTRA 37					
MUESTRA 18			MUESTRA 38					
MUESTRA 19			MUESTRA 39					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MENÚ A PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS	8	TOTAL RECHAZADOS	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 8 muestras de almuerzo, se pudo evidenciar que las 8 muestras cumplen con el gramaje requerido (460 gr)

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendio	Helen Ramirez M.	Union temporal	Operador logistico	Helen Ramirez M.
Acompaño	Juan Pablo Ortiz	Union temporal	conductor	
Realizó	Maria Llanos	FUV	Supervisora	

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	2600515	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 23b #5a20, 3 de Julio, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	57	**Raciones Entregadas:**	57	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	se toman las evidencias fotográficas en la estación de policía en compañía del conductor , en la planta de producción se realiza la socialización del acta sin ninguna novedad					**No. Menú Verificado:**	M13
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCONARIA 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	11:38:00	SI		
Cena	NO				
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**	2026-09-04
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 CERTIFICADO VIGENTE DE LAS BPM
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	EL CONDUCTOR CUMPLE LA CON LA INDUMENTARIA REQUERIDA [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Subsana]: EL CONDUCTOR CUMPLE LA CON LA INDUMENTARIA REQUERIDA

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia 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	Se evidencia concepto sanitario favorable vigente
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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 40 c , estando por debajo de requisito para 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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 40 c , estando por debajo de requisito para 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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 40 c , estando por debajo de requisito para 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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 40 c , estando por debajo de requisito para 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. [2025-12-29] [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. [2026-03-17] [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. [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] 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 evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo
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 n 13 , se evidencia intercambio de areap por papa cocida
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 , el almuerzo se entrega con una temperatura de 40 c , estando por debajo de requisito para 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	

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	Contartista cumple con el gramaje en el almuerzo 460 gr , en 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.	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	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

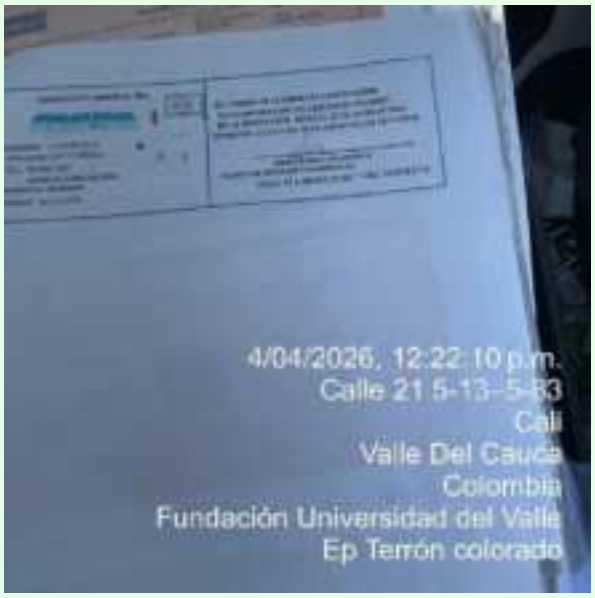
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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_2600515_2001002_1_1775374147324.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.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.06.33 AM (3).jpeg



ITV_2600515_2001003_1_1775374220498.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 2026-04-05 at 8.06.12 AM.jpeg



ITV_2600515_2002002_1_1775374328657.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 2026-04-05 at 8.06.33 AM (1).jpeg



ITV_2600515_2002003_1_1775374453332.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 2026-04-05 at 8.12.46 AM.jpeg



ITV_2600515_2002004_1_1775374505773.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.14.01 AM (1).jpeg



ITV_2600515_2002004_2_1775374505774.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.14.01 AM.jpeg



ITV_2600515_2002006_1_1775374660121.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.34.37 AM.jpeg



ITV_2600515_2002006_2_1775374660122.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.34.43 AM.jpeg



ITV_2600515_2002007_2_1775374783480.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.23.13 AM.jpeg



ITV_2600515_2002007_3_1775374783480.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.20.51 AM.jpeg



ITV_2600515_2002008_1_1775374829430.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 2026-04-05 at 8.20.40 AM.jpeg



ITV_2600515_2002011_1_1775374906939.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 2026-04-05 at 9.38.53 AM.jpeg



ITV_2600515_2003001_1_1775375164674.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 2026-04-05 at 9.34.37 AM.jpeg



ITV_2600515_2003002_1_1775375242050.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.17 AM (2).jpeg



ITV_2600515_2003002_1_1775375283571.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.45.20 AM.jpeg



ITV_2600515_2003002_2_1775375242050.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.18 AM (1).jpeg



ITV_2600515_2003005_1_1775375345527.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 9.34.37 AM.jpeg



ITV_2600515_2003005_2_1775375345527.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 9.34.43 AM.jpeg



ITV_2600515_2003009_1_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.17 AM (2).jpeg



ITV_2600515_2003009_10_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.18 AM.jpeg



ITV_2600515_2003009_2_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.17 AM (1).jpeg



ITV_2600515_2003009_3_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.17 AM.jpeg



ITV_2600515_2003009_4_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.18 AM (6).jpeg



ITV_2600515_2003009_5_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.18 AM (5).jpeg



ITV_2600515_2003009_6_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.18 AM (4).jpeg



ITV_2600515_2003009_7_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.18 AM (3).jpeg



ITV_2600515_2003009_8_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.18 AM (2).jpeg



ITV_2600515_2003009_9_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.18 AM (1).jpeg



ITV_2600515_2004001_1_1775375386572.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.38.53 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	2600515	FECHA	2026-04-04	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_2600515_1_1775375466053.pdf	04-04-2026 Ep Junin.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

...

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se toman las evidencias fotográficas en la estación de policía en compañía del conductor , en la planta de producción se realiza la socialización del acta sin ninguna novedad

FIRMAS			
Atendido por (1)	HELLEN RAMIREZ	Cargo (1)	FUNCONARIA 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	2600515	**FECHA**	2026-04-04	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

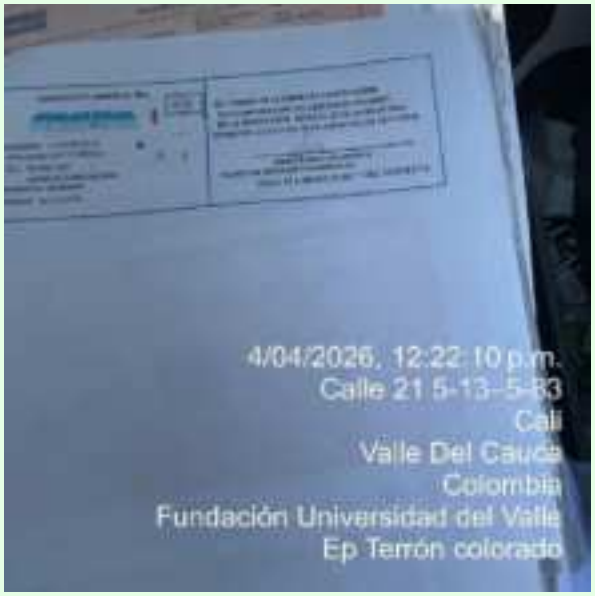
Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cra. 23b #5a20, 3 de Julio, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00	
Raciones Programadas:	57	**Raciones Entregadas:**	57	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	se toman las evidencias fotográficas en la estación de policía en compañía del conductor , en la planta de producción se realiza la socialización del acta sin ninguna novedad					**No. Menú Verificado:**		M13	
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCONARIA 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	2600515	FECHA	2026-04-04	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	2600515	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600515_2001002_1_1775374147324.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.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.06.33 AM (3).jpeg



ITV_2600515_2001003_1_1775374220498.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 2026-04-05 at 8.06.12 AM.jpeg



ITV_2600515_2002002_1_1775374328657.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 2026-04-05 at 8.06.33 AM (1).jpeg



ITV_2600515_2002003_1_1775374453332.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 2026-04-05 at 8.12.46 AM.jpeg



ITV_2600515_2002004_1_1775374505773.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.14.01 AM (1).jpeg



ITV_2600515_2002004_2_1775374505774.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.14.01 AM.jpeg



ITV_2600515_2002006_1_1775374660121.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.34.37 AM.jpeg



ITV_2600515_2002006_2_1775374660122.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.34.43 AM.jpeg



ITV_2600515_2002007_2_1775374783480.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.23.13 AM.jpeg



ITV_2600515_2002007_3_1775374783480.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 8.20.51 AM.jpeg



ITV_2600515_2002008_1_1775374829430.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 2026-04-05 at 8.20.40 AM.jpeg



ITV_2600515_2002011_1_1775374906939.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 2026-04-05 at 9.38.53 AM.jpeg



ITV_2600515_2003001_1_1775375164674.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 2026-04-05 at 9.34.37 AM.jpeg



ITV_2600515_2003002_1_1775375242050.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.17 AM (2).jpeg



ITV_2600515_2003002_1_1775375283571.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.45.20 AM.jpeg



ITV_2600515_2003002_2_1775375242050.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.18 AM (1).jpeg



ITV_2600515_2003005_1_1775375345527.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 9.34.37 AM.jpeg



ITV_2600515_2003005_2_1775375345527.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-05 at 9.34.43 AM.jpeg



ITV_2600515_2003009_1_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.17 AM (2).jpeg



ITV_2600515_2003009_10_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.18 AM.jpeg



ITV_2600515_2003009_2_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.17 AM (1).jpeg



ITV_2600515_2003009_3_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.17 AM.jpeg



ITV_2600515_2003009_4_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.18 AM (6).jpeg



ITV_2600515_2003009_5_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.18 AM (5).jpeg



ITV_2600515_2003009_6_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.18 AM (4).jpeg



ITV_2600515_2003009_7_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.18 AM (3).jpeg



ITV_2600515_2003009_8_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.18 AM (2).jpeg



ITV_2600515_2003009_9_1775375121591.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.40.18 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	2600515	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600515_2004001_1_1775375386572.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-04-05 at 9.38.53 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600515_1_1775375466053.pdf	04-04-2026 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	2600515	FECHA	2026-04-04	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 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA	04/04/26	CONTRATO		VERSION	202512

Contratista:	alimentacion integral 23-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP JUNIN			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	cali
Dirección:	cra 2b # 59 20, 3d pubio			**Hora Inicio:**	10:30 Am	**Hora Fin:**	4:00 pm
Raciones Programadas:	57	**Raciones Entregadas:**	57	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	chou 20					**No. Menú Verificado:**	
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	11:38 Am	40.0°c	X	C	NC	Temp comida
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EXU 806	Hora de llegada del vehículo:		Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	21/07/25	Fecha Tecno-Mecánica:	04 SEPT 2026.				
Fecha inspección:	16/10/25	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:	Juan pablo ortiz reina				
Fecha certificado médico:	23/12/25	Fecha asistencia a capacitación:	23/12/25	Vigencia licencia de conducción:	09/10/27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	23/12/25	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-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID PRUEBA		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	No se evidencia equipos o 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	No se evidencia certificado de calibracion de la 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	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-2513-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	Se evidencia intercambio de Arepa por papa cocida.
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	

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 - 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:	26	PORCENTAJE %:	89,6 .

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se toman las evidencias fotograficas en la estacion de policia, en compañia del conductor. En planta se realiza la socialización del acta sin ninguna novedad.

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FIRMA IMPRESIÓN 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-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° PARTE		HORA		CONTRATO		VERSIÓN	2025-2

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Ramirez Muñoz	Union Temporal	Operador logistico	Helen Ramirez Muñoz
Atendió				
Acompañó	Juan Pablo ortiz	union temporal	conductor	
Acompañó				
Realizó	Maira llanos	Interventoria FW	supervisora	

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

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

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN PAGINA 1

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25-26			No. Contrato			
ID Visita:		Fecha: 04/04/26	Nombre establecimiento:	EP JUNIN			
Ficha del día:	57	Menú verificado:	#13	Tiempo de servicio evaluado:	ALMUERZO		
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MUESTRA 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	468	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	488	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	502	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	481	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	484	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:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 5 muestras de almuerzo aleatoriamente, se evidencia que todas las muestras de almuerzo cumplen gramaje requerido (450gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIDO:	Alba Ramirez M	Unión temporal	Operador logistico	
ATENDIO:				
ACOMPAÑO:	Silvia Pablo	Unión temporal	Conductor	
ACOMPAÑO:				
AVALO:	Mauro Ramos	TUV	Supervisor	

El día de visita tuvo novedad contable de no recibir (x) completo / SI / NO / PORCIONES / DEFINITIVA / CONTABILIZADA O LISTA SI ___ NO ___

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600516	FECHA	2026-04-08	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR			**Tipo:**	PLA	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Centro de capacitación Don Bosco, Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante			**Hora Inicio:**	09:00:00	**Hora Fin:**	05:00:00
Raciones Programadas:	1916	**Raciones Entregadas:**	1916	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:						**No. Menú Verificado:**	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:30:00	SI		
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.	1	
2	Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previso.	1	
3	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	1	Se evidencia equipos en buen estado y limpieza en las diferentes areas [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] Se evidencia equipos en mal estado y sin uso previo generando desorden en el área. [Subsana]: Se evidencia equipos en buen estado y limpieza en las diferentes areas
4	En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.	1	

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.	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 formato de registro de temperatura en las diferentes etapas diligenciado [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia formatos desactualizados [Subsana]: Se evidencia formato de registro de temperatura en las diferentes etapas diligenciado [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia formatos desactualizados y/o incompletos. [Subsana]: Se evidencia formato de registro de temperatura en las diferentes etapas diligenciado
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	Se evidencia formato de cada uno de los procesos diligenciados y actualizados [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencian formatos desactualizados [Subsana]: Se evidencia formato de cada uno de los procesos diligenciados y actualizados [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia formatos desactualizados y/o incompletos. [Subsana]: Se evidencia formato de cada uno de los procesos diligenciados y actualizados

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	Se evidencia que contratista establece aceptacion y rechazo de productos

2	El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.	1	Se evidencia que contratista realiza criterios de aceptación y rechazo en materia prima y diligencia los formatos
3	Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.	1	
4	El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.	1	Se evidencia personal de transporte de alimentos con la indumentaria necesaria
5	Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración y/o congelación, deben contar con un sistema de termo-registro que garantice el adecuado mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos.	1	
6	Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados se transportan bajo condiciones que aseguran y garantizan el mantenimiento de las condiciones de refrigeración; los controles de temperatura se pueden verificar mediante plantillas de registro del vehículo.	1	Se evidencia proteina en adecuada refrigeracion
7	Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	
TOTAL RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS			

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

4. ALMACENAMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos	1	Se evidencia correcto almacenamiento de frutas y verduras en canastillas limpias [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia arrume de bultos en fruver [Subsana]: Se evidencia correcto almacenamiento de frutas y verduras en canastillas limpias [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia almacenamiento de materia prima (fruver) en bultos [Subsana]: Se evidencia correcto almacenamiento de frutas y verduras en canastillas limpias [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] Se evidencia que las materias primas se encuentran con deterioro afectando la inocuidad de los mismos. [Subsana]: Se evidencia correcto almacenamiento de frutas y verduras en canastillas limpias [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] El almacenamiento de los insumos y materias primas no es el adecuado afectando la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos, debido a que las especificaciones solicitan que el almacenamiento de frutas y verduras se disponga en canastillas, el operador hace uso de bultos y cajas de cartón durante el almacenamiento. [Subsana]: Se evidencia correcto almacenamiento de frutas y verduras en canastillas limpias
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.	1	Se evidencia suficientes canastilla para el adecuado almacenamiento de los productos [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. [Subsana]: Se evidencia suficientes canastilla para el adecuado almacenamiento de los productos [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] El operador no cuenta con canastillas para el almacenamiento. [Subsana]: Se evidencia suficientes canastilla para el adecuado almacenamiento de los productos [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencian arrumes de bultos. [Subsana]: Se evidencia suficientes canastilla para el adecuado almacenamiento de los productos [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. [Subsana]: Se evidencia suficientes canastilla para el adecuado almacenamiento de los productos [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia canastillas suficientes para el almacenamiento [Subsana]: Se evidencia suficientes canastilla para el adecuado almacenamiento de los productos [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: Se evidencia suficientes canastilla para el adecuado almacenamiento de los productos [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia arrume de bultos en el area de fruver y abarrotes [Subsana]: Se evidencia suficientes canastilla para el adecuado almacenamiento de los productos [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencia arrumes de bultos [Subsana]: Se evidencia suficientes canastilla para el adecuado almacenamiento de los productos [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] El contratista no dispone de canastillas suficientes que permitan el almacenamiento correcto de los alimentos y se evidencia alimentos en arrumes. [Subsana]: Se evidencia suficientes canastilla para el adecuado almacenamiento de los productos [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] No se evidencia suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos. [Subsana]: Se evidencia suficientes canastilla para el adecuado almacenamiento de los productos
4	Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.	1	Se evidencia fruver en casnatillas con rejilla

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.	1	Se evidencia almacenamiento exclusivo de desechables [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] Se evidencia almacenamiento de verduras en el área humeda de porcionamiento de carnes. [Subsana]: Se evidencia suficientes canastilla para el adecuado almacenamiento de los productos [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. [Subsana]: Se evidencia suficientes canastilla para el adecuado almacenamiento de los productos [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación [Subsana]: Se evidencia suficientes canastilla para el adecuado almacenamiento de los productos [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación [Subsana]: Se evidencia suficientes canastilla para el adecuado almacenamiento de los productos [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] Se evidencia que los lugares no son exclusivos debido a que en la bodega de insumos (desechables) se encuentra compartida con alimentos (postre variedad). [Subsana]: Se evidencia suficientes canastilla para el adecuado almacenamiento de los productos [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] Los sitios o lugares para el almacenamiento de materias primas o insumos no son exclusivos ya que se evidencia en el área de los desechables juntamente con alimentos (postres). [Subsana]: Se evidencia suficientes canastilla para el adecuado almacenamiento de los productos
6	El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.	1	
7	Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	1	Se evidencia proteina congelada
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 evidencian los productos almacenados debidamente rotulados [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]: Se evidencian los productos almacenados debidamente rotulados [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] No se evidencia control de materias primas debido a que no tienen formatos de recepción y no se garantiza el sistema PEPS. [Subsana]: Se evidencian los productos almacenados debidamente rotulados
9	No se evidencian alimentos denominados como "Preparaciones Prohibidas" contemplado en el Anexo Técnico de Alimentación N-007. No se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos.	1	
10	Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.	1	Se evidencia frutas y tuberculos en adecuado estado y correcto almacenamiento en canastilla limpias [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia almacenamiento de fruver en canastillas con elevada carga de suciedad. [Subsana]: Se evidencia frutas y tuberculos en adecuado estado y correcto almacenamiento en canastillas limpias [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] Se evidencia alimentos (tomate de árbol) con magulladuras generando contaminación. [Subsana]: Se evidencia frutas y tuberculos en adecuado estado y correcto almacenamiento en canastillas limpias [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] No se evidencia condiciones de higiene ya que algunos alimentos se encuentran en cajas de cartón, canastillas sucias y no están rotulados. [Subsana]: Se evidencia frutas y tuberculos en adecuado estado y correcto almacenamiento en canastillas limpias

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.	1	Se evidencia separación física de almacenamiento de proteína [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento. [Subsana]: Se evidencia separación física de almacenamiento de proteína [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia almacenamiento de materia prima: embutidos y lacteos observando que no hay separacion fisica. [Subsana]: Se evidencia separación física de almacenamiento de proteína [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 [Subsana]: Se evidencia separación física de almacenamiento de proteína [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) [Subsana]: Se evidencia separación física de almacenamiento de proteína [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [Subsana]: Se evidencia separación física de almacenamiento de proteína [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] Se evidencia producto lácteos y embutidos en refrigeración generando contaminación cruzada. [Subsana]: Se evidencia separación física de almacenamiento de proteína
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.	1	Se evidencia cumplimiento en las distancias perimetrales en en el almacenamiento de los alimentos [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se cumple con las distancias perimetrales en almacenamiento. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento en las distancias perimetrales en en el almacenamiento de los alimentos y limpieza en las diferentes areas [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia cajas de productos de panaderia, leche en polvo en contacto con la pared [Subsana]: Se evidencia cumplimiento en las distancias perimetrales en en el almacenamiento de los alimentos y limpieza en las diferentes areas [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia materia prima en el area de abarrotes en contacto directo con la pared. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento en las distancias perimetrales en en el almacenamiento de los alimentos y limpieza en las diferentes areas [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] No se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos generando que estas áreas no puedan ser limpiadas y desinfectadas. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento en las distancias perimetrales en en el almacenamiento de los alimentos y limpieza en las diferentes areas [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] El contratista no cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento y no se garantiza la limpieza y desinfección de esas áreas. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento en las distancias perimetrales en en el almacenamiento de los alimentos y limpieza en las diferentes areas
13	Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	1	Se evidencia alimentos almacenados con rótulos y los empaques en adeudadas condiciones
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	Se evidencia registro de recepción de materia prima actualzado [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] No se evidencia registros de recepción de materias primas ni entradas ni salidas. [Subsana]: Se evidencia registro de recepción de materia prima actualzado
TOTAL ALMACENAMIENTO			

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	100.00

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)	1	Se evidencia lavamanos con jabón antibacterial y toallas desechables dentro de la planta de alimentos y formato de limpieza y desinfección actualizado
2	El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.	1	
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 evidencia cumplimiento de temperatura en alimentos frios
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.	1	Se garantiza que el servido del producto terminado queda en optimas condiciones para ser distribuido [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 [Subsana]: Se garantiza que el servido del producto terminado queda en optimas condiciones para ser distribuido [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia producto terminado (proteina, arroz, ensalada,tubérculo) en canastillas con elevada carga de suciedad.. [Subsana]: Se garantiza que el servido del producto terminado queda en optimas condiciones para ser distribuido [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [Subsana]: Se garantiza que el servido del producto terminado queda en optimas condiciones para ser distribuido
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 muestras de preparaciones de todos los alimentos congeladas y almacenadas correctamente

TOTAL PRODUCCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100.00

6. ENSAMBLE

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

1	El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin	1	Se evidencia el area de ensamble exclusiva en adecuadas condiciones que impiden la contaminacion del alimento [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. [Subsana]: Se evidencia el area de ensamble exclusiva en adecuadas condiciones que impiden la contaminacion del alimento [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. [Subsana]: Se evidencia el area de ensamble exclusiva en adecuadas condiciones que impiden la contaminacion del alimento [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [Subsana]: Se evidencia el area de ensamble exclusiva en adecuadas condiciones que impiden la contaminacion del alimento [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] 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. [Subsana]: Se evidencia el area de ensamble exclusiva en adecuadas condiciones que impiden la contaminacion del alimento
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	Se evidencia alimentos empacados y aptos para el consumo inmediato debidamente rotulados
3	El ensamble del producto terminado se realiza en recipientes desechables en material higiénico sanitario para cada servicio y consumo de alimentos de cada PPL	1	Se evidencia producto terminado en recipiente desechable individual para cada ppl
4	Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.	1	Se evidencia utensilios para garantizar el gramaje de los componentes suministrados
TOTAL ENSAMBLE			

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.	1	Se evidencia formatos al actualizados
2	El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).	1	
3	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.	1	Contratista cumple con los gramaje de las preparaciones del menu
4	El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.	1	Contratista cumple co la calidad organoleptica del menu
5	Se suministra la alimentación diferencial por convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica).	NO	N/o
6	Diariamente, el Contratista tiene contacto con cada persona responsable del establecimiento para conocer el número de raciones a entregar al siguiente día, donde se debe de tener conocimiento por el Contratista las raciones por sexo y en los casos correspondientes, las variaciones de alimentación por remisiones de PPL, alimentación diferenciada (población indígena, gestantes y lactantes, restricciones religiosas y derivaciones por patología).	1	
7	El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).	1	
8	Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).	1	Se evidencia rotacion de fruta en la semana

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 evidencia la rotacion de 4 postres por ciclo de menu [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia formato desactualizado [Subsana]: Se evidencia la rotacion de 4 postres por ciclo de menu [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 evidencia la rotacion de 4 postres por ciclo de menu [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] El contratista no cumple con la rotación del postre durante cuatro días seguidos. [Subsana]: Se evidencia la rotacion de 4 postres por ciclo de menu
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	N/o
11	El contratista emplea los cortes de carne de res permitidos en las especificaciones. Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas	NO	N/o
12	El contratista emplea los cortes de carne de cerdo permitidos en las especificaciones. Falda, paleta, pulpa o espinazo.	NO	N/o
13	El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).	1	Se evidencia rotulo en el pollo en los cortes permitidos
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	N/o
15	El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.	1	
16	El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.	1	Se evidencia formato de produccion diligenciado y actualizado [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Se eviencia formatos desactualizados [Subsana]: Se evidencia formato de produccion diligenciado y actualizado [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 evidencia formato de produccion diligenciado y actualizado [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] Se evidencia en los formatos que no se garantiza la rotación de las bebidas (jugo de fruta) durante tres días seguidos. [Subsana]: Se evidencia formato de produccion diligenciado y actualizado [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] No se evidencia la rotación de la fruta para jugo durante los tres días seguidos. [Subsana]: Se evidencia formato de produccion diligenciado y actualizado
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 evidencia formato de produccion acrualizado
19	El contratista suministra el Menú Especial -Ración para días festivos y menús adicionales, en las fechas establecidas, y cuenta con acta de aprobación por parte de la interventoría.	1	
20	Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido (Si aplica).	NO	N/o
21	Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en los documentos contractuales.	NO	N/o

22	El contratista una vez sea recibida la solicitud de valoración nutricional por parte del responsable del CDT, por medio de su Nutricionista Dietista realiza la prescripción de la respectiva dieta para cada PPL que lo requiera, soportado mediante bitácora o registro y planillas de entrega diaria con firma de cada PPL.	NO	N/o

TOTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	100.00

8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con el personal mínimo requerido (Anexo Personal Mínimo), si no, se cuenta con soportes de justificación de la ausencia.	0	Según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista, Supervisor de Calidad y Profesional en Salud Ocupacional. [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]: Según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional. [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]: Según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional. [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]: Según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional. [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]: Según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [Persiste]: Según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional. [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] 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. [Persiste]: Según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional.
2	El personal que se encuentra en operación cuenta con la documentación soporte requerida y aval por parte de la supervisión y/o interventoría (hoja de vida, certificaciones laborales, diplomas, certificado de aptitud para manipular alimentos, certificado de manipulación de alimentos).	1	
3	El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.	1	Se evidencia personal externo dentro de la planta de produccion con adecuada dotacion [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia personal externo sin mascarilla ni gorro. [Subsana]: Se evidencia personal externo dentro de la planta de produccion con adecuada dotacion
4	Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se evidencia manipuladores con dotacion completa
5	Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas, no uso de dispositivos con audífonos)	1	

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.	1	Se observa lavado de manos con jabon antibacterial y toallas desechables
7	El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales, respiratorias que puedan contaminar los alimentos. En caso de presentarse, se cuenta con registros que describan el seguimiento al control de salud (fecha, razón clínica, descripción de acciones y concepto).	1	
8	Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.	1	
9	Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.	1	Se evidencia plan de capacitacion continua minimo de 10 horas [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] No se evidencia plan de capacitación continua de mínimo de 10 horas. [Subsana]: Se evidencia plan de capacitacion continua minimo de 10 horas [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] No se evidencia plan de capacitación continua de mínimo de 10 horas al personal manipulador. [Subsana]: Se evidencia plan de capacitacion continua minimo 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	9	PORCENTAJE %	90.00

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
#	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA**

1	Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.	0	Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos solidos. [2025-12-23] [2026-01-02 00:00:00] No cuentan con un flujo de proceso lineal o secuencia lógica, por lo cual deben establecer estrategias con los espacios disponibles para prevenir la contaminación cruzada. [Persiste]: Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos solidos. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia secuencia lógica del proceso de preparación y ensamble. [Persiste]: Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos solidos. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia secuencia lógica en los procesos. [Persiste]: Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos solidos. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos solidos. [Persiste]: Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos solidos. [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia secuencia lógica del proceso de preparación y ensamble [Persiste]: Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos solidos. [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] Se evidencia cruce de despacho de producto terminado con recepción de materia prima [Persiste]: Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos solidos. [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [Persiste]: Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos solidos. [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] 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 realiza la salida de las basuras o residuos de los diferentes procesos. [Persiste]: Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos solidos.
2	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	1	Se eviencia las diferentes en la planta de produccion areas debidamente señalizadas

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.	1	Se evidencia ventana al ingreso de la planta con angeo , techo sin desprendimiento de pintura , debidamente pintado , paredes limpias , pisos limpios , estufas limpias [2025-12-23] [2026-01-02 00:00:00] Algunas ventanas de la cocina 2 requieren instalación de angeos. [Subsana]: Se evidencia ventana al ingreso de la planta con angeo , techo sin desprendimiento de pintura , debidamente pintado , paredes limpias , pisos limpios . [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia ventanas abiertas sin sus respectivos angeos de seguridad, en las área de cocina. [Subsana]: Se evidencia ventana al ingreso de la planta con angeo , techo sin desprendimiento de pintura , debidamente pintado , paredes limpias , pisos limpios . [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia paredes sucias y piso sucio debajo de estibas (en abarrotes) [Subsana]: Se evidencia ventana al ingreso de la planta con angeo , techo sin desprendimiento de pintura , debidamente pintado , paredes limpias , pisos limpios . [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. [Subsana]: Se evidencia ventana al ingreso de la planta con angeo , techo sin desprendimiento de pintura , debidamente pintado , paredes limpias , pisos limpios , estufas limpias [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. [Subsana]: Se evidencia ventana al ingreso de la planta con angeo , techo sin desprendimiento de pintura , debidamente pintado , paredes limpias , pisos limpios ., ventana de porcionamiento con angeo [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: Se evidencia ventana al ingreso de la planta con angeo , techo sin desprendimiento de pintura , debidamente pintado , paredes limpias , pisos limpios . [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 [Subsana]: Se evidencia ventana al ingreso de la planta con angeo , techo sin desprendimiento de pintura , debidamente pintado , paredes limpias , pisos limpios . [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. [Subsana]: Se evidencia ventana al ingreso de la planta con angeo , techo sin desprendimiento de pintura , debidamente pintado , paredes limpias , pisos limpios ., estufas limpias [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [Subsana]: Se evidencia ventana al ingreso de la planta con angeo , techo sin desprendimiento de pintura , debidamente pintado , paredes limpias , pisos limpios . [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] Se evidencia ventana sin angeo al ingreso de la planta de producción, desprendimiento de pintura en el techo, 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. [Subsana]: Se evidencia ventana al ingreso de la planta con angeo , techo sin desprendimiento de pintura , debidamente pintado , paredes limpias , pisos limpios .
4	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	1	
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	Se evidencia elementos de aseo e insumos para realizar las operaciones de limpieza y desinfeccion
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 desinfeccion actualizo y correctamente 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 desinfeccion actualizo y correctamente diligenciado
10	Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.	1	Se evidencia recipientes para la disposicion de residuos solidos en numero suficiente con tapa y bolsa plastica [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. [Subsana]: Se evidencia recipientes para la disposicion de residuos solidos en numero suficiente con tapa y bolsa plastica [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] No se evidencia recipiente para el preliminado de ahuyama [Subsana]: Se evidencia recipientes para la disposicion de residuos solidos en numero suficiente con tapa y bolsa plastica [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia recipientes insuficientes para la disposición de residuos solidos. [Subsana]: Se evidencia recipientes para la disposicion de residuos solidos en numero suficiente con tapa y bolsa plastica [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: Se evidencia recipientes para la disposicion de residuos solidos en numero suficiente con tapa y bolsa plastica [2026-03-12] [2026-03-23 23:03:38] Faltan contenedores para la disposicion de residuos solidos , no se evidencia formato actualizado [Subsana]: Se evidencia recipientes para la disposicion de residuos solidos en numero suficiente con tapa y bolsa plastica [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 [Subsana]: Se evidencia recipientes para la disposicion de residuos solidos en numero suficiente con tapa y bolsa plastica [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] 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. [Persiste]: Se evidencia recipientes para la disposicion de residuos solidos en numero suficiente con tapa y bolsa plastica [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] 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. [Subsana]: Se evidencia recipientes para la disposicion de residuos solidos en numero suficiente con tapa y bolsa plastica
11	Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	1	
12	Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	1	Se evidencia dispositios para control de plagas y roedores [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 dispositios para control de plagas y roedores

13	Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	1	No se evidencia moscas dentro de la planta de produccion [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia presencia de moscas en el área de ensamble y área de lavado [Subsana]: No se evidencia moscas dentro de la planta de produccion [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencian moscas en el area de produccion [Subsana]: No se evidencia moscas dentro de la planta de produccion [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] Se evidencia en la planta de producción presencia de moscas y zancudos. [Subsana]: No se evidencia moscas dentro de la planta de produccion
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92.31

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	Se evidencia aprobacion de los programas de obligatorio cumplimiento [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia aprobacion ni el envío de la totalidad de los programas de obligatorio cumplimiento. [Subsana]: Se evidencia aprobacion de los programas de obligatorio cumplimiento
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.	1	Se evidencia cumplimiento al plan de capacitación BPM en el mes de febrero y marzo 2026 [2026-03-19] [2026-03-23 23:03:38] No se da cumplimiento al plan de capacitación, no se evidencia capacitación de febrero. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento al plan de capacitación en el mes de febrero y marzo [2026-03-25] [2026-03-29 22:23:56] No se evidencia cumplimiento al plan de capacitación en BPM. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento al plan de capacitación en el mes de febrero y marzo [2026-04-01] [2026-04-04 21:46:32] No se evidencia cumplimiento al plan de capacitación en BPM. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento al plan de capacitación en el mes de febrero y marzo
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	No se da cumplimiento al plan de muetsreo microbiologico ya que no se evidencia muestreo del mes de enero
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_2600516_1001003_1_1775670022852.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.54.48 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1001003_2_1775670022853.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.54.48 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1001003_3_1775670022853.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.54.48 PM.jpeg



ITV_2600516_1002002_1_1775795985018.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.08 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1002002_2_1775795985018.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.08 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1002002_3_1775795985018.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.08 PM.jpeg



ITV_2600516_1002002_4_1775795985018.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.07 PM.jpeg



ITV_2600516_1002003_1_1775796105305.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.08 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1002003_1_1775796310176.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1002003_2_1775796105305.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.08 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1002003_2_1775796310176.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM.jpeg



ITV_2600516_1002003_3_1775796105306.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.08 PM.jpeg



ITV_2600516_1002003_3_1775796310176.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1002003_4_1775796105306.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.07 PM.jpeg



ITV_2600516_1002003_4_1775796310176.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM.jpeg



ITV_2600516_1003001_1_1775797142724.jpeg
3.1. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: 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.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 6.48.09 AM.jpeg



ITV_2600516_1003002_1_1775797505131.jpeg
3.2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 6.48.09 AM.jpeg



ITV_2600516_1003002_2_1775797505131.jpeg
3.2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1003002_3_1775797505131.jpeg
3.2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM.jpeg



ITV_2600516_1003002_4_1775797505131.jpeg
3.2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1003002_5_1775797505131.jpeg
3.2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM.jpeg



ITV_2600516_1003004_1_1775797939735.jpeg
3.4. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.13.22 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1003006_1_1775670239629.jpeg
3.6. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.55.25 PM.jpeg



ITV_2600516_1003006_2_1775670239629.jpeg
3.6. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.54.48 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1004001_1_1775670499282.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.55.53 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1004001_2_1775670499282.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.55.53 PM.jpeg



ITV_2600516_1004003_1_1775670574429.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.56.14 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1004003_1_1775671161373.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.56.06 PM.jpeg



ITV_2600516_1004003_2_1775670574429.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.56.14 PM.jpeg



ITV_2600516_1004004_1_1775671209380.jpeg
4.4. ALMACENAMIENTO: Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.56.06 PM.jpeg



ITV_2600516_1004004_2_1775671209381.jpeg
4.4. ALMACENAMIENTO: Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.56.14 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1004004_3_1775671209381.jpeg
4.4. ALMACENAMIENTO: Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.56.14 PM.jpeg



ITV_2600516_1004005_1_1775671584949.jpeg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.56.43 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1004005_2_1775671584949.jpeg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.56.43 PM.jpeg



ITV_2600516_1004007_1_1775798127465.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.16.06 PM.jpeg



ITV_2600516_1004008_1_1775671828148.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.57.09 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1004008_1_1775671908818.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.08.39 PM.jpeg



ITV_2600516_1004008_1_1775672143645.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
formato peps 4 .jpeg



ITV_2600516_1004008_2_1775671828148.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.57.09 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1004008_2_1775672143645.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
formato peps 3 .jpeg



ITV_2600516_1004008_3_1775671828148.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.57.09 PM.jpeg



ITV_2600516_1004008_3_1775672143645.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
formao peps 2 .jpeg



ITV_2600516_1004008_4_1775672143645.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
formato peps 1 .jpeg



ITV_2600516_1004010_1_1775672936526.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.22.26 PM.jpeg



ITV_2600516_1004010_2_1775672936526.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.22.25 PM.jpeg



ITV_2600516_1004010_3_1775672936526.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.57.46 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1004010_4_1775672936526.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.57.46 PM.jpeg



ITV_2600516_1004011_1_1775673302677.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.59.00 PM.jpeg



ITV_2600516_1004011_2_1775673302677.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.55.25 PM.jpeg



ITV_2600516_1004012_1_1775798388294.jpeg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.15.31 AM.jpeg



ITV_2600516_1004012_2_1775798388294.jpeg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.15.51 AM.jpeg



ITV_2600516_1004012_3_1775798388295.jpeg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.15.59 AM.jpeg



ITV_2600516_1004013_1_1775798696685.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.20.28 AM.jpeg



ITV_2600516_1004013_2_1775798696685.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.20.35 AM.jpeg



ITV_2600516_1004013_3_1775798696685.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.20.41 AM.jpeg



ITV_2600516_1004013_4_1775798696685.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.20.53 AM.jpeg



ITV_2600516_1004013_5_1775798696685.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condicones.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.21.02 AM.jpeg



ITV_2600516_1004014_1_1775798900165.jpeg
4.14. ALMACENAMIENTO: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.08 PM (5).jpeg



ITV_2600516_1004014_2_1775798900165.jpeg
4.14. ALMACENAMIENTO: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.08 PM (4).jpeg



ITV_2600516_1004014_3_1775798900165.jpeg
4.14. ALMACENAMIENTO: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.08 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1004014_4_1775798900165.jpeg
4.14. ALMACENAMIENTO: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.07 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1005001_1_1775799152445.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)
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.06.34 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1005001_1_1775799219108.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)
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.27.31 AM.jpeg



ITV_2600516_1005001_2_1775799219108.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)
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.27.47 AM.jpeg



ITV_2600516_1005003_1_1775799445410.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.15.48 PM.jpeg



ITV_2600516_1005004_1_1775673420494.jpeg
5.4. PRODUCCIÓN: Se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado. En caso de suministro en termos y recipientes isotérmicos se encuentran en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.59.58 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1005004_2_1775673420494.jpeg
5.4. PRODUCCIÓN: Se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado. En caso de suministro en termos y recipientes isotérmicos se encuentran en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.59.58 PM.jpeg



ITV_2600516_1005005_1_1775799657165.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.36.49 AM (2).jpeg



ITV_2600516_1005005_1_1775799681857.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.36.49 AM.jpeg



ITV_2600516_1005005_2_1775799657165.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.36.49 AM (1).jpeg



ITV_2600516_1005005_3_1775799657165.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.16.02 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1005005_4_1775799657165.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.16.02 PM.jpeg



ITV_2600516_1006001_1_1775673643877.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.00.27 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1006001_2_1775673643877.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.00.27 PM.jpeg



ITV_2600516_1006002_1_1775799839244.jpeg
6.2. ENSAMBLE: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.15.52 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1006002_2_1775799839244.jpeg
6.2. ENSAMBLE: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.15.52 PM.jpeg



ITV_2600516_1006003_1_1775800042333.jpeg
6.3. ENSAMBLE: El ensamble del producto terminado se realiza en recipientes desechables en material higiénico sanitario para cada servicio y consumo de alimentos de cada PPL
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.15.52 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1006004_1_1775799987346.jpeg
6.4. ENSAMBLE: Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.42.51 AM (2).jpeg



ITV_2600516_1006004_2_1775799987347.jpeg
6.4. ENSAMBLE: Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.42.51 AM (1).jpeg



ITV_2600516_1006004_3_1775799987347.jpeg
6.4. ENSAMBLE: Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.42.51 AM.jpeg



ITV_2600516_1007001_1_1775800237939.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.46.51 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1007001_1_1775800345066.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.44.10 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007001_2_1775800237939.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.46.51 PM.jpeg



ITV_2600516_1007001_2_1775800345066.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.44.10 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007001_3_1775800237939.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.46.50 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1007001_3_1775800345067.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.44.10 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1007001_4_1775800237939.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.46.50 PM.jpeg



ITV_2600516_1007001_4_1775800345067.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.44.10 PM.jpeg



ITV_2600516_1007003_1_1775801799704.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.46 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007003_10_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.44 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007003_11_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.44 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1007003_12_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.44 PM.jpeg



ITV_2600516_1007003_13_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.28 PM.jpeg



ITV_2600516_1007003_14_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.27 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007003_15_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.27 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1007003_16_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.27 PM.jpeg



ITV_2600516_1007003_17_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.26 PM.jpeg



ITV_2600516_1007003_18_1775801799706.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.25 PM.jpeg



ITV_2600516_1007003_19_1775801799706.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.24 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1007003_2_1775801799704.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.46 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1007003_20_1775801799706.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.24 PM.jpeg



ITV_2600516_1007003_3_1775801799704.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.46 PM.jpeg



ITV_2600516_1007003_4_1775801799704.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.45 PM (4).jpeg



ITV_2600516_1007003_5_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.45 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007003_6_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.45 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007003_7_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.45 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1007003_8_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.45 PM.jpeg



ITV_2600516_1007003_9_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.44 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007004_1_1775801986508.jpeg
7.4. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.15.55 PM.jpeg



ITV_2600516_1007008_1_1775802215996.jpeg
7.8. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007008_2_1775802215997.jpeg
7.8. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007008_3_1775802215997.jpeg
7.8. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007008_4_1775802215997.jpeg
7.8. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007009_1_1775802278822.jpeg
7.9. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007009_2_1775802278822.jpeg
7.9. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007009_3_1775802278823.jpeg
7.9. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007009_4_1775802278823.jpeg
7.9. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007013_1_1775802434714.jpeg
7.13. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.20.41 AM.jpeg



ITV_2600516_1007016_1_1775802528524.jpeg
7.16. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007016_2_1775802528524.jpeg
7.16. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007016_3_1775802528524.jpeg
7.16. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007016_4_1775802528524.jpeg
7.16. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007018_1_1775802640783.jpeg
7.18. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007018_2_1775802640783.jpeg
7.18. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007018_3_1775802640783.jpeg
7.18. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007018_4_1775802640783.jpeg
7.18. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1008003_1_1775676503332.jpeg
8.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.13.22 PM.jpeg



ITV_2600516_1008004_1_1775802831629.jpeg
8.4. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 8.30.57 AM.jpeg



ITV_2600516_1008006_1_1775802985628.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.27.47 AM (1).jpeg



ITV_2600516_1008006_2_1775802985629.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.27.31 AM (1).jpeg



ITV_2600516_1008009_1_1775791130545.jpeg
8.9. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.37.14 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1008009_2_1775791130545.jpeg
8.9. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.37.14 PM.jpeg



ITV_2600516_1009001_1_1775674088644.jpeg
9.1. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.04.21 PM.jpeg



ITV_2600516_1009002_1_1775676764785.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.11.55 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1009002_2_1775676764785.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.11.55 PM.jpeg



ITV_2600516_1009002_3_1775676764785.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.11.54 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1009002_4_1775676764785.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.11.54 PM.jpeg



ITV_2600516_1009003_1_1775676052585.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.07.30 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1009003_1_1775676100801.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.14.32 PM.jpeg



ITV_2600516_1009003_1_1775676247301.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.54.48 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1009003_1_1775676350839.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.22.41 PM.jpeg



ITV_2600516_1009003_2_1775676052585.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.07.30 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1009003_2_1775676247301.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.07.36 PM.jpeg



ITV_2600516_1009003_3_1775676052586.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.07.30 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1009003_3_1775676247302.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.09.41 PM.jpeg



ITV_2600516_1009003_4_1775676052586.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.07.30 PM.jpeg



ITV_2600516_1009003_5_1775676052586.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.07.29 PM.jpeg



ITV_2600516_1009006_1_1775803139235.jpeg
9.6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista cuenta con los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. El lavado y desinfección de los elementos de aseo, se realiza de tal manera que se evite el riesgo de contaminación.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 8.35.58 AM (1).jpeg



ITV_2600516_1009006_2_1775803139235.jpeg
9.6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista cuenta con los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. El lavado y desinfección de los elementos de aseo, se realiza de tal manera que se evite el riesgo de contaminación.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 8.35.58 AM.jpeg



ITV_2600516_1009009_1_1775675452800.jpeg
9.9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.06.34 PM.jpeg



ITV_2600516_1009010_1_1775803386019.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 8.39.45 AM (2).jpeg



ITV_2600516_1009010_2_1775803386019.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 8.39.45 AM (1).jpeg



ITV_2600516_1009010_3_1775803386019.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 8.39.45 AM.jpeg



ITV_2600516_1009012_1_1775803499993.jpeg
9.12. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 8.42.10 AM.jpeg



ITV_2600516_1010003_1_1775675242631.jpeg
10.3. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.52.53 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1010003_2_1775675242631.jpeg
10.3. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.52.53 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1010003_3_1775675242632.jpeg
10.3. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.52.53 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1010003_4_1775675242632.jpeg
10.3. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.52.53 PM.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600516	FECHA	2026-04-08	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600516_1_1775806310762.pdf	08-04-2026 especificaciones tecnicas.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El operador ejecuto en la visita el dia de hoy los arreglos de mejora planteadas para cada novedad que fue cerrada y se recibio acompañamiento durante la visita y toma de los registros fotograficos correspondientes .los hallazgos subsanados se encuentran en los siguientes items : 1.4 , 2.3 , 3.6 , 4.1 , 4.3 , 4.5 , 4.8 , 4.10 , 4.12 , 4.14 , 8.3 , 8.10 , 9.13

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)	YORELIS QUINTERO	Cargo (2)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)	JAIR CASTAÑO	Cargo (2)	SUPERVISORA

Solicito acompañamiento COSAL?	Si	**Recibió acompañamiento COSAL?**	Si

FE DE ERRATAS

Reportado Por	Detalle
EQUIPO TECNICO	[Cambio Descripción Hallazgo 8.1] [Según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional.] -> [Según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista, Supervisor de Calidad y Profesional en Salud Ocupacional.]

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	2600516	FECHA	2026-04-08	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:**	09:00:00	**Hora Fin:**	05:00:00	
Raciones Programadas:	1916	**Raciones Entregadas:**	1916	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:						**No. Menú Verificado:**			
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIA DEL OPERADOR	

3. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

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	2600516	FECHA	2026-04-08	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

4. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600516_1001003_1_1775670022852.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.54.48 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1001003_2_1775670022853.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.54.48 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1001003_3_1775670022853.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.54.48 PM.jpeg



ITV_2600516_1002002_1_1775795985018.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.08 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1002002_2_1775795985018.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.08 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1002002_3_1775795985018.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.08 PM.jpeg



ITV_2600516_1002002_4_1775795985018.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.07 PM.jpeg



ITV_2600516_1002003_1_1775796105305.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.08 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1002003_1_1775796310176.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1002003_2_1775796105305.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.08 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1002003_2_1775796310176.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM.jpeg



ITV_2600516_1002003_3_1775796105306.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.08 PM.jpeg



ITV_2600516_1002003_3_1775796310176.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1002003_4_1775796105306.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.07 PM.jpeg



ITV_2600516_1002003_4_1775796310176.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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM.jpeg



ITV_2600516_1003001_1_1775797142724.jpeg
3.1. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: 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.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 6.48.09 AM.jpeg



ITV_2600516_1003002_1_1775797505131.jpeg
3.2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 6.48.09 AM.jpeg



ITV_2600516_1003002_2_1775797505131.jpeg
3.2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1003002_3_1775797505131.jpeg
3.2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM.jpeg



ITV_2600516_1003002_4_1775797505131.jpeg
3.2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1003002_5_1775797505131.jpeg
3.2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM.jpeg



ITV_2600516_1003004_1_1775797939735.jpeg
3.4. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.13.22 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1003006_1_1775670239629.jpeg
3.6. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.55.25 PM.jpeg



ITV_2600516_1003006_2_1775670239629.jpeg
3.6. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.54.48 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1004001_1_1775670499282.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.55.53 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1004001_2_1775670499282.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.55.53 PM.jpeg



ITV_2600516_1004003_1_1775670574429.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.56.14 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1004003_1_1775671161373.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.56.06 PM.jpeg



ITV_2600516_1004003_2_1775670574429.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.56.14 PM.jpeg



ITV_2600516_1004004_1_1775671209380.jpeg
4.4. ALMACENAMIENTO: Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.56.06 PM.jpeg



ITV_2600516_1004004_2_1775671209381.jpeg
4.4. ALMACENAMIENTO: Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.56.14 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1004004_3_1775671209381.jpeg
4.4. ALMACENAMIENTO: Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.56.14 PM.jpeg



ITV_2600516_1004005_1_1775671584949.jpeg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.56.43 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1004005_2_1775671584949.jpeg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.56.43 PM.jpeg



ITV_2600516_1004007_1_1775798127465.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.16.06 PM.jpeg



ITV_2600516_1004008_1_1775671828148.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.57.09 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1004008_1_1775671908818.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.08.39 PM.jpeg



ITV_2600516_1004008_1_1775672143645.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
formato peps 4 .jpeg



ITV_2600516_1004008_2_1775671828148.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.57.09 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1004008_2_1775672143645.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
formato peps 3 .jpeg



ITV_2600516_1004008_3_1775671828148.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.57.09 PM.jpeg



ITV_2600516_1004008_3_1775672143645.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
formao peps 2 .jpeg



ITV_2600516_1004008_4_1775672143645.jpeg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
formato peps 1 .jpeg



ITV_2600516_1004010_1_1775672936526.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.22.26 PM.jpeg



ITV_2600516_1004010_2_1775672936526.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.22.25 PM.jpeg



ITV_2600516_1004010_3_1775672936526.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.57.46 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1004010_4_1775672936526.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.57.46 PM.jpeg



ITV_2600516_1004011_1_1775673302677.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.59.00 PM.jpeg



ITV_2600516_1004011_2_1775673302677.jpeg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.55.25 PM.jpeg



ITV_2600516_1004012_1_1775798388294.jpeg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.15.31 AM.jpeg



ITV_2600516_1004012_2_1775798388294.jpeg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.15.51 AM.jpeg



ITV_2600516_1004012_3_1775798388295.jpeg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.15.59 AM.jpeg



ITV_2600516_1004013_1_1775798696685.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condicones.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.20.28 AM.jpeg



ITV_2600516_1004013_2_1775798696685.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condicones.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.20.35 AM.jpeg



ITV_2600516_1004013_3_1775798696685.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condicones.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.20.41 AM.jpeg



ITV_2600516_1004013_4_1775798696685.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condicones.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.20.53 AM.jpeg



ITV_2600516_1004013_5_1775798696685.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.21.02 AM.jpeg



ITV_2600516_1004014_1_1775798900165.jpeg
4.14. ALMACENAMIENTO: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.08 PM (5).jpeg



ITV_2600516_1004014_2_1775798900165.jpeg
4.14. ALMACENAMIENTO: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.08 PM (4).jpeg



ITV_2600516_1004014_3_1775798900165.jpeg
4.14. ALMACENAMIENTO: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.08 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1004014_4_1775798900165.jpeg
4.14. ALMACENAMIENTO: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.11.07 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1005001_1_1775799152445.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)
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.06.34 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1005001_1_1775799219108.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)
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.27.31 AM.jpeg



ITV_2600516_1005001_2_1775799219108.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)
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.27.47 AM.jpeg



ITV_2600516_1005003_1_1775799445410.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.15.48 PM.jpeg



ITV_2600516_1005004_1_1775673420494.jpeg
5.4. PRODUCCIÓN: Se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado. En caso de suministro en termos y recipientes isotérmicos se encuentran en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.59.58 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1005004_2_1775673420494.jpeg
5.4. PRODUCCIÓN: Se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado. En caso de suministro en termos y recipientes isotérmicos se encuentran en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.59.58 PM.jpeg



ITV_2600516_1005005_1_1775799657165.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.36.49 AM (2).jpeg



ITV_2600516_1005005_1_1775799681857.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.36.49 AM.jpeg



ITV_2600516_1005005_2_1775799657165.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.36.49 AM (1).jpeg



ITV_2600516_1005005_3_1775799657165.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.16.02 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1005005_4_1775799657165.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.16.02 PM.jpeg



ITV_2600516_1006001_1_1775673643877.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.00.27 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1006001_2_1775673643877.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.00.27 PM.jpeg



ITV_2600516_1006002_1_1775799839244.jpeg
6.2. ENSAMBLE: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.15.52 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1006002_2_1775799839244.jpeg
6.2. ENSAMBLE: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.15.52 PM.jpeg



ITV_2600516_1006003_1_1775800042333.jpeg
6.3. ENSAMBLE: El ensamble del producto terminado se realiza en recipientes desechables en material higiénico sanitario para cada servicio y consumo de alimentos de cada PPL
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.15.52 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1006004_1_1775799987346.jpeg
6.4. ENSAMBLE: Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.42.51 AM (2).jpeg



ITV_2600516_1006004_2_1775799987347.jpeg
6.4. ENSAMBLE: Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.42.51 AM (1).jpeg



ITV_2600516_1006004_3_1775799987347.jpeg
6.4. ENSAMBLE: Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.42.51 AM.jpeg



ITV_2600516_1007001_1_1775800237939.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.46.51 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1007001_1_1775800345066.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.44.10 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007001_2_1775800237939.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.46.51 PM.jpeg



ITV_2600516_1007001_2_1775800345066.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.44.10 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007001_3_1775800237939.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.46.50 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1007001_3_1775800345067.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.44.10 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1007001_4_1775800237939.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.46.50 PM.jpeg



ITV_2600516_1007001_4_1775800345067.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.44.10 PM.jpeg



ITV_2600516_1007003_1_1775801799704.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.46 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007003_10_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.44 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007003_11_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.44 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1007003_12_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.44 PM.jpeg



ITV_2600516_1007003_13_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.28 PM.jpeg



ITV_2600516_1007003_14_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.27 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007003_15_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.27 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1007003_16_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.27 PM.jpeg



ITV_2600516_1007003_17_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.26 PM.jpeg



ITV_2600516_1007003_18_1775801799706.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.25 PM.jpeg



ITV_2600516_1007003_19_1775801799706.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.24 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1007003_2_1775801799704.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.46 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1007003_20_1775801799706.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.24 PM.jpeg



ITV_2600516_1007003_3_1775801799704.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.46 PM.jpeg



ITV_2600516_1007003_4_1775801799704.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.45 PM (4).jpeg



ITV_2600516_1007003_5_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.45 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007003_6_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.45 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007003_7_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.45 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1007003_8_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.45 PM.jpeg



ITV_2600516_1007003_9_1775801799705.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.34.44 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007004_1_1775801986508.jpeg
7.4. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.15.55 PM.jpeg



ITV_2600516_1007008_1_1775802215996.jpeg
7.8. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007008_2_1775802215997.jpeg
7.8. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007008_3_1775802215997.jpeg
7.8. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007008_4_1775802215997.jpeg
7.8. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007009_1_1775802278822.jpeg
7.9. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007009_2_1775802278822.jpeg
7.9. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007009_3_1775802278823.jpeg
7.9. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007009_4_1775802278823.jpeg
7.9. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007013_1_1775802434714.jpeg
7.13. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.20.41 AM.jpeg



ITV_2600516_1007016_1_1775802528524.jpeg
7.16. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007016_2_1775802528524.jpeg
7.16. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007016_3_1775802528524.jpeg
7.16. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007016_4_1775802528524.jpeg
7.16. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007018_1_1775802640783.jpeg
7.18. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007018_2_1775802640783.jpeg
7.18. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.30 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1007018_3_1775802640783.jpeg
7.18. CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENUS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1007018_4_1775802640783.jpeg
7.18. CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENUS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.45.29 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1008003_1_1775676503332.jpeg
8.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.13.22 PM.jpeg



ITV_2600516_1008004_1_1775802831629.jpeg
8.4. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 8.30.57 AM.jpeg



ITV_2600516_1008006_1_1775802985628.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.27.47 AM (1).jpeg



ITV_2600516_1008006_2_1775802985629.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 7.27.31 AM (1).jpeg



ITV_2600516_1008009_1_1775791130545.jpeg
8.9. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.37.14 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1008009_2_1775791130545.jpeg
8.9. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.37.14 PM.jpeg



ITV_2600516_1009001_1_1775674088644.jpeg
9.1. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.04.21 PM.jpeg



ITV_2600516_1009002_1_1775676764785.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.11.55 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1009002_2_1775676764785.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.11.55 PM.jpeg



ITV_2600516_1009002_3_1775676764785.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.11.54 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1009002_4_1775676764785.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.11.54 PM.jpeg



ITV_2600516_1009003_1_1775676052585.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.07.30 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1009003_1_1775676100801.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.14.32 PM.jpeg



ITV_2600516_1009003_1_1775676247301.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 5.54.48 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1009003_1_1775676350839.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.22.41 PM.jpeg



ITV_2600516_1009003_2_1775676052585.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.07.30 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1009003_2_1775676247301.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.07.36 PM.jpeg



ITV_2600516_1009003_3_1775676052586.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.07.30 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1009003_3_1775676247302.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 6.09.41 PM.jpeg



ITV_2600516_1009003_4_1775676052586.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.07.30 PM.jpeg



ITV_2600516_1009003_5_1775676052586.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.07.29 PM.jpeg



ITV_2600516_1009006_1_1775803139235.jpeg
9.6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista cuenta con los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. El lavado y desinfección de los elementos de aseo, se realiza de tal manera que se evite el riesgo de contaminación.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 8.35.58 AM (1).jpeg



ITV_2600516_1009006_2_1775803139235.jpeg
9.6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista cuenta con los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. El lavado y desinfección de los elementos de aseo, se realiza de tal manera que se evite el riesgo de contaminación.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 8.35.58 AM.jpeg



ITV_2600516_1009009_1_1775675452800.jpeg
9.9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 9.06.34 PM.jpeg



ITV_2600516_1009010_1_1775803386019.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 8.39.45 AM (2).jpeg



ITV_2600516_1009010_2_1775803386019.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 8.39.45 AM (1).jpeg



ITV_2600516_1009010_3_1775803386019.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 8.39.45 AM.jpeg



ITV_2600516_1009012_1_1775803499993.jpeg
9.12. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.
WhatsApp Image 2026-04-10 at 8.42.10 AM.jpeg



ITV_2600516_1010003_1_1775675242631.jpeg
10.3. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.52.53 PM (3).jpeg



ITV_2600516_1010003_2_1775675242631.jpeg
10.3. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.52.53 PM (2).jpeg



ITV_2600516_1010003_3_1775675242632.jpeg
10.3. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.52.53 PM (1).jpeg



ITV_2600516_1010003_4_1775675242632.jpeg
10.3. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 8.52.53 PM.jpeg

2. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600516_1_1775806310762.pdf	08-04-2026 especificaciones tecnicas.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2913-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID PRUEBA	2600516	FECHA	2025-04-08	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202112

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:**		**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	1916 **Raciones Entregadas:** 1916 **Dietas Progamadas:** 0			**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de res, Arroz blanco, Ens. Ensalada, Lechuga, Pepe Sekas, Jugo de fruta y Postre Variado.			**No. Menú Verificado:**	2
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	10:29	3,1°C	X	C	NC	Jugo de Fruta
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.	0 X NA NO	
2	Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previsto.	0 X NA NO	
3	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	0 X NA NO	[Reportado: 2025-03-25] [Notificado: 2025-03-26][Plazo Seguimiento: 2025-04-08] Se evidencia equipos en mal estado y sin uso previo generando desorden en el área. Compromiso: Dar mediana limpieza profunda. ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencian equipos en mal estado dentro de la planta de producción.
4	En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.	0 X NA NO	

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.	0 X NA NO	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-04-08 PÁGINA 1

Scanned with CamScanner

2	La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.	0	NA	NO	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia formatos desactualizados y/o incompletos. Compromiso: [Se actualizaran los formatos y se capacitara para su correcto diligenciamiento] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Formato actualizados y diligenciados.
3	El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.	0	NA	NO	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencian formatos desactualizados Compromiso: [Se actualizaran los formatos y se capacitara para su correcto diligenciamiento] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Contratista lleva los Formatos de producción al día, actualizados y diligenciados.

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
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	X	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	X	NA	NO	
3	Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.	0	X	NA	NO	
4	El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.	0	X	NA	NO	
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	
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.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia descongelación de proteína a temperatura ambiente Compromiso: [Se seguirá el proceso de descongelación controlada] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia descongelación de proteína a temperatura ambiente.
7	Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	0	X	NA	NO	

TOTAL RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

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

4. ALMACENAMIENTO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2900516	FECHA	2026-04-08	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

						[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia arrume de bultos en hilera! Compromiso: [Se organizara la mercancia en canastilla +++ Persiste [ ] / Subsanado [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia almacenamiento de materia prima (frutas) en bultos Compromiso: [Se adquiriran las canastillas +++ Persiste [ ] / Subsanado [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	X	NA	NO	[Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] Se evidencia que las materias primas se encuentran con deterioro afectando la inocuidad de las mismas. Compromiso: [Se realizara la separación del producto no conforme +++ Persiste [ ] / Subsanado [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-04-01] [Notificado: 2026-04-04][Plazo Seguimiento: 2026-04-14] El almacenamiento de los insumos y materias primas no es el adecuado afectando la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos, debido a que las especificaciones indican que el almacenamiento de frutas y verduras se disponga en canastillas, el operador hace uso de bultos y cajas de cartón durante el almacenamiento. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsanado [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia almacenamiento de frutas y verduras en canastillas y no en sacos o cajas de carton.
2	El contratista cuenta con un inventario mínimo de menaje y utensilios que asegura la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, ensamble y distribución.	0	X	NA	NO	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2930518	FECHA	2026-04-08	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

					[Reportado: 2026-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se recomienda implementar el uso de mallas sanitarias o canastillas limpias en el área de producción con el fin de evitar que los recipientes que contienen los alimentos tengan contacto directo con el suelo. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El operador no cuenta con canastillas para el almacenamiento. Compromiso: [Adquirir las canastillas necesarias para mejorar el almacenamiento] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencian arrumes de bultos. Compromiso: [Se va a adquirir mas canastillas para mejorar el almacenamiento] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencia arrumes de bultos y olor de guacales. Compromiso: [Se va adquirir canastillas +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia canastillas suficientes para el almacenamiento Compromiso: [Se adquieren mas canastillas para organización +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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.	S	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se implementara mas canastillas para organizar las materias primas +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia arrume de bultos en el area de fruver y abarrotes Compromiso: [Se organizara la mercancia en canastilla +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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 arrumes de bultos Compromiso: [Se adquiren las canastillas necesarias +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-03-26] [Notificado: 2026-03-29][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] El contratista no dispone de canastillas suficientes que permitan el almacenamiento correcto de los alimentos y se evidencia alimentos en arrumes. Compromiso: [Se adquirirán las canastillas necesarias +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-04-01] [Notificado: 2026-04-04][Plazo Seguimiento: 2026-04-14] No se evidencia suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencian canastillas suficientes para almacenar alimentos o el area de fruver.
4	Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.	S	X	NA	NO	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-04-08 PÁGINA 4

Scanned with 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	NA	NC	[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia almacenamiento de overlocks en el área destinada de polvo/almacenamiento de carnes. Compromiso: [Organizar área de almacenamiento de overlocks y polvo/almacenamiento de carnes. ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia almacenamiento de huevo en bodega de empaques y productos químicos, el sitio para almacenar insumos de aseo no es exclusivo. Compromiso: [Se va a reubicar los productos de aseo en otro lugar ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-27] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación Compromiso: [Se separarán las áreas en mención ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación Compromiso: [Se realizara la adecuación de los espacios ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-26] [Plazo Seguimiento: 2026-04-06] Se evidencia que los lugares no son exclusivos debido a que en la bodega de insumos (desechables) se encuentra compartida con alimentos (cuarto variedad). Compromiso: [Se realizara la separación de los insumos ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-04-01] [Notificado: 2026-04-04] [Plazo Seguimiento: 2026-04-14] Los sitios o lugares para el almacenamiento de materias primas o insumos no son exclusivos ya que se evidencia en el área de los desechables juntamente con alimentos (pastas). [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia almacenamiento exclusivo de desechables
6	El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.	0	X NA	NC	
7	Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	0	X NA	NC	
8	Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.	0	X NA	NC	[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia rotulación en algunas materias primas de alimentos y Proven (libranda vista operador subsuna huMargo) Compromiso: [Se asignarán las canastillas necesarias ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-04-01] [Notificado: 2026-04-04] [Plazo Seguimiento: 2026-04-14] No se evidencia control de materias primas debido a que no tienen formatos de recepción y no se garantiza el sistema PEPS. [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencian los productos debidamente identificados.
9	No se evidencian alimentos denominados como "Preparaciones Prohibidas" contemplado en el Anexo Técnico de Alimentación N-007. No se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos.	0	X NA	NC	

Scanned with CamScanner

10	Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.	S	NA	NO	[Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia almacenamiento de huevo en canastillas con alimento cerca de sustancias. Compromiso: [Se realizara la limpieza rutinaria de las canastillas. ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-29][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] Se evidencia alimentos (bonete de leche) con magulladuras generando contaminación. Compromiso: [Se realizara la separación del producto no conforme ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-04-01] [Notificado: 2026-04-04][Plazo Seguimiento: 2026-04-14] No se evidencia condiciones de higiene ya que algunos alimentos se encuentran en cajas de carton, canastillas sucias y no están rotuladas. [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencian alimentos almacenados en sacos, cajas de carton o en canastillas sucias.
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.	S	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento. Compromiso: [Realizar separación física de áreas ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-20] [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 [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-13] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia almacenamiento en refrigerador queso con salchicha , las materias primas no se almacenan de manera que se pueda evitar la contaminacion cruzada Compromiso: [Se hará la separación correspondiente ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia almacenamiento de materia prima: embutidos, proteina y huvet que no hay separacion fisica (operador corrige durante la visita) Compromiso: [Se realiza la separación de la proteina ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-22] [Notificado: 2026-03-29][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] 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. Compromiso: [Se realizara la separación del producto no conforme ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-04-01] [Notificado: 2026-04-04][Plazo Seguimiento: 2026-04-14] Se evidencia productos lacteos y embutidos en refrigeración generando contaminación cruzada. [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia contaminación cruzada en los refrigeradores o congeladores.

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2813-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2000516	FECHA	2026-04-08	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

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	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con las distancias perimetrales en almacenamiento. Compromiso: [Recuperar las tarimas y materias primas para mantener distancias perimetrales] ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-07][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia ingreso de producto de panadería, hacker en piso en contacto con la pared Compromiso: [Capacitar al personal de bodega para mantener los espacios y garantizar la asepsia] ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-03] Se evidencia materia prima en el area de almacenes en contacto directo con la pared. Compromiso: [Se realizara la respectiva corrección] ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-26][Plazo Seguimiento: 2026-04-09] No se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos generando que estas áreas no puedan ser limpiadas y desinfectadas. Compromiso: [Se mantendran las distancias perimetrales] ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-04-01] [Notificado: 2026-04-04][Plazo Seguimiento: 2026-04-14] El contratista no cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento y no se garantiza la limpieza y desinfección de estas áreas. [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] Observación en Campo: Se evidencian distancias perimetrales en el almacenamiento de frivar y abarrotes.
13	Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	0	1	NA	NO	
14	Se implementan y se mantienen actualizados registros de recepción de materias primas, entradas y salidas, registros de producto no conforme, registros contrul de temperatura de equipos.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-04-01] [Notificado: 2026-04-04][Plazo Seguimiento: 2026-04-14] No se evidencia registros de recepción de materias primas ni entradas ni salidas. [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia registro de recepción de materia prima actualizado.

TOTAL ALMACENAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO (14)	14	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	100

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	X	NA	NO	
2	El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.	0	X	NA	NO	
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 +/-2°C.	0	X	NA	NO	

Scanned with CamScanner

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	NA	NO	[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 Compromiso: [Se realizara la separación de los espacios ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia producto terminado (proteina, arroz, ensalada,tubérculo) en canastillas con elevada carga de humedad. Compromiso: [Se realizara limpieza rutinaria de canastillas ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-27] [Notificado: 2026-03-29][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] Se evidencia que el producto terminado no cuenta bajo condiciones que mantenga la inocuidad y temperatura ya que estos son dejados en areas no aptas para la distribución. Compromiso: [Se realizara la separacion para el almacenamiento y despacho del producto ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia que el producto Terminado queda bajo condiciones que mantengan la inocuidad y esta apto para el consumo
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	NA	NO	

TOTAL PRODUCCIÓN

PUNTAJE ESPERADO (5)	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100

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	NA	NO	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia área exclusiva para el ensamble ya que esta área comparte procesos de cocción, frituras y elaboración de jugos. Compromiso: [Se realizara la separación de los espacios ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] 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. Compromiso: [Se realizara la separación de los espacios ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-27] [Notificado: 2026-03-29][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] 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. Compromiso: [Se realizara la separación de los espacios ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-04-01] [Notificado: 2026-04-04][Plazo Seguimiento: 2026-04-14] 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. [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia area exclusiva para ensamble y area de Jugos en zona fria.
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	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	NA	NO	
4	Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.	0	NA	NO	

TOTAL ENSAMBLE

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° MUESTRA	2600516	FECHA	2026-04-08	CONTRATACIÓN	4161.010.26.1.1598.2025	VERSIÓN	2025/12

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	NA	NO (X)	
2	El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).	0	NA	NO (X)	
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	NA	NO (X)	
4	El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.	0	NA	NO (X)	
5	Se suministra la alimentación diferencial por convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica).	0	NA	NO (X)	
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	NA	NO (X)	
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	NA	NO (X)	
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	NA	NO (X)	
9	Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.	0	NA	NO (X)	[Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia formato desactualizado Compromiso: [Se realizara actualización de formatos +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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. Compromiso: [Se realizara la actualización de los formatos +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-04-01] [Notificado: 2026-04-04][Plazo Seguimiento: 2026-04-14] El contratista no cumple con la rotación del pollo durante cuatro días seguidos. (Sin Compromiso) +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia que el contratista cumple con la rotacion de postre (se verifica formato de producción diligenciado)
10	Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente	0	1	NA	NO (X)
11	El contratista emplea los cortes de carne de res permitidos en las especificaciones. Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas	0	1	NA	NO (X)
12	El contratista emplea los cortes de carne de cerdo permitidos en las especificaciones. Falda, paleta, pulpa o espinazo.	0	1	NA	NO (X)
13	El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).	0	NA	NO (X)	Se evidencia rotulo del pollo en los cortes permitidos.
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	NA	NO (X)

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2008516	FECHA	2025-04-08	CONTRATO	4161.010.26.1.1508.2025	VERSION	202512

15	El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.	0	NA	NO	[Reportado: 2025-03-12] [Notificado: 2025-03-23][Plazo Seguimiento: 2025-04-02] Se evidencia formatos desactualizados Compromiso: [Se realizara la actualización de formatos ••• Parcial [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-03-18] [Notificado: 2025-03-23][Plazo Seguimiento: 2025-04-02] El contratista cuenta con formatos establecidos, sin embargo, no realiza los registros, por lo tanto, no es posible llevar a cabo la trazabilidad. Compromiso: [Se realizara la actualización de los formatos ••• Parcial [ ] / 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	NO	[Reportado: 2025-03-25] [Notificado: 2025-03-29][Plazo Seguimiento: 2025-04-08] Se evidencia en los formatos que no se garantiza la rotación de las bebidas (jugo de fruta) durante tres días seguidos. Compromiso: [Se realizara la rotación del jugo ••• Parcial [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-04-01] [Notificado: 2025-04-04][Plazo Seguimiento: 2025-04-14] No se evidencia la rotación de la fruta para jugo durante los tres días seguidos. [Sin Compromiso] ••• Parcial [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia rotación de fruta en formato de producción actualizado.
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	NA	NO	
18	Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.	0	NA	NO	
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	NA	NO	
20	Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido (Si aplica).	0	1	NA	(NO)
21	Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplan con las condiciones definidas en los documentos contractuales.	0	1	NA	(NO)
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	(NO)

TOTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS

PUNTAJE ESPERADO (22)	15	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE %	100

8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: 2025-04-08 PAG

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2800516	FECHA	2026-04-08	CONTRATO	4161.010.26.1.1508.2025	VERSIÓN	202512

1	El contratista cumple con el personal mínimo requerido (Anexo Personal Mínimo). si no, se cuenta con soportes de justificación de la ausencia.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-23] [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 [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista, Profesional en Salud Ocupacional, y la totalidad de técnicos en cocina requeridos. Compromiso: [Se aclara que el Ingeniero de Alimentos / Calidad, la Nutricionista y el Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo si se encuentran vinculados al operador mediante contratos de prestación de servicios, conforme a la oferta técnica presentada. Dada la naturaleza de sus funciones, su permanencia en planta no es continua, sino periódica y por requerimiento operativo, realizando actividades de supervisión, control, seguimiento, capacitación y verificación de procesos, sin que ello afecte el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En consecuencia, no se configura el incumplimiento señalado en el hallazgo. +++ Persiste [X] / 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 proporcione contrataciones de dicho personal. Compromiso: [Se completaba el recurso humano necesario +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [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 proporcione contrataciones de dicho personal. Compromiso: [Se contara con el recurso humano en mención +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-26] [Notificado: 2026-03-27] [Plazo Seguimiento: 2026-04-06] 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. Compromiso: [Se contara con el recurso humano en planta +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-04-01] [Notificado: 2026-04-04] [Plazo Seguimiento: 2026-04-14] 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. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia en planta segun oferta técnica: Ing de calidad, nutricionista, profesional en salud ocupacional, 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	X	NA	NO	
3	El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia personal externo sin mascarilla ni gorro. Compromiso: [SE realizara capacitación de BPM +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] Observación en Campo: Se evidencia proveedor de alimentos sin la indumentaria correspondiente.
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	X	NA	NO	
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	X	NA	NO	
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	X	NA	NO	

Scanned with CamScanner

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	NA: X	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	NA: X	NO:	
9	Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.	0	NA: X	NO:	[Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-29][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] No se evidencia plan de capacitación continua de mínimo de 10 horas. [Compromiso:][Se realizara capacitación de BPM] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-04-01] [Notificado: 2026-04-04][Plazo Seguimiento: 2026-04-14] No se evidencia plan de capacitación continua de mínimo de 10 horas al personal manipulador. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia plan de capacitacion continua de minimo 10 horas al personal manipulador.
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	NA: X	NO:	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (10)	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90,0

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

1	Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.	X	NA	NO	[redacted]
2	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	X	NA	NO	No hay un flujo secuencial en el proceso de producción ya que la entrada de la planta se evidencia salida de residuos solidos.

[redacted]

[redacted]

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	NA	NO	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-07][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Algunas ventanas de la cocina 2 requieren instalación de angeos. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / 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: [Se colocan los angeos para garantizar control de plagas *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia paredes sucias y piso sucio debajo de estibas [no alimentos] Compromiso: [Realizar limpieza profunda debajo de las estibas *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia paredes del área de producción sucias y piso del área de empanada debajo de estibas. Compromiso: [Se va a realizar limpieza profunda a las áreas en mención *** Persiste [ ] / 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 porcionamiento desprendimiento pintura en el techo, ventana en el área de porcionamiento sin angeo, pisos sucios. Compromiso: [Se colocan angeos en las áreas y se realiza limpieza rutinaria *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se solicitara el arreglo de la instalación *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia desprendimiento de pintura en el techo del área de porcionamiento y pisos sucios en las diferentes áreas. Compromiso: [Se realizara el arreglo de la infraestructura *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Contratista implementa angeos en área de pretimpiado y en una de las dos ventanas del área de cocina. En el área de pretimpiado y porcionado se evidencia desprendimiento del techo, así como se evidencia acumulación de grasa de las estufas, y acumulación de suciedad bajo estufas área de producción. Compromiso: [Se adecuara los angeos en los espacios en mención y se realizara la limpieza profunda *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-27] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] Se evidencia ventana sin angeo al ingreso de la planta de producción, desprendimiento de pintura, adecuadamente 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. Compromiso: [Se realizaran las reparaciones en mención *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-04-01] [Notificado: 2026-04-04][Plazo Seguimiento: 2026-04-14] Se evidencia ventana sin angeo al ingreso de la planta de producción, desprendimiento de pintura en el techo, 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. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencian angeos ubicados dentro de la planta, entre ellos ventana de entrada con angeo.
4	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	0	NA	NO	
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	NA	NO	

Scanned with CamScanner

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.	S	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.	S	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.	S	NA	NO	
9	Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.	S	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) Compromiso: [Se realizara la actualización de los formatos ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia limpieza y desinfección diligenciada.
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.	S	NA	NO	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-16] Faltan contenedores para la disposición de residuos sólidos, las bolsas se estan dejando acumuladas sobre el suelo. Compromiso: [Se colocan los respectivos contenedores (verde, azul y gris) ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-16] No se evidencia recipiente para el embolsado de chatarra Compromiso: [Se dispone de recipiente para realizar la actividad mencionada ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-16] Se evidencia recipientes inadecuados para la disposición de residuos sólidos. Compromiso: [Se van a colocar los recipientes adecuados en toda area ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-16] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se implementara el control de la gestión de residuos ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-23] Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos , no se evidencia formato actualizado Compromiso: [Se adecuaran los recipientes faltantes. ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23] Plazo Seguimiento: 2026-04-02] 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, ni Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquido Compromiso: [Se adecuaran los recipientes necesarios ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-25] [Notificado: 2026-03-29] Plazo Seguimiento: 2026-04-08] El contratista no cuenta con recipientes suficientes para la disposición de los residuos sólidos 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 sólidos ya que algunas bolsas se encuentran sobre el piso. Compromiso: [Se adquiriran mas recipientes de residuos ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-04-01] [Notificado: 2026-04-04] Plazo Seguimiento: 2026-04-14] El contratista no cuenta con recipientes suficientes para la disposición de los residuos sólidos 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 sólidos ya que algunas bolsas se encuentran sobre el piso. [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia recipientes suficientes para la disposicion de residuos sólidos.

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2913-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# acta	2025515	Fecha	2025-04-08	Contrato	4161.010.26.1.1588.2025	Versión	202512

11	Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	0	X	NA / NO	[Reportado: 2026-03-12] [Modificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia control del aceite vegetal Compromiso: [Sin evidencia documental] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: X Se evidencia el control del aceite vegetal.
12	Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	0	X	NA / NO	[Reportado: 2026-03-19] [Modificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencian trampas adhesivas ubicadas en el área de lavar y no se encuentran señalizadas, en el resto de las áreas no se evidencian. Compromiso: [Se realizara el control de plagas con entidad especial] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: X Se evidencian Trampas adhesivas para el control de roedores.
13	Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	0	X	NA / NO	[Reportado: 2026-01-13] [Modificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia presencia de moscas en el área de empaque y área de lavado. Compromiso: [Se colocara mayor presion (aire) para evitar la entrada de plagas y se cerraran ventanas] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: X [Reportado: 2026-01-26] [Modificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencian moscas en el area de producion Compromiso: [Se colocaran angeos en las ventanas y cortina en produccion *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: X [Reportado: 2026-03-23] [Modificado: 2026-03-29][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] Se evidencia en la planta de produccion presencia de moscas y cucarachas. Compromiso: [Se garantizara el control de plagas *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: X No se evidencia presencia de moscas dentro de la planta.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO (13)	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92,3

10. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con aprobación por parte de la supervisión y/o interventoría, de los Planes y Programas de Obligatorio Cumplimiento. - Plan de calidad y aseguramiento, Sistema de control de calidad, Plan de Saneamiento, Programa de limpieza y desinfección, Programa de manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos, Programa de abastecimiento o suministro de agua potable, Plan de capacitación en BPM y cronograma de actividades, Plan de muestreo.	0	X	NA / NO	[Reportado: 2026-01-05] [Modificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia aprobacion ni el envio de la totalidad de los programas de obligatorio cumplimiento. Compromiso: [Enviar correo para la aprobación de planes y programas de obligatorio cumplimiento a interventoria *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: X Se evidencia aprobación de los programas de obligatorio cumplimiento.
2	Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.	0	X	NA / NO	
3	Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.	0	X	NA / NO	[Reportado: 2026-03-19] [Modificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se da cumplimiento al plan de capacitación, no se evidencia capacitación de febrero. Compromiso: [Se realizara la capacitación en Marzo] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-25] [Modificado: 2026-03-29][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] No se evidencia cumplimiento al plan de capacitación en BPM. Compromiso: [Se dara cumplimiento al plan en mension *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: X [Reportado: 2026-04-01] [Modificado: 2026-04-04][Plazo Seguimiento: 2026-04-14] No se evidencia cumplimiento al plan de capacitación en BPM. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia cumplimiento al plan de capacitacion en BPM.

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría RCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# visita	2600218	Fecha	2026-04-08	Contrato	4161.010.26.1.1588.2025	Versión	202112

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.	X	NA	NO	[Plan de Seguimiento: 2026-04-01] [Realizado: 2026-04-01] [Plan Seguimiento: 2026-04-15] No se da cumplimiento al compromiso establecido por el coordinador de la toma de muestras en el mes de enero y en el mes de marzo hasta tanto no se verifique la muestra en el mes de abril y en el mes de marzo hasta tanto el coordinador del proyecto suministre y manipulador. [Sin Cumplimiento] ---- Pendiente [X] Retirado [ ] No Seguimiento [ ] Observación del Cumplimiento: No se evidencia muestreo

TOTAL PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

PUNTAJE ESPERADO (4) 4 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 75%.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El operador ejecutó en la visita del día de hoy 4 las acciones de mejora planteadas para cada novedad que fue cerrada y se recibió acompañamiento durante la visita y toma de los registros fotográficos correspondientes.

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2913-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

	2000518		2026-04-08		4161.010.26.1.1598.2025		202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy C. Agudelo Ramirez	Utalimentación	Administradora	
Atendió	Yoselis Quintero Arnedo	Utalimentación	Aux. Adtivo	
Acompañó				
Acompañó	Yair Castaño M.	FUV	Sup. de Campo	
Realizó	MARIA ANGÉLICA LLANOS SUAREZ	Interventoría FUV	Supervisora	

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

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

Scanned with CamScanner

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 30/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 21-26		No. Contrato:	Planta de Producción	
El Vallo:		Fecha: Octubre 26			
Ficha del día:	1916	Menú verificado:	2	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo
NIVEL DE INSPECCIÓN II:		H	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	50	Cobertura de raciones: 11

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (RANGO PERMITIDO)

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 20	492	1	MUESTRA 39	458	0
MUESTRA 2	487	1	MUESTRA 21	470	1	MUESTRA 40	473	1
MUESTRA 3	501	1	MUESTRA 22	467	1	MUESTRA 41	475	1
MUESTRA 4	480	1	MUESTRA 23	471	1	MUESTRA 42	475	1
MUESTRA 5	487	1	MUESTRA 24	480	1	MUESTRA 43	454	0
MUESTRA 6	490	1	MUESTRA 25	460	1	MUESTRA 44	495	1
MUESTRA 7	495	1	MUESTRA 26	481	1	MUESTRA 45	476	1
MUESTRA 8	498	1	MUESTRA 27	496	0	MUESTRA 46	481	1
MUESTRA 9	470	1	MUESTRA 28	475	1	MUESTRA 47	475	1
MUESTRA 10	504	1	MUESTRA 29	473	1	MUESTRA 48	487	1
MUESTRA 11	492	1	MUESTRA 30	468	1	MUESTRA 49	482	1
MUESTRA 12	482	1	MUESTRA 31	497	1	MUESTRA 50	487	1
MUESTRA 13	465	1	MUESTRA 32	478	1			
MUESTRA 14	478	1	MUESTRA 33	455	0			
MUESTRA 15	465	1	MUESTRA 34	515	1			
MUESTRA 16	491	1	MUESTRA 35	482	1			
MUESTRA 17	469	1	MUESTRA 36	475	1			
MUESTRA 18	505	1	MUESTRA 37	453	0			
MUESTRA 19	496	1	MUESTRA 38	503	1			

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (RANGO PERMITIDO)

TOTAL ACEPTADOS:	45	TOTAL RECHAZADOS:	5	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CORRECCIONES Y/O OBSERVACIONES:

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sheidy Arboleda	Vitalimentación	Administradora	
ATENDIÓ:	Yaneis Quintero	Vitalimentación	Aux. Admvo	
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Maria Ramos	FUV	Supervisora	
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV		

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 2674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600517	FECHA	2026-04-07	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR			**Tipo:**	PLA	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Centro de capacitación Don Bosco, Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante			**Hora Inicio:**	09:00:00	**Hora Fin:**	05:00:00
Raciones Programadas:	1913	**Raciones Entregadas:**	1913	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:						**No. Menú Verificado:**	
Nombre de quién atiende la visita:	YORELIS QUINTERO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO

Fecha de CHS:		**% Cumplimiento:**	0	**Concepto Emitido:**	
Subred integrada de salud:	**Enfoque de riesgo:**	**No. Acta de inspección:**			
Tiempo de Vigencia del Concepto (en letras):			**Observaciones:**		

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. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
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.	1	
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	Se evidencia entrada y salida de alimentos con cruce de residuos solidos , ventana de entrada sin angeo
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	Se evidencia entrada o salida de la planta de produccion sin proteccion para evitar entrada de plagas y roedores , ventana de entrada sin angeo
4	La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.	1	
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.	1	
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.	1	
7	Cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.	1	Se evidencia área adecuada para consumo de alimentos del personal que labora
8	El agua que se utiliza es de calidad potable.	1	El operado realiza muestreo microbiologico del agua
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.	1	Se evidencia tanque de agua sin uso , pero el contratista manifiesta que usa bomba de agua
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).	1	
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.	1	Area de almacenamiento de residuos solidos
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.	1	
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.	1	Se evidencian baños y vestidos independiente para hombres y mujeres
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.	1	Se evidencia lavamanos limpio con jabon desinfecctante y toallas desechables
15	En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos.	1	
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.	1	Se evidencian pisos con materiales resistentes
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.	1	En las areas de elaboracion y envasado se evidencia paredes con materiales claros y de facil limpieza

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.	1	Se evidencia forma redondeada entre la pared y el piso
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	Los techos se evidencian con desprendimiento de pintura y no estan diseñados para limpiarlos facilmente
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	Se evidencia ventana en la entrada sin angeo para evitar la entrada de plagas
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.	1	Se evidencia puertas con superficie lisa no absorbente
22	El establecimiento tiene una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial.	1	Se evidencia establecimiento con adecuada iluminacion natural y artificial
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	No se evidencia soporte de proteccion para lamparas en caso de accidentes
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.	1	
25	La Planta de Producción de Alimentos cuenta con planta eléctrica para el continuo uso en caso de cortes de energía (propia o arrendada).	1	Se evidencia planta eléctrica en la planta de producción
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.	1	
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.	1	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA					
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE %	81.48

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600517_3001002_1_1775591556624.jpeg
1.2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.46.26 PM.jpeg



ITV_2600517_3001002_2_1775591556624.jpeg
1.2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.47.20 PM.jpeg



ITV_2600517_3001003_1_1775591704300.jpeg
1.3. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.46.26 PM.jpeg



ITV_2600517_3001003_2_1775591704300.jpeg
1.3. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.47.20 PM.jpeg



ITV_2600517_3001007_1_1775668466057.jpeg
1.7. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.11.29 PM.jpeg



ITV_2600517_3001008_1_1775592328913.jpeg
1.8. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: El agua que se utiliza es de calidad potable.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.02.32 PM.jpeg



ITV_2600517_3001009_1_1775592400835.jpeg
1.9. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.02.32 PM.jpeg



ITV_2600517_3001011_1_1775593359712.jpeg
1.11. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.19.45 PM.jpeg



ITV_2600517_3001011_1_1775593418410.jpeg
1.11. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.19.07 PM.jpeg



ITV_2600517_3001013_1_1775593549872.jpeg
1.13. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Disponen de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.22.43 PM (1).jpeg



ITV_2600517_3001013_2_1775593549872.jpeg
1.13. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Disponen de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.22.43 PM.jpeg



ITV_2600517_3001014_1_1775668068458.jpeg
1.14. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.03.56 PM.jpeg



ITV_2600517_3001014_2_1775668068458.jpeg
1.14. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.04.04 PM.jpeg



ITV_2600517_3001016_1_1775593658524.jpeg
1.16. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.24.11 PM.jpeg



ITV_2600517_3001017_1_1775593929262.jpeg
1.17. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: En las áreas de elaboración y envasado, las paredes son de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.27.15 PM.jpeg



ITV_2600517_3001018_1_1775594152538.jpeg
1.18. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.32.56 PM.jpeg



ITV_2600517_3001019_1_1775592764412.jpeg
1.19. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.09.50 PM.jpeg



ITV_2600517_3001020_1_1775592839403.jpeg
1.20. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.47.20 PM.jpeg



ITV_2600517_3001021_1_1775594286626.jpeg
1.21. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.34.56 PM.jpeg



ITV_2600517_3001021_2_1775594286626.jpeg
1.21. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.35.02 PM.jpeg



ITV_2600517_3001022_1_1775668668421.jpeg
1.22. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: El establecimiento tiene una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.14.32 PM.jpeg



ITV_2600517_3001022_2_1775668668421.jpeg
1.22. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: El establecimiento tiene una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.14.39 PM.jpeg



ITV_2600517_3001023_1_1775593188231.jpeg
1.23. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.16.56 PM.jpeg



ITV_2600517_3001025_1_1775594429097.jpeg
1.25. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La Planta de Producción de Alimentos cuenta con planta eléctrica para el continuo uso en caso de cortes de energía (propia o arrendada).
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.37.20 PM (1).jpeg



ITV_2600517_3001025_2_1775594429097.jpeg
1.25. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La Planta de Producción de Alimentos cuenta con planta eléctrica para el continuo uso en caso de cortes de energía (propia o arrendada).
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.37.20 PM.jpeg

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600517_1_1775668801371.pdf	07-04-2026.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)	YORELIS QUINTERO	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 INFRAESTRUCTURA (RES. 2674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600517	FECHA	2026-04-07	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:**	09:00:00	**Hora Fin:**	05:00:00
Raciones Programadas:	1913	**Raciones Entregadas:**	1913	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:						**No. Menú Verificado:**		
Nombre de quién atiende la visita:	YORELIS QUINTERO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIA DEL OPERADOR

3. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

4. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600517_3001002_1_1775591556624.jpeg
1.2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.46.26 PM.jpeg



ITV_2600517_3001002_2_1775591556624.jpeg
1.2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.47.20 PM.jpeg



ITV_2600517_3001003_1_1775591704300.jpeg
1.3. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.46.26 PM.jpeg



ITV_2600517_3001003_2_1775591704300.jpeg
1.3. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.47.20 PM.jpeg



ITV_2600517_3001007_1_1775668466057.jpeg
1.7. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.11.29 PM.jpeg



ITV_2600517_3001008_1_1775592328913.jpeg
1.8. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: El agua que se utiliza es de calidad potable.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.02.32 PM.jpeg



ITV_2600517_3001009_1_1775592400835.jpeg
1.9. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.02.32 PM.jpeg



ITV_2600517_3001011_1_1775593359712.jpeg
1.11. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.19.45 PM.jpeg



ITV_2600517_3001011_1_1775593418410.jpeg
1.11. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.19.07 PM.jpeg



ITV_2600517_3001013_1_1775593549872.jpeg
1.13. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Disponen de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.22.43 PM (1).jpeg



ITV_2600517_3001013_2_1775593549872.jpeg
1.13. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Disponen de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.22.43 PM.jpeg



ITV_2600517_3001014_1_1775668068458.jpeg
1.14. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.03.56 PM.jpeg



ITV_2600517_3001014_2_1775668068458.jpeg
1.14. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.04.04 PM.jpeg



ITV_2600517_3001016_1_1775593658524.jpeg
1.16. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.24.11 PM.jpeg



ITV_2600517_3001017_1_1775593929262.jpeg
1.17. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: En las áreas de elaboración y envasado, las paredes son de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.27.15 PM.jpeg



ITV_2600517_3001018_1_1775594152538.jpeg
1.18. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.32.56 PM.jpeg



ITV_2600517_3001019_1_1775592764412.jpeg
1.19. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.09.50 PM.jpeg



ITV_2600517_3001020_1_1775592839403.jpeg
1.20. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 9.47.20 PM.jpeg



ITV_2600517_3001021_1_1775594286626.jpeg
1.21. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.34.56 PM.jpeg



ITV_2600517_3001021_2_1775594286626.jpeg
1.21. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.35.02 PM.jpeg



ITV_2600517_3001022_1_1775668668421.jpeg
1.22. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: El establecimiento tiene una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.14.32 PM.jpeg



ITV_2600517_3001022_2_1775668668421.jpeg
1.22. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: El establecimiento tiene una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial.
WhatsApp Image 2026-04-08 at 7.14.39 PM.jpeg



ITV_2600517_3001023_1_1775593188231.jpeg
1.23. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.16.56 PM.jpeg



ITV_2600517_3001025_1_1775594429097.jpeg
1.25. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La Planta de Producción de Alimentos cuenta con planta eléctrica para el continuo uso en caso de cortes de energía (propia o arrendada).
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.37.20 PM (1).jpeg



ITV_2600517_3001025_2_1775594429097.jpeg
1.25. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La Planta de Producción de Alimentos cuenta con planta eléctrica para el continuo uso en caso de cortes de energía (propia o arrendada).
WhatsApp Image 2026-04-07 at 10.37.20 PM.jpeg

2. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600517_1_1775668801371.pdf	07-04-2026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 3674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600348	FECHA	08/Abril 2026	CONTRATO	4161.010.28.1.1588.2025	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:**	9:00 pm	**Hora Fin:**	5:00pm
Raciones Programadas:	1913	**Raciones Entregadas:**	1913	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Dos huevos revueltos, arroz blanco, pasta cocinada con verduras para ensalada, jugo de fruta, postre variedad.					**No. Menú Verificado:**	# 1
Nombre de quién atiende la visita:	Yoelis Quintero					**Cargo de quién atiende la visita:**	Auxiliar Administrativa

CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO

Fecha CHS:		**% Cumplimiento:**	100%	**Concepto Emitido:**	X Favorable __ Favorable con Requerimientos __ Desfavorable
Subred integrada de salud:				**Enfoque de riesgo:**	**No. Acta de inspección:**
Tiempo Vigencia Letras:				**Observaciones:**	

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	12:30 pm	39°C	X	X	NC	Temp comida.
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
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.	0	X	NA	NO	
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.	X	1	NA	NO	Se evidencia entrada y salida de alimentos con cruze de residuos solidos, ventana de la entrada sin angeo.
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.	X	1	NA	NO	Se evidencia entrada o salida de la planta de producción sin proteccion para evitar entrada de plagas y roedores / ventana entrada sin angeo.
4	La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.	0	X	NA	NO	

PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA: Yo

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 3674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600348	FECHA	07/Abril 2026	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:**	9:00 Am	**Hora Fin:**	5:00pm
Raciones Programadas:	1913	**Raciones Entregadas:**	1913	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Dos huevos revueltos, arroz blanco, postre cocinado con verduras, papa criolla, jugo de fruta, postre variedad.					**No. Menú Verificado:**	# 1
Nombre de quién atiende la visita:	Yoelis Quintero					**Cargo de quién atiende la visita:**	Auxiliar Administrativo

CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO

Fecha CHS:		**% Cumplimiento:**	100%	**Concepto Emitido:**	X Favorable __ Favorable con Requerimientos __ Desfavorable

Subred integrada de salud:	**Enfoque de riesgo:**	**No. Acta de Inspección:**
Tiempo Vigencia Letras:	**Observaciones:**	

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	12:30pm	34°C	X	X	NC	Temp conveda
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
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.	0	X	NA	NO	
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.	X	1	NA	NO	Se recomienda entrada y salida de alimentos con cruze de residuos solidos, ventana de la entrada sin angeo.
3	La edificación está diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.	X	1	NA	NO	Se recomienda entrada o salida de la planta de producción con protección para evitar entrada de plagas y roedores ventana entrada sin angeo.
4	La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.	0	X	NA	NO	

FIRMA(S) DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: Yo

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 2674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600348	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

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.		X	NA	NO	Se evidencia secuencia lógica del proceso.
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.	0	X	NA	NO	
7	Cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.	0	X	NA	NO	
8	El agua que se utiliza es de calidad potable.	0	X	NA	NO	el operador realiza muestreo microbiologico del agua
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.	0	X	NA	NO	Se evidencia Tanque de agua sin uso pero el contratista manifiesta que usa bomba de agua.
10	El tanque de almacenamiento de agua es de fácil acceso para la limpieza y desinfección cada 4 meses (Resolución 4145.0.21.0362 de 2014 Alcaldía de Santiago de Cali).	0	X	NA	NO	
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.	0	X	NA	NO	
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.	0	X	NA	NO	
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.	0	X	NA	NO	
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.		X	NA	NO	Se evidencia lavamanos no manual con jabon y desinfectante.
15	En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos.	0	X	NA	NO	
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.	0	X	NA	NO	
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.	0	X	NA	NO	
18	Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, están sellados y tienen forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.	0	X	NA	NO	
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	X	1	NA	NO	Los Techos se evidencian con desprendimiento de pinturas y no estan diseñados para limpiarlos facilmente.
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.	X	1	NA	NO	Se evidencia ventana en la entrada sin angeo para evitar la entrada de plagas.
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.	0	X	NA	NO	
22	El establecimiento tiene una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial.	0	X	NA	NO	
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	X	1	NA	NO	No se evidencia soporte de protección para lamparas en caso de accidentes

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 2674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600348	FECHA	2025-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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.	8	X	NA	NO	
25	La Planta de Producción de Alimentos cuenta con planta eléctrica para el continuo uso en caso de cortes de energía (propia o arrendada).	8	X	NA	NO	
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.	8	X	NA	NO	
27	La Planta de producción de alimentos cuenta con las áreas mínimas y se encuentran señalizadas (Numeral 5.1.1.1. ÁREA 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 Frío (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 Visteres q. Área de Baño r. Área de Deposito Temporal de residuos sólidos.	8	X	NA	NO	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA

PUNTAJE ESPERADO (27)	27	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE %	81.4 %

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se realiza la socialización de la visita sin ninguna novedad.

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma

FIRMA(S) DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: JA

FECHA IMPRESIÓN: 2025-03-05

PÁGINA 3

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 2674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600348	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

Atendió	Yoelis Quintero Arnedo	UT Alimentación	Aux. administrativo	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó				
Realizó	MARIA ANGÉLICA LLANOS SUAREZ	Interventoría	FUV	

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

ACTA DE VISITA No. 06/04/2026.

LUGAR DE LA VISITA: Estacion de policia Limonar.

HORA INICIO: 10:30 AM HORA FIN: 4:00pm

CONTRATISTA: UT alimentacion integral cicli 25-26.

CONTRATO: 4160 010 26. 15 88 10 25

PROYECTO:

OBJETIVO DE LA VISITA

Verificar la documentacion del vehiculo prestador del servicio, horario de entrega en la estacion de policia, cumplimiento en el kit de temperatura y demas lineamientos establecidos.

DESARROLLO DE LA VISITA

Se realiza la verificacion de los documentos del vehiculo. Con placa JKQ 653, el cual esta a cargo del conductor. Santiago Goyes, se verifican los documentos del conductor como: examen medico vigente, licencia de conducir, capacitacion de las BPM, indumentaria necesaria y demas documentos, los cuales se encuentran actualizados.

En el vehiculo se evidencian los documentos vigentes, Certificado Sanitario SOAT y Tecnomecanica Kit de limpieza y desinfeccion completo Termometro con su certificado de calibracion, planilla de calibracion.

El vehiculo no cuenta con mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos calientes.

Contratista entrega almuerzo a las: 1:35pm.

Contratista arriba con el menu verificado MJS: componentes del Menu: pechuga a la plancha, arroz blanco, penne guisado, platano maduro maduro, jugo de fruta.

En cuanto gramaje almuerzo 460gr, en postre 70gr. (cumple.)

Contratista envia voso de 7 onzas para la bebida.

Se sonsora el ciclo sin ninguna novedad.

parte del dia 90 ppl, raciones entregados 90 und.

RELACIÓN DOCUMENTOS ANEXOS DE LA VISITA

PARTICIPANTES DE LA VISITA

NOMBRE: Maria Ramos
CARGO: Interventora
ENTIDAD: FUV.

NOMBRE: Santiago Goyes
CARGO: Conductor
ENTIDAD:

Union temporal integral cicli 25-26

NOMBRE: Helen Ramirez Munoz
CARGO: cc.1151940933
ENTIDAD: Operador logistico

Helen Ramirez Munoz

FUNDACIÓN UNIVALLE

ACTA DE VISITA No. _____
FECHA DE VISITA 06/04/2026

LUGAR DE LA VISITA Estación de policía el diamante.
HORA INICIAL 10:30 am HORA FIN 1:30 pm
CONTRATANTE Vr alimentación integral cate 25-26.
CONTRATO 4161 610 26 1 15 EB 10 25
PROYECTO

OBJETIVO DE LA VISITA

Verificar la documentación del vehículo prestador del servicio, horario de entrega en la estación de policía, cumplimiento en el kit de limpieza y demás lineamientos establecidos.

DESARROLLO DE LA VISITA

Verificar la documentación del vehículo prestación del servicio, horario de entrega en la estación de policía cumplimiento en el kit de limpieza y demás lineamientos establecidos.

Se realiza la verificación de los documentos del vehículo con placa JKY 693, el cual esta a cargo del conductor Santiago Goyes se verifican los documentos, del conductor como: examen medico, urgente, capacitación de los BPM, documentación necesaria y demás documentos, los cuales se encuentran actualizados.

En el vehículo se encuentran los documentos urgentes como: concepto sanitario favorable, SOAT y Tecnomecanica, dentro del vehículo se encuentra kit de limpieza y desinfección completo, termómetro con certificado de calibración y gramera sin certificado de calibración.

El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos calientes,

Contratista entrega el almuerzo a las: 1:04 pm

Contratista cumple con el menú verificado N° 15:

Componentes del menú: pechuga a la plancha, arroz blanco, picadillo guisado, platano maduro melao, jugo de fruta, postre variedad.

En cuanto al gramaje del almuerzo, el gramaje requerido es (450gr), en postre (100gr) (cumple)

Contratista entrega vaso de 7 onzas para bebida.

Faltante del día 65 ppl, raciones entregadas 65 und.

RELACIÓN DOCUMENTOS ANEXOS DE LA VISITA

PARTICIPANTES EN LA VISITA

NOMBRE: Maria Ibanos
CARGO: Interventoria
ENTIDAD: PPL.

NOMBRE: Santiago Goyes
CARGO: Conductor.
ENTIDAD: Union temporal integrar.

NOMBRE: Helen Ramirez Muñoz
CARGO: cc 1151940933
ENTIDAD: Operador logistico

FUNDACIÓN UNIVALLE

ACTA DE VISITA No.
FECHA DE VISITA: 06/04/2026

LUGAR DE LA VISITA: Estación de policía Mariano Ramo
HORA INICIO: 10:20 AM
CONTRATISTA: UT alimentación integral cali 25-26.
CONTACTO: 4161016 26 ; 15 BB 10 25
PROYECTO:

OBJETIVO DE LA VISITA

Verificar la documentación del vehículo prestado el servicio, horario de entrega en la estación de policía, cumplimiento en el kit de limpieza y demás lineamientos establecidos.

DESARROLLO DE LA VISITA

Se realizo la verificación de los documentos del vehículo con placa JKY 653 el cual esta a cargo del conductor Santiago Borjes se verifican los documentos del conductor como: examen medico vigente, licencia de conducción categorización de los RUM, tarjeta de propiedad y demás documentos, los cuales se encuentran actualizados.

En el vehículo se evidencian los documentos vigentes como: concepto sanitario, soat y tecnomecanica también se audencia kit de limpieza y desinfección completo, termo con certificado de calibración, granera sin certificado de calibración.

El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos calientes.

Contratista entrega el almuerzo a las: 1:29pm

Contratista cumple con el menu verificado N15: componentes del menu, pechuga a la plancha, arroz blanco, pepino guisado, platano maduro pelao, jugo de fruta, postre variado.

En cuanto al gramaje del almuerzo 460gr en porte 10gr. es el gramaje requerido (cumple)

Contratista entrega vaso de 7 onzas para la bebida.

Se realizo la socialización del acta en la planta de producción, sin ninguna novedad.

Parte del día 89 ppl. raciones entregadas 89 und.

RELACIÓN DOCUMENTOS ANEXOS DE LA VISITA

PARTICIPANTES DE LA VISITA

NOMBRE: Maria Llanos
CARGO: interventoria
ENTIDAD: FUV.

NOMBRE: Santiago Borjes
CARGO: conductor
ENTIDAD: union temporal integral cali 25-26

NOMBRE: Helen Ramirez Muñoz
CARGO: cc.1151940933
ENTIDAD: Operadora logistica

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	2600521	FECHA	2026-04-02	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:**	06:41:00	**Hora Fin:**	07:38:00
Raciones Programadas:	110	**Raciones Entregadas:**	110	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera agua de panela con leche	queso dc	pan variedad			**No. Menú Verificado:**	M11
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	06:41:00	SI	57.30	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	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	
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	
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. [2026-03-18] [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 sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [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 sin 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 sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	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. [2026-03-26] [2026-03-29 22:23:56] 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. [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. [2026-01-06] [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. [2026-03-10] [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	
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. [2026-03-18] [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).	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	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	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).	NO	No observado.
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	No observado.
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_2600521_2001001_1_1775242611959.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_2600521_2002001_1_1775242703212.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
6.jpeg



ITV_2600521_2002003_1_1775242750012.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_2600521_2002006_1_1775242846692.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600521_2002007_1_1775242897352.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
12.jpeg



ITV_2600521_2002009_1_1775242991486.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_2600521_2002011_1_1775243198549.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_2600521_2003001_1_1775243258264.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_2600521_2003002_1_1775243377537.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
27.jpeg



ITV_2600521_2003005_1_1775243458343.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600521_2003005_2_1775243458344.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600521_2003008_1_1775243676666.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_2600521_2003010_1_1775243712308.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.
27.jpeg



ITV_2600521_2004001_1_1775243814686.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_2600521_2004004_1_1775243854324.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
27.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS

	
IRS_3750_1_1775243407226.jpeg 3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado. 27.jpeg Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.	

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_2600521_1_1775241777313.pdf	Acta EP La Flora 02042026.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	2600521	**FECHA**	2026-04-02	**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:**	06:41:00	**Hora Fin:**	07:38:00
Raciones Programadas:	110	**Raciones Entregadas:**	110	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	fruta entera queso dc pan variedad agua de panela con leche					**No. Menú Verificado:**		M11	
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	2600521	FECHA	2026-04-02	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	2600521	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600521_2001001_1_1775242611959.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_2600521_2002001_1_1775242703212.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
6.jpeg



ITV_2600521_2002003_1_1775242750012.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_2600521_2002006_1_1775242846692.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600521_2002007_1_1775242897352.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
12.jpeg



ITV_2600521_2002009_1_1775242991486.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_2600521_2002011_1_1775243198549.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_2600521_2003001_1_1775243258264.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_2600521_2003002_1_1775243377537.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
27.jpeg



ITV_2600521_2003005_1_1775243458343.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600521_2003005_2_1775243458344.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600521_2003008_1_1775243676666.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_2600521_2003010_1_1775243712308.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.
27.jpeg



ITV_2600521_2004001_1_1775243814686.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_2600521_2004004_1_1775243854324.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
27.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS

	
IRS_3750_1_1775243407226.jpeg 3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado. 27.jpeg Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.	

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600521_1_1775241777313.pdf	Acta EP La Flora 02042026.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	2600521	FECHA	2026-04-02	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	2026521	Fecha	2026-04-02	Contrato	4161.010.26.1.1568.2025	Versión	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:**	6:41	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	110	**Raciones Entregadas:**	110	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, Queso DC, Pan Variedad Agua de Panela con Leche.					**No. Menú Verificado:**	11
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	7:38	57,3°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:	JPO415	Hora de llegada del vehículo:	6:05	Hora finalización de la entrega:	7:38
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	Favorable con Requerimiento	No Recibido
		X		

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Yolanda Trujillo				
Fecha certificado médico:	26 Mar 26	Fecha asistencia a capacitación:	26 Mar 26	Vigencia licencia de conducción:	20 Mar 29
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: 02/04/26 PÁGINA 1

Powered by CamScanner

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 JPQ415 no porta la licencia de conducción física. (Sin Compromiso) +++ Formato [ ] / Subsanó [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: X
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	2500521	FECHA	2025-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	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: 2025-01-25] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2025-02-18] 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: 2025-01-25] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2025-02-18] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATUÑA DE LOS ALIMENTOS Compromiso: [se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de desplazte +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-03-18] [Notificado: 2025-03-23][Plazo Seguimiento: 2025-04-02] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. Compromiso: [De ser necesario se colocaran canastillas para la organizacion de los alimentos. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-03-20] [Notificado: 2025-03-23][Plazo Seguimiento: 2025-04-02] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos. Compromiso: [De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos. +++ 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: 2025-10-28] [Notificado: 2025-01-02][Plazo Seguimiento: 2025-02-14] No se evidencia instrumentos de medicion 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 medicion 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 ni gramera calibrada. Compromiso: [Enviar instrumentos de medicion a entidad especializada +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termometro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. Compromiso: [Se envia gramera a la entidad especializada. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-20] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El vehiculo cuenta con termometro calibrado y con certificado vigente, sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. Compromiso: [Se enviara gramera a la entidad correspondiente. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observacion 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	

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-04-02

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600521	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

TAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
	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: 2026-03-20] [Notificado: 2026-03-25] [Plazo Seguimiento: 2026-04-08] No cumple con el menú establecido en el cada de merienda, debido a que según el menú #3 el desayuno debe ser pan ranchero y entregan galleta negra. (Sin Compromiso) +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observacion 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	

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: 2026-04-02 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

Nº VISITA	2600521	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observacion en Campo:

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

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SIGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos. (38,7°C cuja). Se evidencian las mismas condiciones iniciales.
Compromiso: [Se garantiza la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] 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: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de los temperaturas de los mismos.
Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-20] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura.
Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

RESULTS OF QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-04-02

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 2606521 FECHA 2026-04-02 CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 VERSION 202512

En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección 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: 2026-01-05] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] Se evidencia que los alimentos se entregan a la intemperie sin techo o carpa Compromiso: [Adquirir carpa para la estación en mención y reubicar las mesas] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-22] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE Compromiso: [Se solicitara a la estación el reubicación de las mesas y de ser necesario se implementara carpa *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-22] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] SEGUIMIENTO NO DILIGENCIADO. 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 la reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se implementara 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 cargas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. Compromiso: [Se solicitara la reubicacion de las mesas de alimentos al CDT y de ser necesario se adquirira una carpa. *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-26] [Notificado: 2026-03-26][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] 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 la reubicacion de las mesas de alimentos al CDT y de ser necesario se adquirira una carpa. *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-03-26] [Notificado: 2026-03-26][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menu de acuerdo con la minuta patron. [Sin Compromiso] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	
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-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2936521	FECHA	2026-04-02	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 segun 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: 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-2312-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2500021	FECHA	2025-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Miguel Gonzalez	Ch. Alimentacion Integral.	Aux. Cocina.	
Atendió				
Acompañó	Yolanda Trujillo	C/I. Alimentacion 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 INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:		AUTO DE INICIO 2025
ID Visita:		Fecha: 020226	Nombre establecimiento:	F.P. la Flor	
Perm del día:	110	Menú verificado:	11	Tiempo de servicio evaluado:	Desayuno
NIVEL DE INSPECCIÓN:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (DIETA 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	46	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	49	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	51	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	52	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	43	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	52	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	47	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	50	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 (DIETA PATRÓN)

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

CONSTANCIAS Y/O OBSERVACIONES:

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATIENDE:	Miguel Garcia	U.T. alimentación integral.	Tec. en cocina.	
ATIENDE:				
ACOMPAÑA:	Yolanda Trujillo	U.T. alimentación integral	custodia.	Yolanda Trujillo.
ACOMPAÑA:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Auxiliar de cocina	

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	2600522	FECHA	2026-04-02	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:**	06:41:00	**Hora Fin:**	07:24:00
Raciones Programadas:	2	**Raciones Entregadas:**	2	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera agua de panela con leche	queso dc	pan variedad			**No. Menú Verificado:**	M11
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	07:24:00	SI	63.40	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	JPO415	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-10-11
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-10-10
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.
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 11 de septiembre 2026 y tecnicomecanica con fecha de vencimiento el 10 de septiembre 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. [2026-03-18] [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 sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [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 sin 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 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.
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. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No cumple el producto panificado del refrigerio nocturno, debía entregar pan mantequilla y entregan tostada. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo de menú; el menú #9 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día. [2026-03-26] [2026-03-29 22:23:56] 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. [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. [2026-01-06] [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	
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. [2026-03-26] [2026-03-29 22:23:56] No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	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 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	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).	NO	No observado.
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	No observado.
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:**	27	**PORCENTAJE %:**	93

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600522_2001002_1_1775244174905.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_2600522_2001002_2_1775244174905.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_2600522_2001002_3_1775244174906.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_2600522_2002002_1_1775244250022.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_2600522_2002004_1_1775244422538.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
9.jpeg



ITV_2600522_2002006_1_1775244501485.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600522_2002007_1_1775244588032.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
12.jpeg



ITV_2600522_2002008_1_1775244677131.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_2600522_2002010_1_1775244720417.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_2600522_2003001_1_1775244958388.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_2600522_2003002_1_1775245001523.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
16.jpeg



ITV_2600522_2003003_1_1775245078629.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_2600522_2003003_1_1775245105011.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_2600522_2003005_1_1775245197717.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600522_2003005_2_1775245197717.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600522_2003009_1_1775245279495.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600522_2003009_2_1775245279496.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600522_2003011_1_1775245314355.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.
17.jpeg



ITV_2600522_2004002_1_1775245440331.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).
18.jpeg



ITV_2600522_2004003_1_1775245472715.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.jpeg

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_2600522_1_1775244101629.pdf	Acta EP Terminal 02042026.pdf

ID VISITA	2600522	FECHA	2026-04-02	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	2600522	**FECHA**	2026-04-02	**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:**	06:41:00	**Hora Fin:**	07:24:00
Raciones Programadas:	2	**Raciones Entregadas:**	2	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	fruta entera agua de panela con leche		queso dc		pan variedad	**No. Menú Verificado:**		M11	
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	2600522	FECHA	2026-04-02	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	2600522	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600522_2001002_1_1775244174905.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_2600522_2001002_2_1775244174905.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_2600522_2001002_3_1775244174906.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_2600522_2002002_1_1775244250022.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_2600522_2002004_1_1775244422538.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
9.jpeg



ITV_2600522_2002006_1_1775244501485.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600522_2002007_1_1775244588032.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
12.jpeg



ITV_2600522_2002008_1_1775244677131.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_2600522_2002010_1_1775244720417.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_2600522_2003001_1_1775244958388.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_2600522_2003002_1_1775245001523.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
16.jpeg



ITV_2600522_2003003_1_1775245078629.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_2600522_2003003_1_1775245105011.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_2600522_2003005_1_1775245197717.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600522_2003005_2_1775245197717.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600522_2003009_1_1775245279495.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600522_2003009_2_1775245279496.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600522_2003011_1_1775245314355.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.
17.jpeg



ITV_2600522_2004002_1_1775245440331.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).
18.jpeg



ITV_2600522_2004003_1_1775245472715.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.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600522_1_1775244101629.pdf	Acta EP Terminal 02042026.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	2600522	FECHA	2026-04-02	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	2800522	FECHA	2025-04-02	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:**	6:41	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	2	**Raciones Entregadas:**	2	**Dietas Programadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, Queso DC, Pan Valluno, Agua de Panela con leche					**No. Menú Verificado:**	11
Nombre de quién atiende la visita:	Miguel Gonzales					**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe 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	7:24	63,4°C	X	C	NC	4° 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:	SPO415	Hora de llegada del vehículo:	6:05	Hora finalización de la entrega:	7:24
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:	Yolanda Trujillo				
Fecha certificado médico:	26 Mar 26	Fecha asistencia a capacitación:	26 Mar 26	Vigencia licencia de conducción:	20 Mar 29
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATENDIÓ LA VISITA: _____

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA 2600522 FECHA 2026-04-02 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: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El conductor del vehículo JPD415 no aporta 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 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	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] 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 [ ] / 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 / NA / NO	[Reportado: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23] Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. Compromiso: [Se garantizara los equipos y las temperaturas diferenciando los tiempos de despacho. *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-26] [Notificado: 2026-03-27] Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. Compromiso: [Se garantizara la temperatura diferenciando los tiempos de despacho. *** Persiste [ ] / 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: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados
[Sin Compromiso]
*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados
[Sin Compromiso]
*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada.
Compromiso: Enviar instrumentos a entidad especializada para calibrar
*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
Compromiso: Se enviara gramera a la entidad especializada.
*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-20] [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.
Compromiso: Se enviara gramera a la entidad especializada.
*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

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

[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia planilla para registro de temperaturas.
Compromiso: Implementar formato de entrega diaria de vasitroes con toma de temperatura
*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

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	2600522	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

				[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple el producto panificado del refrigerio nocturno, debía entregar pan mantequilla y entregan tostada. [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: 2026-02-14] No se cumple con el ciclo de menú: el menú 89 programado derivado de central FANTASIA/UNIDAD, el operador entrega GALLETAS. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-26] [Notificado: 2026-03-26][Plazo Seguimiento: 2026-04-06] No cumple con el menú establecido en el ciclo de menús, debido a que según el menú #3 al desayuno debe ser pan cornalad y entregan galleta tiesta. [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	[Reportado: 2026-03-26] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Constata entrega una sola bebida (jugo de guayaba) y no entrega bebida de refrigerio. Compromiso: Se garantiza la entrega de las bebidas correspondientes para cada tiempo. *** 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: 2026-02-18] 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 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 [ ] Observacion en Campo: [Reportado: 2026-01-09] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia mecanismos que garanticen conservacion de temperatura en los alimentos Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservacion de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos frías 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: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los alimentos. Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho. *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observacion en Campo: [Reportado: 2026-03-20] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura. Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho. *** 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	

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	2600522	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	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

Preparado: 2026-03-26 | Verificado: 2026-03-29 | Plazo Seguimiento: 2026-04-08 | No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menu de acuerdo con la minuta patrón. [Sin Comprometer]

+++ Persiste [ ] / Debemos [ ] Dar Seguimiento [ ]

Observación en Campo: X

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (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			
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3		ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
								Bebida en leche		

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	2600522	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Miguel Gonzalez	C.I. Alimentación Integral	Tec. en Cocina.	
Atendió				
Acompañó	Yolanda Trujillo	C.I. Alimentación Integral	Conductor	Yolanda Trujillo
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 UNIVIDA L.E

ANEXO 3. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25-26		No. Contrato:	E.P. Primer Desayuno	
ID Visita:		Fecha: 02/04/26	Nombre establecimiento:		
Punto del día:	2	Nivel evaluado:	11	Tiempo de comida evaluado:	
NIVEL DE INSPECCIÓN A:		A	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	2	NÚMERO DE REVISADOS: 2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (RACIONETA 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	45	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	52	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
ATENDIÓ:	Miguel Gonzalez	UT. Alimentación Integral.	Tec Electr.	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Yolanda Trujillo	UT. Alimentación Integral	Conductor.	Yolanda Trujillo
ACOMPAÑÓ:				
REVISÓ:	Yair Castaño	FUV	Auxiliar Campo	

ID de visita: Nombre: Establecimiento de un punto de control / SIT / CIS / PUESTO MOVIL / DISTRIDOMA / CONTRATISTA O OTRO: SI

NO. DOCUMENTO	ENTIDAD	CARGO	NOMBRE / 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	2600523	FECHA	2026-04-02	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:**	06:41:00	**Hora Fin:**	07:12:00
Raciones Programadas:	75	**Raciones Entregadas:**	75	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera agua de panela con leche	queso dc	pan variedad			**No. Menú Verificado:**	M11
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	07:12:00	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	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	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. [2026-03-18] [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 sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [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 sin 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 sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	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. [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. [2026-03-26] [2026-03-29 22:23:56] 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. [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. [2026-03-10] [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	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. [2026-03-26] [2026-03-29 22:23:56] No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. Dos de las cinco muestras tomadas de queso no cumplen con el gramaje requerido. [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. [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	

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).	NO	No observado.
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	No observado.
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:**	27	**PORCENTAJE %:**	93

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600523_2001002_1_1775245796225.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_2600523_2001002_2_1775245796225.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_2600523_2001002_3_1775245796225.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_2600523_2001003_1_1775245837012.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_2600523_2002001_1_1775245897240.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
6.jpeg



ITV_2600523_2002003_1_1775245994452.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_2600523_2002005_1_1775246088889.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
10.jpeg



ITV_2600523_2002006_1_1775246276755.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600523_2002007_1_1775246318789.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
12.jpeg



ITV_2600523_2002009_1_1775246370575.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_2600523_2002011_1_1775246620462.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_2600523_2003001_1_1775246699023.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.
20.jpeg



ITV_2600523_2003002_1_1775246743966.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
16.jpeg



ITV_2600523_2003004_1_1775246778376.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_2600523_2003005_1_1775246878228.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600523_2003005_2_1775246878229.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600523_2003006_1_1775247053836.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
21.jpeg



ITV_2600523_2003009_1_1775246940915.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600523_2003009_2_1775246940915.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600523_2003009_3_1775246940915.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600523_2003009_4_1775246940915.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600523_2003009_5_1775246940915.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600523_2003010_1_1775247006209.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_2600523_2004001_1_1775247165691.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_2600523_2004004_1_1775247215845.jpeg 4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). 16.jpeg	

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_2600523_1_1775245719762.pdf	Acta EP San Francisco 02042026.pdf

ID VISITA	2600523	FECHA	2026-04-02	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	2600523	FECHA	2026-04-02	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:**	06:41:00	**Hora Fin:**	07:12:00
Raciones Programadas:	75	**Raciones Entregadas:**	75	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	fruta entera agua de panela con leche	queso dc	pan variedad			**No. Menú Verificado:**		M11
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	2600523	FECHA	2026-04-02	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	2600523	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600523_2001002_1_1775245796225.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_2600523_2001002_2_1775245796225.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_2600523_2001002_3_1775245796225.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_2600523_2001003_1_1775245837012.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_2600523_2002001_1_1775245897240.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
6.jpeg



ITV_2600523_2002003_1_1775245994452.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_2600523_2002005_1_1775246088889.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
10.jpeg



ITV_2600523_2002006_1_1775246276755.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600523_2002007_1_1775246318789.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
12.jpeg



ITV_2600523_2002009_1_1775246370575.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_2600523_2002011_1_1775246620462.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_2600523_2003001_1_1775246699023.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.
20.jpeg



ITV_2600523_2003002_1_1775246743966.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
16.jpeg



ITV_2600523_2003004_1_1775246778376.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_2600523_2003005_1_1775246878228.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600523_2003005_2_1775246878229.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600523_2003006_1_1775247053836.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
21.jpeg



ITV_2600523_2003009_1_1775246940915.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600523_2003009_2_1775246940915.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600523_2003009_3_1775246940915.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600523_2003009_4_1775246940915.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600523_2003009_5_1775246940915.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600523_2003010_1_1775247006209.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_2600523_2004001_1_1775247165691.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_2600523_2004004_1_1775247215845.jpeg 4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). 16.jpeg	

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600523_1_1775245719762.pdf	Acta EP San Francisco 02042026.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	2600523	FECHA	2026-04-02	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 2000523 FECHA 2025-04-02 CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025 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:**	6:41	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	75	**Raciones Entregadas:**	75	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, Queso DC, Pan Variedad, Agua de Panela con leche					**No. Menú Verificado:**	11
Nombre de quién atiende la visita:	Miguel Gonzalez					**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe 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	7:12	60,2°C	X	C	NC	4° 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:	JPO 415	**Hora de llegada del vehículo:**	6:05	**Hora finalización de la entrega:**	7:12
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	Favorable con Requerimiento	No Recibido
			X	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Yolanda Trujillo				
Fecha certificado médico:	26 Mar 26	**Fecha asistencia a capacitación:**	26 Mar 26	**Vigencia licencia de conducción:**	20 Mar 29
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		**Fecha asistencia a capacitación:**			

Powered by CamScanner

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 JPG141 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: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos para conservación de las temperaturas en caliente. Compromiso: Colocar mecanismos que garanticen la temperatura caliente *** Persiste [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. Compromiso: De ser necesario se coloca consultas para la organización de los alimentos. *** Persiste [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. Compromiso: Se garantizara la temperatura desmayorada los puntos de despacho. *** 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	2600523	FECHA	2026-04-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

7	El vehiculo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-03] [Notificado: 2026-01-30] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada Compromiso: [Enviar instrumentos de medicion a entidad especializada *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23] Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. Compromiso: [Suministrar gramera a la entidad especializada *** 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 termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. Compromiso: [Suministrar gramera a la entidad especializada *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	N A	N O	
9	El vehiculo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	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 O (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	[Reportado: 2026-03-26] [Notificado: 2026-03-23] Plazo Seguimiento: 2026-04-06] No cumple con el menú establecido en el ciclo de menús, debido a que según el menú #3 el desayuno debe ser pan variedad y entregan galleta negra. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	N A	N O	

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: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-21][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencian mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observacion 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. Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho. +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observacion en Campo: [Reportado: 2026-03-23] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Contratista no cuenta con mecanismos para garantizar la conservación de las temperaturas. Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho. +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observacion en Campo:
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	
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: 2026-03-26] [Notificado: 2026-03-27][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. Dos de las cinco muestras tomadas no cumplen con el gramaje requerido. [Sin Comprometer] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observacion 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: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El contratista entrega de bebida "Jugo de Pulpa" siendo la pera uno de los alimentos prohibidos para las preparaciones semaforizadas por el nuevo Tercero ITEM N007. [Sin Comprometer] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observacion 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 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	

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

Powered by CamScanner

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	NA	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

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

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 2600523 FECHA 2026-04-02 CONTRATO 4161.010.26.1.1569.2025 VERSION 202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Miguel Gonzales.	UI Alimentación Integral.	Jefe de Cocina.	
Atendió				
Acompañó	Yolanda Tinjacá	UI 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

	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: 02/01/26	Nombre establecimiento:	F.I. San Francisco	
Ficha del día:	75	Ficha verificada:	11	Tiempo de consumo evaluado:	Desayuno
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PLATÓN)

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	45	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	41	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	47	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	33	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	36	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 PLATÓN)					
TOTAL ACEPTADOS:	4	TOTAL RECHAZADOS:	1	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	CARGO	CARGO	FIRMA
ATENDIO:	Miguel Borrero	U1. Almuerzo	Jefe Cocina	
ATENDIO:				
ACOMPAÑO:	Yolanda Trujillo	U1. Almuerzo	Conductor	Yolanda Trujillo
ACOMPAÑO:				
REALIZO:	Yair Castaño	UNV	Auxiliar de Cocina	

Si alguno de los datos [illegible] de su visita de control / SIC / ETS / PERSONERIA / CONTRALORIA / CONCEJALES O OTROS: SI			NO	FIRMA
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	2600524	FECHA	2026-04-03	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:**	06:06:00	**Hora Fin:**	06:45:00
Raciones Programadas:	90	**Raciones Entregadas:**	90	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera leche	pan variedad	chocolate con			**No. Menú Verificado:**	M12
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	SI	06:45:00	SI	63.10	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**	2026-03-03
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	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que el vehículo con placa TGT998 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Subsana]: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	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	

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	No 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]: No 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]: No 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]: No 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]: No 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]: No 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]: No 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).	0	No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos durante el transporte.

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	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	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos (Planillas de registro de temperaturas) pero cumple con la temperatura en caliente para la bebida. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Subsana]: No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos (Planillas de registro de temperaturas) pero cumple con la temperatura en caliente para la bebida. [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]: No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos (Planillas de registro de temperaturas) pero cumple con la temperatura en caliente para la bebida. [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]: No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos (Planillas de registro de temperaturas) pero cumple con la temperatura en caliente para la bebida.
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. [2026-03-11] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos [Subsana]: Se evidencia que 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	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.	0	No se evidencia formatos de entrega de los alimentos a las estaciones 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).	0	No se evidencia un registro ya que no hay formatos de entrega de los alimentos a las estaciones de policía.
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	No observado.
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	No observado.
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	No observado.
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	24	**PORCENTAJE %:**	83

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600524_2001001_1_1775249857284.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_2600524_2001002_1_1775249903716.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_2600524_2002002_1_1775249985125.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_2600524_2002004_1_1775250052429.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
7.jpeg



ITV_2600524_2002006_1_1775250225690.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600524_2002007_1_1775250399285.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
11.jpeg



ITV_2600524_2002008_1_1775250468100.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_2600524_2002010_1_1775250513057.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
5.jpeg



ITV_2600524_2003001_1_1775250748424.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_2600524_2003002_1_1775250792263.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600524_2003005_1_1775250989171.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600524_2003007_1_1775251031710.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).
15.jpeg



ITV_2600524_2003008_1_1775251084499.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).
15.jpeg



ITV_2600524_2003009_1_1775251121518.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
17.jpeg



ITV_2600524_2003009_2_1775251121519.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600524_2003009_3_1775251121519.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600524_2003009_4_1775251121519.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600524_2003009_5_1775251121519.jpeg
3.9. CONDICIONES 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

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_2600524_1_1775248476091.pdf	Acta EP Limonar 03042026.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	2600524	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

En el ciclo de menú del día de hoy correspondiente al #12 no se establece la proteína en el desayuno y el operador envía únicamente fruta, pan y bebida caliente.

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	2600524	**FECHA**	2026-04-03	**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:**	06:06:00	**Hora Fin:**	06:45:00
Raciones Programadas:	90	**Raciones Entregadas:**	90	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	fruta entera pan variedad chocolate con leche					**No. Menú Verificado:**		M12	
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	2600524	FECHA	2026-04-03	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	2600524	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600524_2001001_1_1775249857284.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_2600524_2001002_1_1775249903716.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_2600524_2002002_1_1775249985125.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_2600524_2002004_1_1775250052429.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
7.jpeg



ITV_2600524_2002006_1_1775250225690.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600524_2002007_1_1775250399285.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
11.jpeg



ITV_2600524_2002008_1_1775250468100.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_2600524_2002010_1_1775250513057.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
5.jpeg



ITV_2600524_2003001_1_1775250748424.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_2600524_2003002_1_1775250792263.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600524_2003005_1_1775250989171.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600524_2003007_1_1775251031710.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).
15.jpeg



ITV_2600524_2003008_1_1775251084499.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).
15.jpeg



ITV_2600524_2003009_1_1775251121518.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
17.jpeg



ITV_2600524_2003009_2_1775251121519.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600524_2003009_3_1775251121519.jpeg
3.9. CONDICIONES 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

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	2600524	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600524_2003009_4_1775251121519.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600524_2003009_5_1775251121519.jpeg
3.9. CONDICIONES 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

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600524_1_1775248476091.pdf	Acta EP Limonar 03042026.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	2600524	FECHA	2026-04-03	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 2600524 | FECHA 2025-04-03 | 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:**	6:06	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	90	**Raciones Entregadas:**	90	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, Pan Variedad, chocolate con leche					**No. Menú Verificado:**	12
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	6:45	63,1 °C	X	C	NC	Tº 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:	JKY653	Hora de llegada del vehículo:	5:45	Hora finalización de la entrega:	6:45
Fecha SOAT:	03Nov27	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:	17Oct25	Fecha asistencia a capacitación:	17Oct25	Vigencia licencia de conducción:	22Jul27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE 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
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2000524	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN

FUNDACIÓN UNIVALLE

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	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia un vehículo con placa TGT598 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsanó [ ] / 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

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	2600524	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	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: 2025-02-03][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 [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-01-21] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES TERMICOS PARA LA CONSERVACIÓN DE LA COMIDA Compromiso: [Se van adquirir termos para las bebidas y rotular los tiempos de despacho para la conservacion de los alimentos *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-01-23] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: [Se va disminuir los tiempos de despacho *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SE EVIDENCIA 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 mínimo de cinco (5) unidades, requisito que se cumple plenamente. *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-03-11] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-07] 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: 2026-03-13] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. Compromiso: [De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos. *** 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. Compromiso: [De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos. *** 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: 2025-12-25] [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 [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-32][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. Compromiso: Calibrar instrumentos a entidad especializada para calibrar +++ 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 Compromiso: Se enviara gramera a la entidad especializada. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termometro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. Compromiso: Se enviara gramera a la entidad especializada. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termometro y la respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. Compromiso: Se enviara gramera a la entidad especializada. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia termometro dentro del vehiculo y la gramera no esta calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Trapos reutilizables.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-22] [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 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 limpieza 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	No se evidencia Planilla durante el transporte.

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
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	

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

Nº VISITA	2600524	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1.1566.2025	VERSIÓN	202512

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 89 programado derivado de tarea PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observacion 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: 2026-01-02] [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, cumpliendo la normatividad sanitaria vigente y tenerlos 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: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencian mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los alimentos. Compromiso: [Se garantizara la temperatura durante y en los tiempos de despacho. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencian mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los alimentos. Compromiso: [Se garantizara la temperatura durante y en los tiempos de despacho. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensambladas, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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	[Reportado: 2025-03-11] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia carpas o objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos. Compromiso: [Se asentara la instalación de las mesas de alimentos al CDT y de ser necesario se adquirira una 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 11 PORCENTAJE % 100

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

VERSIÓN 202512

N° VISITA 2600524 FECHA 2026-04-03 CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025

#	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	No se evidencia formatos de entrega.
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	No se evidencia un registro ya que no hay formatos.
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 Contralista 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 2 PORCENTAJE % 50,0

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE: 29 PUNTAJE OBTENIDO: 24 PORCENTAJE %: 82,7

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				Sabor			
		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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600126	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1.1508.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Castelán	U. alimentación integral.	Jefe en cocina.	
Atendió				
Acompañó	Santiago Gomes	U. 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 18/01/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			**No. Contrato:**		4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		**Fecha:** 03/06/26	**Nombre colaborador(es):**	F. P. Limpieza			
Parte del día:	90	**Menú verificado:**	12	**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	59	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	70	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	65	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	66	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	71	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.

EXPLICACIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Castelán	U.T. Alimentación Paloquemao	Líder Cocina	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Patricia Goyes	U.T. Alimentación Paloquemao	Auditora	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	UTV	Auditor de campo	

El día de visita también 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	2600525	FECHA	2026-04-03	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:**	06:06:00	**Hora Fin:**	06:15:00
Raciones Programadas:	63	**Raciones Entregadas:**	63	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera	pan variedad	chocolate con leche			**No. Menú Verificado:**	M12
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	SI	06:15:00	SI	67.60	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	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que el vehículo con placa TGT998 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Subsana]: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	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	
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. [2026-03-15] [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	No 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]: No 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]: No 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]: No 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]: No 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]: No 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	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).	0	No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos durante el transporte.

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	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 8:40 am). [Subsana]: Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 8:50 am). [Subsana]: Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.

2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo de menú; el menú #9 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos (Planillas de registro de temperaturas) pero cumple con la temperatura en caliente para la bebida. [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]: No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos (Planillas de registro de temperaturas) pero cumple con la temperatura en caliente para la bebida. [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]: No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos (Planillas de registro de temperaturas) pero cumple con la temperatura en caliente para la bebida.
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	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	

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.	0	No se evidencia formatos 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).	0	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	

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	No observado.
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	No observado.
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	2	PORCENTAJE %	50.00

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600525_2001001_1_1775271970950.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_2600525_2001003_1_1775272079000.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_2600525_2002002_1_1775272249246.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_2600525_2002004_1_1775272347226.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
7.jpeg



ITV_2600525_2002004_2_1775272347226.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
8.jpeg



ITV_2600525_2002006_1_1775272393735.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600525_2002007_1_1775272498925.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
11.jpeg



ITV_2600525_2002008_1_1775272604135.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_2600525_2002009_1_1775272711162.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_2600525_2003001_1_1775273276211.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_2600525_2003002_1_1775273303454.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600525_2003005_1_1775273072070.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600525_2003006_1_1775273184672.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600525_2003007_1_1775273465410.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).
15.jpeg



ITV_2600525_2003009_1_1775273405201.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600525_2003009_2_1775273405201.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600525_2003009_3_1775273405202.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600525_2003009_4_1775273405202.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600525_2003009_5_1775273405202.jpeg
3.9. CONDICIONES 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

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_2600525_1_1775251943402.pdf	Acta EP Diamante 03042026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

En el ciclo de menú del día de hoy correspondiente al #12 no se establece la proteína en el desayuno y el operador envía únicamente fruta, pan y bebida caliente.

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	2600525	**FECHA**	2026-04-03	**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:**	06:06:00	**Hora Fin:**	06:15:00
Raciones Programadas:	63	**Raciones Entregadas:**	63	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	fruta entera	pan variedad		chocolate con leche		**No. Menú Verificado:**		M12	
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	2600525	FECHA	2026-04-03	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	2600525	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600525_2001001_1_1775271970950.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_2600525_2001003_1_1775272079000.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_2600525_2002002_1_1775272249246.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_2600525_2002004_1_1775272347226.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
7.jpeg



ITV_2600525_2002004_2_1775272347226.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
8.jpeg



ITV_2600525_2002006_1_1775272393735.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600525_2002007_1_1775272498925.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
11.jpeg



ITV_2600525_2002008_1_1775272604135.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_2600525_2002009_1_1775272711162.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_2600525_2003001_1_1775273276211.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_2600525_2003002_1_1775273303454.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600525_2003005_1_1775273072070.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600525_2003006_1_1775273184672.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600525_2003007_1_1775273465410.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).
15.jpeg



ITV_2600525_2003009_1_1775273405201.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600525_2003009_2_1775273405201.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600525_2003009_3_1775273405202.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600525_2003009_4_1775273405202.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600525_2003009_5_1775273405202.jpeg
3.9. CONDICIONES 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

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600525_1_1775251943402.pdf	Acta EP Diamante 03042026.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	2600525	FECHA	2026-04-03	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-3912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2000525	FECHA	2026-04-03	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 mscal.ediam-ana@policia.gov.co	**Hora Inicio:**	6:06	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	63 **Raciones Entregadas:** 63 **Dietas Progamadas:** 0			**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, Pan Variedad, chocolate con leche			**No. Menú Verificado:**	12
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro Castelán			**Cargo de quién atiende la visita:**	Jef. 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	67,6 °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:	JKY653	Hora de llegada del vehículo:	5:15	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:	Jaidivo Goyes				
Fecha certificado médico:	17Oct25	Fecha asistencia a capacitación:	17Oct25	Vigencia licencia de conducción:	22Jul27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-04-03 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 2600625 | FECHA 2026-04-03 | CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025 | VERSION 2025.12

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 vehiculo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehiculo tiene matricula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que el vehículo con placa TGT968 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Sin Compromiso] *** Periodo [ ] / Semana [ ] / 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	NA	NO
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	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 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 COMIDA
Compromiso: [Se utilizan termos para la conservación de las bebidas frias 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 las bebidas

+++ Persiste [ ] / 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.
Compromiso: [De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos

+++ Persiste [ ] / 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.
Compromiso: [De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-15] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termometro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
Compromiso: [Se enviara gramera a la entidad especializada

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-15] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termometro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
Compromiso: [Se enviara gramera a la entidad especializada

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

No se evidencia termometro dentro del vehiculo y la gramera no esta calibrada.

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 2600529 FECHA 2026-04-03 CONTRATO #161.210.26.1.1588.2025 VERSIÓN 2025-12

#					
					[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y desinfección con los instrumentos de medición graduales y termómetro. [calificación]. [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 vehículo no cuenta con el kit de limpieza y desinfección 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	No se evidencia Planilla durante el transporte.

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
					[Reportado: 2026-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 8:40 am). [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1 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 8:52 am). [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1 NA	NO	[Reportado: 2026-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con el ciclo de menú, el menú #9 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, se ejecutó 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: 2026-03-19] [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. Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho. *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

RESULTS OF VISIT ATTENDED BY THE VISITA _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-04-03 PÁGINA 4

Powered by CamScanner

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	No se evidencia formatos de entrega.
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	No se evidencia registro ya que no hay formatos.
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 2 PORCENTAJE % 50

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE: 29 **PUNTAJE OBTENIDO:** 24 **PORCENTAJE %:** 82,7

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

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	2000525	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Castelán	U1. Alimentación Integral.	Ter. Sine.	
Atendió				
Acompañó	Santiago Lopez	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] | [NO] Cual / Nombre:

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

VERSION 202512

VISITA 2600525 FECHA 2026-04-03 CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

En el ciclo de menú del día de hoy Corresponde al #12 no se establece la Proteína en el desayuno y el Operador envía únicamente Fruta, Pan y bebida.

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-04-03 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:	4163.010.26.1.1568.2025		
ID Visita:		Fecha: 030br 26	Nombre establecimiento:	E.P. Dimante			
Ficha del día:	63	Menú verificado:	12	Tiempo de comida evaluado:	Desayuno		
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	66	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	67	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	67	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	67	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	68	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

OBSERVACIONES Y/O OBSERVACIONES:

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Castelblanco	U. Alimentación Integral	Tec. en Cocina	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Santiago Reyes	U. Alimentación Integral	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Auxiliar de Campo	

El día de visita hubo acompañamiento/visita de un ente de control / EDC / ESS / PROVEEDURÍA / SECRETARÍA DE EDUCACIÓN / CONTRALORÍA O 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	2600526	FECHA	2026-04-03	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:**	06:06:00	**Hora Fin:**	06:31:00
Raciones Programadas:	89	**Raciones Entregadas:**	89	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera pan variedad chocolate con leche					**No. Menú Verificado:**	M12
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	SI	06:31:00	SI	70.90	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	
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 la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que el vehículo con placa TGT998 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Subsana]: Se evidencia la licencia de conducción del conductor con fecha vigente y soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.
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. [2026-03-15] [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	No 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]: No 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]: No 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]: No 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]: No 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]: No 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	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).	0	No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos durante el transporte.

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	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	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos (Planillas de registro de temperaturas) pero cumple con la temperatura en caliente para la bebida. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Subsana]: No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos (Planillas de registro de temperaturas) pero cumple con la temperatura en caliente para la bebida. [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]: No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos (Planillas de registro de temperaturas) pero cumple con la temperatura en caliente para la bebida. [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]: No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos (Planillas de registro de temperaturas) pero cumple con la temperatura en caliente para la bebida.
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).	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. [2026-03-15] [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	
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	No se evidencia formatos 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).	0	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	
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	No observado.

6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	No observado.
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	2	PORCENTAJE %	50.00

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600526_2001003_1_1775252374512.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_2600526_2002001_1_1775252420314.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600526_2002002_1_1775252461139.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_2600526_2002003_1_1775252492273.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



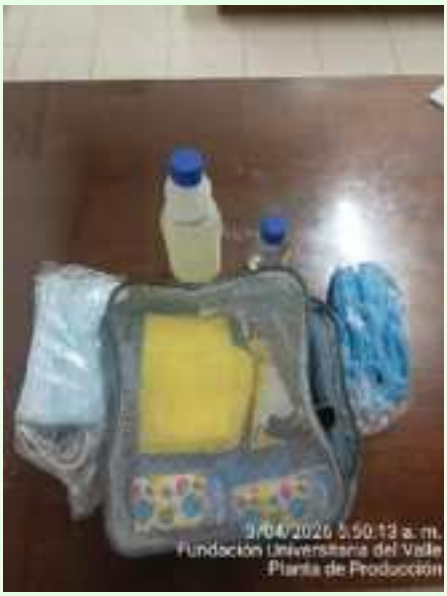
ITV_2600526_2002005_1_1775252538143.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
9.jpeg



ITV_2600526_2002006_1_1775252588118.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600526_2002007_1_1775252717122.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
11.jpeg



ITV_2600526_2002008_1_1775252855230.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_2600526_2002009_1_1775252896235.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_2600526_2003001_1_1775253154069.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_2600526_2003002_1_1775253202031.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600526_2003005_1_1775253292785.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600526_2003008_1_1775253388668.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).
17.jpeg



ITV_2600526_2003009_1_1775253523564.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600526_2003009_2_1775253523564.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600526_2003009_3_1775253523565.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600526_2003009_4_1775253523565.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600526_2003009_5_1775253523565.jpeg
3.9. CONDICIONES 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

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_2600526_1_1775252272271.pdf	Acta EP Mariano Ramos 03042026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

En el ciclo de menú del día de hoy correspondiente al #12 no se establece la proteína en el desayuno y el operador envía únicamente fruta, pan y bebida caliente.

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	2600526	**FECHA**	2026-04-03	**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:**	06:06:00	**Hora Fin:**	06:31:00
Raciones Programadas:	89	**Raciones Entregadas:**	89	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	fruta entera leche	pan variedad	chocolate con			**No. Menú Verificado:**		M12	
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	2600526	FECHA	2026-04-03	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	2600526	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600526_2001003_1_1775252374512.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_2600526_2002001_1_1775252420314.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600526_2002002_1_1775252461139.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_2600526_2002003_1_1775252492273.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_2600526_2002005_1_1775252538143.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
9.jpeg



ITV_2600526_2002006_1_1775252588118.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600526_2002007_1_1775252717122.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
11.jpeg



ITV_2600526_2002008_1_1775252855230.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_2600526_2002009_1_1775252896235.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_2600526_2003001_1_1775253154069.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_2600526_2003002_1_1775253202031.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
15.jpeg



ITV_2600526_2003005_1_1775253292785.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600526_2003008_1_1775253388668.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).
17.jpeg



ITV_2600526_2003009_1_1775253523564.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600526_2003009_2_1775253523564.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600526_2003009_3_1775253523565.jpeg
3.9. CONDICIONES 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

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	2600526	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600526_2003009_4_1775253523565.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600526_2003009_5_1775253523565.jpeg
3.9. CONDICIONES 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

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600526_1_1775252272271.pdf	Acta EP Mariano Ramos 03042026.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	2600526	FECHA	2026-04-03	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 2000526 | FECHA 2026-04-03 | CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025 | VERSION 200512

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:**	6:06	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	84 **Raciones Entregadas:** 84	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, Ponqueta, chocolate en leche			**No. Menú Verificado:**	12
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro Castelán			**Cargo de quién atiende la visita:**	Loc. en cocina

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECISO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	6:31	70,9°C	X	C	NC	Tº 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:	JKY653	**Hora de llegada del vehículo:**	5:15	**Hora finalización de la entrega:**	6:31
Fecha SOAT:	03Nov27	**Fecha Tecno-Mecánica:**	02Nov26		
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:	17Oct25	**Fecha asistencia a capacitación:**	17Oct25	**Vigencia licencia de conducción:**	22Jul27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		**Fecha asistencia a capacitación:**			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-04-03 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	2600526	FECHA	2026-04-03	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 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: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Nuevo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que el vehículo con placa TGT936 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Sin Compromiso] <<< Persiste [ ] / 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	

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 2600526 FECHA 2026-04-03 CONTRATO 4161.010.26.1.1568-2025 VERSION 202512

5	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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	R 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 [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-29] [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 dispondrá los tiempos de despacho y transporte 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: [La temperatura se va garantizar mediante los tiempos de despacho.

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SE SUBSANARON. El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se ofrecen con las mismas condiciones iniciales.
Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.

+++ Persiste [ ] / 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.
Compromiso: [De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos.

+++ Persiste [ ] / 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.
Compromiso: [De ser necesario se colocaran canastillas para la organizacion de los alimentos.

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	N A	R O

[Reportado: 2025-12-25] [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: 2026-01-07] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada.
Compromiso: [Antes finalizando se enviara a entidad especializada para calibrar

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termometro en su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
Compromiso: [Se enviara gramera a la entidad especializada.

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termometro en su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
Compromiso: [Se enviara gramera a la entidad especializada.

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

No se evidencia termometro dentro del vehiculo y la gramera no esta calibrada.

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-04-03

Powered by CamScanner

8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de limpieza/cocina, Mascarillas, Guantes de látex, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0 (1) NA	NO	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y lampaco con los elementos de medición (guantes y tapabocas requeridos). [Sin Competencia] +++ 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	[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y lampaco con los elementos de medición (utensilios requeridos. [Sin Competencia] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0 (1) NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	(0) 1 NA	NO	No se evidencia Planilla durante el transporte.

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
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 PS preparado durante la visita PAN VANILLIDAD, el operador entrega GALLETAS. [Sin Competencia] +++ 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

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	2600526	FICHA	2026-04-03	CONTRATO	6161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

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

[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 o 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 fríos 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: 2026-03-19] [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.
Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / 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.
Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-15] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] 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

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SE E VIDENCIA 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 carpa

+++ Persiste [ ] / 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 sanitarios que garanticen la inocuidad de los alimentos.
Compromiso: [Se enviara correo a las estaciones para reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se implementara carpa

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] 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

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencian carpas o objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.
Compromiso: [Se solicitara la reubicacion de las mesas de alimentos al CDT y de ser necesario se adquirira una carpa.

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencian carpas o objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.
Compromiso: [Se solicitara la reubicacion de las mesas de alimentos al CDT y de ser necesario se adquirira una carpa.

+++ 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-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

EL VISITA	2600026	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	2025/2

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	No se evidencia formatos de entrega.
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	No se evidencia un registro ya que no hay formatos.
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 2 PORCENTAJE % 50

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE: 29 PUNTAJE OBTENIDO: 23 PORCENTAJE %: 79,3

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	2500526	FECHA	2026-04-03	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	250512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Castelán	Cl. Alimentación Integral	Ger. en cocina.	
Atendió				
Acompañó	Gustavo Goyes	Cl. Alimentación Integral	Conductor.	
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de Campo	

PRIMERO DE QUIEN ATENDIÓ LA VISITA _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-04-03

PÁGINA 6

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26		**No. Contrato:**		[illegible]
ID Visita:		**Fecha:** 030 de 26	**Nombre establecimiento:**	F.P. Mario Ramos.	
Ficha del día:	69	**Menú verificado:**	12	**Tiempo de comida evaluado:**	Desayuno
NIVEL DE INSPECCIÓN:	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	66	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	71	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	64	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	64	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	60	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

CONCEPTO/OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Castaño	U.T. Alimentación Integral	Tec. Cocina	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Brayan Goyes	U.T. Alimentación Integral	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Aux de Cocina	

	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	2600527	FECHA	2026-04-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Avenida 3A Norte #23, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:07:00	**Hora Fin:**	11:57:00
Raciones Programadas:	110	**Raciones Entregadas:**	110	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pierna de pollo frita papa salada jugo de fruta		arroz blanco guiso de arveja postre variedad			**No. Menú Verificado:**	M14
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	NO				
Almuerzo	SI	11:57:00	SI	29.20	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	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	
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.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-04-02] [2026-04-04 21:46:32] 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	
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 de acuerdo a minuta patrón.
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.
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).	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. [2026-04-02] [2026-04-04 21:46:32] 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	
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	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	
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	No observado.
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	No observado.
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	N.A.

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



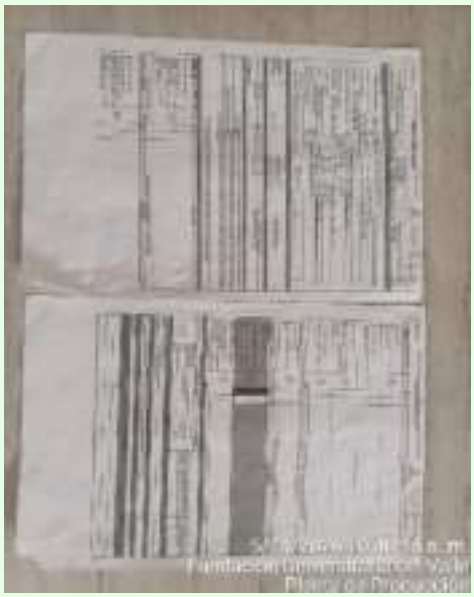
ITV_2600527_2001001_1_1775489044959.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600527_2001002_1_1775489003468.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_2600527_2002001_1_1775489092867.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600527_2002003_1_1775489123826.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_2600527_2002005_1_1775489164489.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
8.jpeg



ITV_2600527_2002006_1_1775489237874.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600527_2002007_1_1775489385826.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600527_2002009_1_1775489489088.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_2600527_2002011_1_1775489724036.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_2600527_2003001_1_1775489853952.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_2600527_2003002_1_1775489958688.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg



ITV_2600527_2003004_1_1775490002698.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_2600527_2003005_1_1775490087125.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600527_2003005_2_1775490087125.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600527_2003007_1_1775490137402.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_2600527_2003008_1_1775490281688.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_2600527_2003009_1_1775490478980.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600527_2003009_2_1775490478981.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600527_2003009_3_1775490478981.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600527_2003009_4_1775490478981.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600527_2003009_5_1775490478981.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600527_2003009_6_1775490478981.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600527_2003009_7_1775490478981.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600527_2003009_8_1775490478981.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600527_2003011_1_1775490536966.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_2600527_2004001_1_1775490647209.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
15.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_4055_1_1775489263608.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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
No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.



IRS_4056_1_1775489288693.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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
No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

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	2600527	FECHA	2026-04-05	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_2600527_1_1775490783812.pdf	Acta EP La Flora 05042026.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	2600527	FECHA	2026-04-05	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:**	11:07:00	**Hora Fin:**	11:57:00	
Raciones Programadas:	110	**Raciones Entregadas:**	110	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	pierna de pollo frita papa salada jugo de fruta			arroz blanco guiso de arveja postre variedad		**No. Menú Verificado:**		M14	
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	2600527	FECHA	2026-04-05	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	2600527	FECHA	2026-04-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



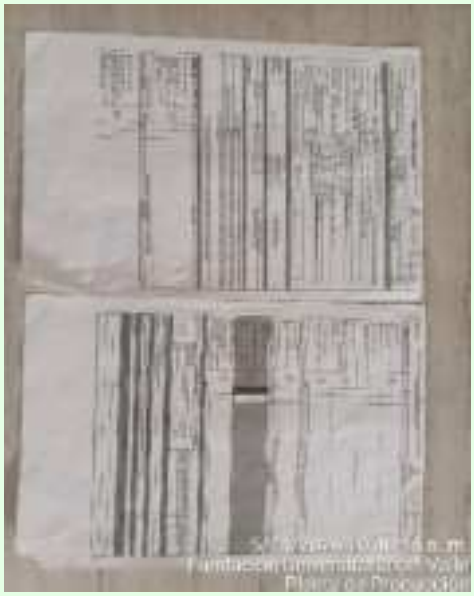
ITV_2600527_2001001_1_1775489044959.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600527_2001002_1_1775489003468.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_2600527_2002001_1_1775489092867.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600527_2002003_1_1775489123826.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_2600527_2002005_1_1775489164489.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
8.jpeg



ITV_2600527_2002006_1_1775489237874.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600527_2002007_1_1775489385826.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600527_2002009_1_1775489489088.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

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	2600527	FECHA	2026-04-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600527_2002011_1_1775489724036.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_2600527_2003001_1_1775489853952.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_2600527_2003002_1_1775489958688.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg



ITV_2600527_2003004_1_1775490002698.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_2600527_2003005_1_1775490087125.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600527_2003005_2_1775490087125.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600527_2003007_1_1775490137402.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_2600527_2003008_1_1775490281688.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_2600527_2003009_1_1775490478980.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600527_2003009_2_1775490478981.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600527_2003009_3_1775490478981.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600527_2003009_4_1775490478981.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600527_2003009_5_1775490478981.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600527_2003009_6_1775490478981.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600527_2003009_7_1775490478981.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600527_2003009_8_1775490478981.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600527_2003011_1_1775490536966.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_2600527_2004001_1_1775490647209.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
15.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_4055_1_1775489263608.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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
No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.



IRS_4056_1_1775489288693.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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
No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600527_1_1775490783812.pdf	Acta EP La Flora 05042026.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	2600527	FECHA	2026-04-05	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	2600527	FECHA	2026-04-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26				
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA	**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Avenida 3A Norte #23, Cali, Valle del Cauca	**Hora Inicio:**	11:07	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	110	**Raciones Entregadas:**	110	**Dietas Progamadas:**	0
Dietas Entregadas:	0				
Componentes de menú:	Picada Pollo frito, Dieta blanca, Sopa de Verduras, Pepa Salchi, Jugo de fruta y Bebida Variada.	**No. Menú Verificado:**	14		
Nombre de quién atiende la visita:	Miguel Gonzales.	**Cargo de quién atiende la visita:**	dec cana.		

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	11:57	29,2	X	C	NC	+ Jugo de fruta
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	JPO415	Hora de llegada del vehiculo:	10:30	Hora finalización de la entrega:	11:57
Fecha SOAT:	11 Sep 25	Fecha Tecno-Mecánica:	10 Sep 25		
Fecha inspección:	16 04 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:	Yolanda Trujillo				
Fecha certificado médico:	26 Mar. 26	Fecha asistencia a capacitación:	26 Mar. 26	Vigencia licencia de conducción:	20 Mar 29
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-3012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2000527 FECHA 2026-04-05 CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025 VERSION 2025.1.2

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] [Nuevo Seguimiento: 2026-02-14] El conductor del vehículo JPD115 no porta la licencia de conducción física. [Sin Compromiso] *** Pendiente [ ] / 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 TRANSITO
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2600527 FECHA 2026-04-05 CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025 VERSION 2025

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-09] [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 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 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 [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: X [Reportado: 2026-01-25] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS Compromiso: [Garantizarlo la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-16] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. Compromiso: De ser necesario se colocaran canastillas para la organizacion de los alimentos. +++ Persiste [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. Compromiso: De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	El vehiculo 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: 2026-02-14] El vehiculo no cuenta con termometro ni gramera calibrada. Compromiso: Enviar instrumentos de medicion a entidad especializada +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termometro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra (reviamente calibrada. Compromiso: [Se enviara gramera a la entidad especializada. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-26] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El vehiculo cuenta con termometro calibrado y con certificado vigente, sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. Compromiso: [Se enviara gramera a la entidad correspondiente. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
8	El vehiculo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0 (1)	NA	NO	
9	El vehiculo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0 (1)	NA	NO	
10	Los vehiculos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0 (1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0 (1)	NA	NO	

NÚMERO DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-04-05

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	2920527	FECHA	2026-04-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

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: 2026-03-26] [Notificado: 2026-03-26][Plazo Seguimiento: 2026-04-08] No cumple con el menú establecido en el ciclo de menús, debido a que según el menu #3 el desayuno debe ser pan variedad y entregan galleta negra. (Sin Corrección) *** Pendiente [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observacion en Campo: El menú correspondiente debe ser Caldo de Costilla y Refuerzo Entrega.
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

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 MSCA	2600527	FECHA	2026-04-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	MUNICIPIO	202512

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: 2025-01-06] [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 hielo para alimentos frios 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, mutando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencian 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 frios y bebidas, garantizando el mantenimiento de las 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, mutando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-01-23] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA. Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-01-25] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos, (35 °C cajo). Se evidencian las mismas condiciones iniciales. Compromiso: [Se garantiza la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-03-10] [Notificado: 2025-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos bolsillos. Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo 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] Se evidencia mecanismos (planilla 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 [X] / Subsana [ ] / 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. 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	
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 corpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia que los alimentos se entregan a la intemperie sin techo o carpa Compromiso: Adquirir carpa para la estación en mención o evaluar las mesas ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-25] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE Compromiso: Se solicitara a la estacion el reubicación de las mesas y de ser necesario se implementara carpa ••• Persiste [ ] / 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 adicional a objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. Compromiso: Se solicitara la reubicacion de las mesas y en caso de ser necesario se implementara carpa ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-18] [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. Compromiso: [Se solicitara la reubicacion de las mesas de alimentos al CDT y de ser necesario se adquiera una carpa. ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-30] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia adicional o objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. Compromiso: [Se solicitara la reubicacion de las mesas de alimentos al CDT y de ser necesario se adquiera una 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	[Reportado: 2026-03-23] [Notificado: 2026-03-29] [Plazo Seguimiento: 2026-04-06] No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta pactada. [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0 (1)	NA	NO	
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 8 PORCENTAJE % 72,72

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0 (1)	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-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600527	FECHA	2026-04-05	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:** 24 **PORCENTAJE %:** 82,75

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — **TIEMPO COMIDA:** Almuerzo — **COMPONENTE:** Raíz o tubérculo o plátano

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

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

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-04-05

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	2630527	FECHA	2025-04-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Miguel Gonzales	Of. Alimentación Integral	Dec. Ocal	
Atendió				
Acompañó	Yolanda Trujillo	Of. 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:**

NÚMERO DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____

FECHA IMPRESIÓN: 2025-04-05

PÁGINA 3

Powered by CamScanner

FUNDACION UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 28/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	E.P. L2 FG12
ID Visita:		Fecha: 05/03/26	Nombre establecimiento:		
Perfil del día:	110	Menú sencillo año:	14	Tiempo de consumo evaluado:	DIMUERZO
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:	3

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	507	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	478	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	507	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	463	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	507	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	489	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	500	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	482	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 PLÁSTICA)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES:

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATIENDE:	Miguel Cuellar	Of. Alimentación Integral	Aux. cocina	
ASISTENTE:				
ACOMPAÑA:	Soledad Trujillo	Of. Alimentación Integral	Conductor.	Yolanda T.
ACOMPAÑA:				
SALUDO:	Sir Castaño	FUV	Aux de Bodega	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / CTA / PROCURADURÍA / CONTRALORÍA O 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	2600529	FECHA	2026-04-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 1 Nte. #33N-00, COMUNA 4, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:07:00	**Hora Fin:**	11:40:00
Raciones Programadas:	76	**Raciones Entregadas:**	76	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pierna de pollo frita papa salada jugo de fruta		arroz blanco guiso de arveja postre variedad			**No. Menú Verificado:**	M14
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	NO				
Almuerzo	SI	11:40:00	SI	26.10	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	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.
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 11 de septiembre 2026 y tecnicomecanica con fecha de vencimiento el 10 de septiembre 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.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-04-02] [2026-04-04 21:46:32] 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.
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.	0	No cumple con el menú establecido en el ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón.
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.
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	
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 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	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).	NO	No observado.
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	No observado.
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	N.A.

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_2600529_2001002_1_1775492531323.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_2600529_2001003_1_1775492565645.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_2600529_2002002_1_1775492632499.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_2600529_2002004_1_1775492706777.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
7.jpeg



ITV_2600529_2002006_1_1775492753336.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600529_2002007_1_1775492809485.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600529_2002008_1_1775492901314.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_2600529_2002010_1_1775492946960.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_2600529_2002011_1_1775493081331.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_2600529_2003001_1_1775493270547.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_2600529_2003002_1_1775493362685.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg



ITV_2600529_2003004_1_1775493481777.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_2600529_2003005_1_1775493543858.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600529_2003005_2_1775493543859.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600529_2003006_1_1775493596696.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600529_2003009_1_1775493652434.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600529_2003009_2_1775493652434.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600529_2003009_3_1775493652434.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600529_2003009_4_1775493652434.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600529_2003009_5_1775493652434.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600529_2004002_1_1775493825874.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



ITV_2600529_2004003_1_1775493863886.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

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	2600529	FECHA	2026-04-05	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_2600529_1_1775492461463.pdf	Acta EP San Francisco 05042026.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	2600529	FECHA	2026-04-05	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:**	11:07:00	**Hora Fin:**	11:40:00
Raciones Programadas:	76	**Raciones Entregadas:**	76	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	pierna de pollo frita papa salada jugo de fruta		arroz blanco guiso de arveja postre variedad			**No. Menú Verificado:**		M14
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	2600529	FECHA	2026-04-05	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	2600529	FECHA	2026-04-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600529_2001002_1_1775492531323.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_2600529_2001003_1_1775492565645.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_2600529_2002002_1_1775492632499.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_2600529_2002004_1_1775492706777.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	2600529	FECHA	2026-04-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600529_2002006_1_1775492753336.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte 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_2600529_2002007_1_1775492809485.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600529_2002008_1_1775492901314.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_2600529_2002010_1_1775492946960.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_2600529_2002011_1_1775493081331.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_2600529_2003001_1_1775493270547.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_2600529_2003002_1_1775493362685.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg



ITV_2600529_2003004_1_1775493481777.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_2600529_2003005_1_1775493543858.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600529_2003005_2_1775493543859.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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_2600529_2003006_1_1775493596696.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita 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_2600529_2003009_1_1775493652434.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600529_2003009_2_1775493652434.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600529_2003009_3_1775493652434.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600529_2003009_4_1775493652434.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600529_2003009_5_1775493652434.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600529_2004002_1_1775493825874.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



ITV_2600529_2004003_1_1775493863886.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

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600529_1_1775492461463.pdf	Acta EP San Francisco 05042026.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	2600529	FECHA	2026-04-05	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-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600529	FECHA	2026-04-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1585.2025	VERSIÓN	2025 V2

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. #338-00, COMUNA 4, Cali, Valle del Cauca	**Hora Inicio:**	11:07	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	76 **Raciones Entregadas:** 76	**Dietas Progmadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Crema de Bolo Frita, Arroz blanco, Guiso de Pollo, Pera Selecta, Jugo de Fruta y Bolsa Verde.			**No. Menú Verificado:**	14
Nombre de quién atiende la visita:	Miguel Gonzalez.			**Cargo de quién atiende la visita:**	Aux. 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	11:40	26,1°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:	JPO415	**Hora de llegada del vehículo:**	10:30	**Hora finalización de la entrega:**	11:40
Fecha SOAT:	11 Sep 25	**Fecha Tecno-Mecánica:**	10 Sep 25		
Fecha inspección:	160ct25	**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:	Yolanda Trujillo				
Fecha certificado médico:	26 Mar 26	**Fecha asistencia a capacitación:**	26 Mar 26	**Vigencia licencia de conducción:**	20 Mar 29
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		**Fecha asistencia a capacitación:**			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

Powered by CamScanner

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 JPD415 no porta la licencia de conducción física. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0 (1) NA NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad)	0 (1) NA NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0) 1 NA NO	[Reportado: 2026-01-03] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetros para conservación de las temperaturas en cubierta. Compromiso: [Colocar mecanismos que garanticen la temperatura adecuada] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-03-21] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. Compromiso: [Si en recorrido se colocara canastillas para la organización de los alimentos. *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-23] [Notificado: 2026-03-23] [Plazo Seguimiento: 2026-04-02] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho *** 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

# VISITA	2600529	FECHA	2026-04-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	2025.12

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: 2026-03-14] 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: 2026-03-14] 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: 2026-03-14] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada.
Compromiso: [Calibrar instrumentos de medición a entidad especializada
+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-18] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada
Compromiso: [Calibrar gramera a la entidad especializada
+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-20] [Notificado: 2026-03-23][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.
Compromiso: [Suministrar gramera a la entidad especializada
+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

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

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: 2026-03-14] No cumple con el horario de entrega del El (hora de entrega 8:02 am) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-03-20] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-06] No cumple con el menú establecido en el día de menos, debido a que según el menú #3 el desayuno debe ser pan salchicha y entregan galleta negra. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: El Menú Correspondiente debe ser con Guiso de Bienestar y se evidencia Lentejas.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-04-05

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 2600529 | FECHA 2026-04-03 | CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 | VERSION 202512

#					
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: 2026-03-10] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-07] No se evidencian mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos calientes Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-18] [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. Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-20] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-02] Contratista no cuenta con mecanismos para garantizar la conservación de las temperaturas. 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 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	[Reportado: 2026-03-20] [Notificado: 2026-03-23][Plazo Seguimiento: 2026-04-06] No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menu de acuerdo con la minuta patron. Dos de los cinco muestras tomadas de queso no cumplen con el gramaje requerido. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] El contratista entrega de bebida "Jugo de Piña". Siendo lo pactado uno de los alimentos perishables para las preparaciones consignadas en el Anexo Tecnico 01[1].pdf. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0 (1)	NA	NO	

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	

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-2212-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600529	FECHA	2026-04-05	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:	25	PORCENTAJE %:	86,2

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

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

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

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

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

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

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID MUNA	2606529	FECHA	2026-04-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1558.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Miguel Gonzalez.	Alimentación integral	tec. comc	
Atendió				
Acompañó	Yolanda Tuquerres	Alimentación integral	conductor.	Yolanda T.
Acompañó				

MUJERES QUE RECIBEN LA VISITA: ____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-04-06

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: 2600529 FECHA: 2026-04-05 CONTRATO: 4161.010.26.1.1568.2025 VERSION: 202512

Realizó YAIR CASTAÑO MALAVER Interventoría Sup. de Comb

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 28/01/2026
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	F.P. San Francisco		
ID Visita:		Fecha: 05 Abr 26	Nombre manipulador/entregador:				
Parte del día:	Almuerzo	Menú verificado:	14	Tiempo de consulta evaluado:	Almuerzo		
NIVEL DE INSPECCIÓN ii:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (PORCIÓN PACIENTE)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	566	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	527	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	542	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	554	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	509	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (PORCIÓN PACIENTE)					
TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cmplc.

CORRECCIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Miguel Gonzalez	UT. Alimentación Integral.	Jefe cocina	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Yolanda Trujillo	UT. Alimentación Integral.	Conductora	Yolanda T.
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Auxiliar de Campo	

¿El día de visita hubo incumplimiento de un ítem de control?	SÍ / NO	¿Cuál?	
NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

06 Abr/2026

Estacion de Policia CAT San Nicolás

U.T. Alimentacion Integral esti 25-26

Horario: 4:00pm Hora entrega 4:54 pm

Verificar el Cumplimiento por parte del oferente en las Siguientes areas: Personal manipulador de alimentos, Calidad de Materia prima e insumos, Condiciones de distribucion del Producto terminado y Condiciones de Prestacion del servicio.

El Personal Manipulador de alimentos y transportador cumple con los aspectos a evaluar como lo son sus examenes de reconocimiento, libreta de capacitacion, carnet de Sanidad y la indumentaria necesaria, ademas los Vehiculos cumplen con todas las condiciones para su respectivo transporte como lo son la separacion de la Cabina del Conductor, Matricula del Vehiculo 2020, Extintor Señales y Sist y Refrigeracion Organizados entre otros.

El Contratista Cumplió con las Condiciones de distribucion de Producto terminado y Condiciones de Prestacion del Servicio.

El Plato ofertado es 500 PPL, Hora de entrega 4:09 pm y se inicia Visita a las 4:00 pm.

No se cumple con la Ficha de entrega del Log de Ruta, los Sellos de los Recipientes (Vehiculos) y la grampa no Cumplen su respectiva Verificacion.

No Cumple con el Menú Verificado # 15 debido a que en el Dia de Menú el energetico es Pollo Asado Guisado y cruza para Cena y no se Evidencia el Intercambio.

Yair Castaño M.
Sup. de Campo
Interventoria

Adriana Mueses
Jefe Cocina
U.T. Alimentacion Integral esti 25-26
Cel 3014...
Contratista
UT. Alimentacion Integral esti 25-26

FUNDACIÓN MANANTIAL

Estación de Pesca Aguablanca 06/Abr/2026

UT: Alimentación Integral Cali 25-26

Hora inicio: 4:00 Pm Hora entrega: 4:26 Pm

Verificar el Cumplimiento por Parte del Operador en los Aspectos Logísticos Como: Personal Manipulador de alimentos, Vehículos de Transporte de alimentos, Condiciones de distribución de Producto Terminado y Condiciones de Prestación del Servicio.

El Personal manipulador de alimentos y transportador cumple con los aspectos a evaluar como lo son los exámenes de ingreso, Carné de capacitación, licencia de conducción y la indumentaria necesaria, además los vehículos cumplen con todos los Controles Para su respectivo transporte como lo son la separación de la Cabina del conductor, Matrícula del vehículo 2020, Carpeta Sanitaria, Set y Termoencefalos Urgentes entre otros.
El contratista Cumplió con la Condiciones de distribución de Producto Terminado y condiciones de Prestación del Servicios.
El Park evaluado es 31 PPL, Hora de entrega 4:26 Pm y se inicia Visita a las 4:00 Pm
No se cumple con la T° de entrega del Lugar de Visita no diligencia los Numerales (Vehículos) y la Empresa no Cuenta con su respectiva Verificación.
No cumple con el rango Verificado H/S Cubeta, el que en el Ciclo de Nevi el Energético es Platino mayor Escalas y envía Pepe Calde y no se evidencia el Intercambio.

Lair Asterio M.
Sup. de Comp
Interventoría

Adriana Reyes
Jefe Social
Alimentación Integral Cali 25-26

John Carlo
Conductor
UT. Alimentación Integral Cali 25-26

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

07 Abril/2026

Estacion de Policia la Saltena

6:35 — 6+53

Realizar el seguimiento a la estacion de Policia la Saltena solicitado la causal de ausencia de solicitud de elimentacion para los PPL durante el mes de Abril 2026

Se realiza seguimiento a la estacion de Policia la Saltena y nos atiende el Subintendente Anderson Suarez, con el cargo de Integral de fuerza disponible y nos manifiesta que esta estacion de la Saltena se esta realizando obras civil y por esto que los capturados son trasladados a otras estaciones del distrito y no hacen solicitud de elimentacion para los PPL.

Yair Castaño M.
Sup. de Campo
FUV

SI. Anderson Suarez Cortes
Integral Fuerza Disponible
Policia Nacional

FUNDACION UNIVIAL I.P.

ACTA DE VISITA No. ____ FECHA DE VISITA 07 Abr/2026

LUGAR DE LA VISITA: Estación de Policía Vallado.

HORA INICIO: 6:05 HORA FIN: 8:30

CONTRATISTA

CONTRATO

PROYECTO

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar el Seguimiento a la estación de Policía el Vallado Vallado la Cadena de custodia de alimentación para los PPL durante el Mes de Abril 2026

DESARROLLO DE LA VISITA

Se realiza seguimiento a la estación de Policía el Vallado y nos atiende el Subintendente Anderson Suarez, con el Cargo integral de fuerza disponible y nos Manifiesta que la Infraestructura de la estación no es apta para la Recepción de PPL y estos son enviados a otra estaciones del distrito y por ese motivo no se hace Suministro de alimentación en esta estación para los PPL

RELACION DOCUMENTOS ANEXOS DE LA VISITA

PARTICIPANTES DE LA VISITA

NOMBRE: Yair Castaño M.
CARGO: Sup. de Campo FUV.
BATALLON:

NOMBRE: SI. Anderson Suarez Cortes
CARGO: Integral Fuerza Disponible.
BATALLON: Policía Nacional.

NOMBRE:
CARGO:
BATALLON:

NOMBRE:
CARGO:
BATALLON:

Powered by CamScanner

7600136

Estación de Policía Despensa
Y Manipulación Integral Cali

Verificar la documentación del vehículo, entrega del servicio, hora de entrega, cumplimiento en el kit de la D y limpieza manipulador establecidos

El conductor encargado Wilson Bejarano Hernández cuenta con los elementos correspondientes, así como soporte de Capacitación de BPM y la indumentaria necesaria para las operaciones de manipulación de los Alimentos.
El vehículo de placas EXT 666 cuenta con concepto sanitario favorable, matrícula del SUA, SOAT y Tecnomecánica vigentes.
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente, sin embargo no dispone de gramera calibrada
Vehículo cuenta con kit de la D
Contratista cumple con menú verificado, entrega el desayuno a las 8.00 am, Cumplimiento con hora establecida en el mismo cumple gramaje de cada uno de los componentes entregados
Contratista no envía planilla para el diligenciamiento de temperaturas ni registra la entrega en la estación se socializa acta.

Diana Veronica Palma Florez
Supervisora de Campo
Interventoría

Wilson Bejarano Hernández
Coordinador Administrativo Integral Cali
Adriana Mestes
Jefe de compras
Vit Alimentación en Pegaso Cali

08/04/2016

2600535

Estacion de Policia Los Mangos
UT Alimentacion integral cali

Verificar la documentacion del vehiculo prestacion del servicio horario de entrega en la estacion de policia cumplimiento en el kit de H y D. y demas lineamientos establecidos establecidos

El conductor encargado wilson Buriano Maruland cuenta con los examenes correspondientes, asi como soporte de capacitacion de BPM y la indumentaria necesaria para las operaciones de manipulacion de los Alimentos
El vehiculo de placas EXZ66 cuenta con concepto sanitario favorable, matricula del 2019, soat y tecnomecanica vigente
El vehiculo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente sin embargo no dispone de la gramera calibrada.
Contratista cumple con menu verificado, entrega el desayuno a las 7:23 am. cumpliendo con horario establecido, asi mismo cumple gramaje de cada uno de los componentes entregados y temperaturas.
Contratista no envia planilla para el diligenciamiento de temperaturas, ni registra la entrega en la estacion se socializa acta.

Diana Vergara Palomeque
Supervisor contrato

Adriana Meneses
UT Alimentacion integral cali

7600136

Estación de Policía Despensa
Y Manipulación Integral Cali

Verificar la documentación del vehículo, entrega del servicio, hora de entrega, cumplimiento en el kit de la D y limpieza manipulador establecidos

El conductor encargado Wilson Bejarano Hernández cuenta con los elementos correspondientes, así como soporte de Capacitación de BPM y la indumentaria necesaria para las operaciones de manipulación de los Alimentos.
El vehículo de placas EXT 666 cuenta con concepto sanitario favorable, matrícula del SUA, SOAT y Tecnomecánica vigentes.
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente, sin embargo no dispone de gramera calibrada
Vehículo cuenta con kit de la D
Contratista cumple con menú verificado, entrega el desayuno a las 8.00 am, Cumplimiento con hora establecida en el mismo cumple gramaje de cada uno de los componentes entregados
Contratista no envía planilla para el diligenciamiento de temperaturas ni registra la entrega en la estación se socializa acta.

Diana Veronica Palma Florez
Supervisora de Campo
Interventoría

Wilson Bejarano Hernández
Coordinador Administrativo Integral Cali
Adriana Mestes
Jefe de compras
Vit Alimentación en Pegaso Cali

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	2600537	FECHA	2026-04-04	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:**	06:31:00	**Hora Fin:**	07:00:00
Raciones Programadas:	107	**Raciones Entregadas:**	107	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	QUESO, CAFE CON LECHE, PAN VARIEDAD, FRUTA ENTERA NARANJA					**No. Menú Verificado:**	M13
Nombre de quién atiende la visita:	LORAINE BARRIOS QUINTERO					**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	SI	06:58:00	SI	10.30	TEMPERATURA DEL QUESO
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	
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	[2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Subsana]: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimento

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-11] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-24] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores para la conservacion del alimento [Persiste]: El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación 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]: El vehículo no cuenta con 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. [2025-12-29] [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 termómetro ni gramera 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] 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. [2026-03-21] [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]: 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	[2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: El 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.	1	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad [2026-03-21] [2026-03-23 23:03:38] Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple 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	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).	0	Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y bebida; sin embargo, no cumple con gramaje de queso (peso requerido 35 gramos)
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_2600537_2002006_1_1775335992154.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (4).jpeg



ITV_2600537_2002006_2_1775335992155.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.41 AM (4).jpeg



ITV_2600537_2002007_1_1775336129723.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg



ITV_2600537_2002007_2_1775336129724.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg



ITV_2600537_2002007_3_1775336129724.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM.jpeg



ITV_2600537_2003009_1_1775336681863.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.33 AM (1).jpeg



ITV_2600537_2003009_10_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.39 AM (2).jpeg



ITV_2600537_2003009_11_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.39 AM.jpeg



ITV_2600537_2003009_12_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (1).jpeg



ITV_2600537_2003009_13_1775336681877.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (2).jpeg



ITV_2600537_2003009_14_1775336681877.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (3).jpeg



ITV_2600537_2003009_15_1775336681877.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (4).jpeg



ITV_2600537_2003009_16_1775336681877.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (5).jpeg



ITV_2600537_2003009_17_1775336681877.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM.jpeg



ITV_2600537_2003009_18_1775336681877.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.41 AM (1).jpeg



ITV_2600537_2003009_19_1775336681877.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.41 AM (2).jpeg



ITV_2600537_2003009_2_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.33 AM (2).jpeg



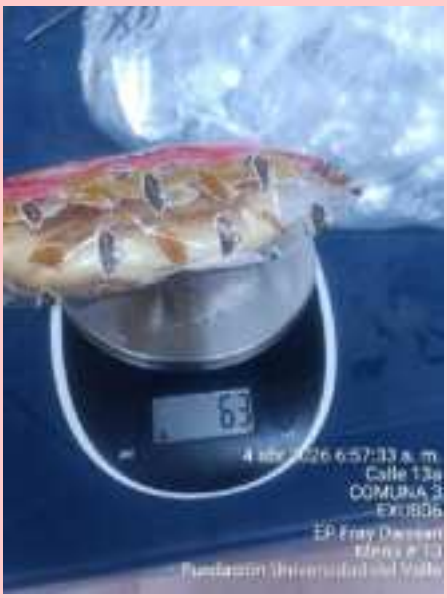
ITV_2600537_2003009_20_1775336681877.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.41 AM (3).jpeg



ITV_2600537_2003009_21_1775336681877.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.41 AM.jpeg



ITV_2600537_2003009_3_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.33 AM.jpeg



ITV_2600537_2003009_4_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.35 AM (1).jpeg



ITV_2600537_2003009_5_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.35 AM.jpeg



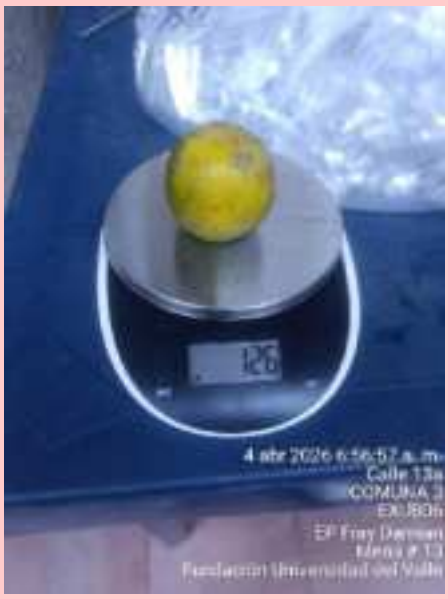
ITV_2600537_2003009_6_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.36 AM (1).jpeg



ITV_2600537_2003009_7_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.36 AM (2).jpeg



ITV_2600537_2003009_8_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.36 AM.jpeg



ITV_2600537_2003009_9_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.39 AM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3915_1_1775335913876.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 2026-04-04 at 7.01.32 AM.jpeg
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimento



IRS_3916_1_1775336023777.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3916_2_1775336023777.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.41 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3917_1_1775336043191.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3917_2_1775336043191.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.41 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3918_1_1775336062240.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3918_2_1775336062240.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.41 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3919_1_1775336085865.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3919_2_1775336085866.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.41 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3920_1_1775336149232.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3920_2_1775336149232.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3920_3_1775336149232.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3921_1_1775336168678.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3921_2_1775336168678.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3921_3_1775336168679.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3922_1_1775336190983.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3922_2_1775336190983.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3922_3_1775336190983.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3923_1_1775336214943.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3923_2_1775336214943.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3923_3_1775336214943.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3924_1_1775336241555.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 2026-04-04 at 8.12.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

IRS_3926_1_1775336388788.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 7.01.33 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad

IRS_3926_2_1775336388791.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 7.01.40 AM (4).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple 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_2600537_1_1775336734814.pdf	Acta de Visita Estación Fray Damian...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	2600537	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El vehículo no cuenta con 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; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.

Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y bebida; sin embargo, no cumple con gramaje de queso (peso requerido 35 gramos)

Se socializa acta con contratista

Contratista envía vaso de 7 onzas.

FIRMAS			
Atendido por (1)	LORAINE BARRIOS QUINTERO	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	2600537	**FECHA**	2026-04-04	**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:**	06:31:00	**Hora Fin:**	07:00:00	
Raciones Programadas:	107	**Raciones Entregadas:**	107	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	QUESO, CAFE CON LECHE, PAN VARIEDAD, FRUTA ENTERA NARANJA					**No. Menú Verificado:**		M13	
Nombre de quién atiende la visita:	LORAINE BARRIOS QUINTERO					**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	2600537	FECHA	2026-04-04	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	2600537	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600537_2002006_1_1775335992154.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (4).jpeg



ITV_2600537_2002006_2_1775335992155.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.41 AM (4).jpeg



ITV_2600537_2002007_1_1775336129723.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg



ITV_2600537_2002007_2_1775336129724.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg



ITV_2600537_2002007_3_1775336129724.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM.jpeg



ITV_2600537_2003009_1_1775336681863.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.33 AM (1).jpeg



ITV_2600537_2003009_10_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.39 AM (2).jpeg



ITV_2600537_2003009_11_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.39 AM.jpeg



ITV_2600537_2003009_12_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (1).jpeg



ITV_2600537_2003009_13_1775336681877.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (2).jpeg



ITV_2600537_2003009_14_1775336681877.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (3).jpeg



ITV_2600537_2003009_15_1775336681877.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (4).jpeg



ITV_2600537_2003009_16_1775336681877.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (5).jpeg



ITV_2600537_2003009_17_1775336681877.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM.jpeg



ITV_2600537_2003009_18_1775336681877.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.41 AM (1).jpeg



ITV_2600537_2003009_19_1775336681877.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.41 AM (2).jpeg



ITV_2600537_2003009_2_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.33 AM (2).jpeg



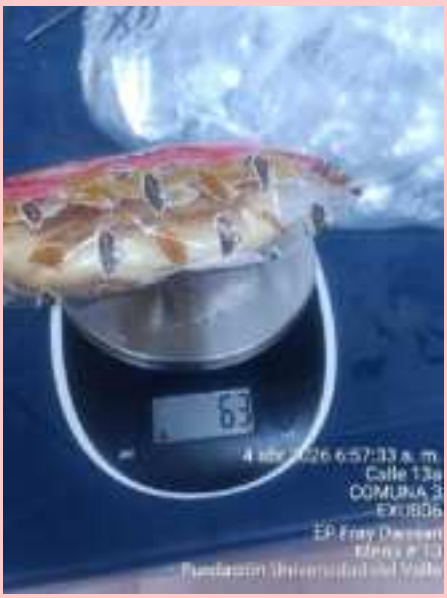
ITV_2600537_2003009_20_1775336681877.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.41 AM (3).jpeg



ITV_2600537_2003009_21_1775336681877.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.41 AM.jpeg



ITV_2600537_2003009_3_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.33 AM.jpeg



ITV_2600537_2003009_4_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.35 AM (1).jpeg



ITV_2600537_2003009_5_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.35 AM.jpeg



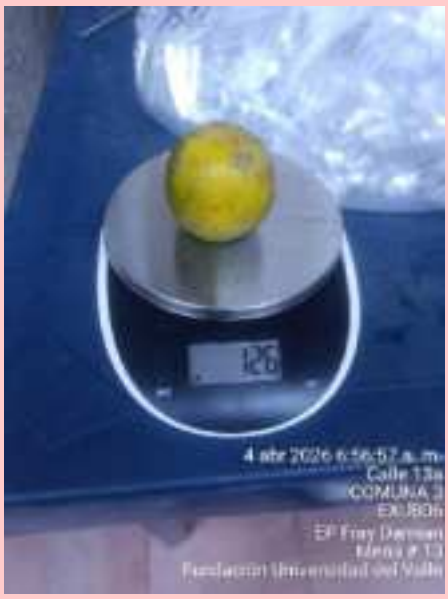
ITV_2600537_2003009_6_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.36 AM (1).jpeg



ITV_2600537_2003009_7_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.36 AM (2).jpeg



ITV_2600537_2003009_8_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.36 AM.jpeg



ITV_2600537_2003009_9_1775336681876.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.39 AM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3915_1_1775335913876.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 2026-04-04 at 7.01.32 AM.jpeg
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimento



IRS_3916_1_1775336023777.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con 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	2600537	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3916_2_1775336023777.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.41 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3917_1_1775336043191.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3917_2_1775336043191.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.41 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3918_1_1775336062240.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3918_2_1775336062240.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.41 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3919_1_1775336085865.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.40 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3919_2_1775336085866.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.01.41 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3920_1_1775336149232.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3920_2_1775336149232.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3920_3_1775336149232.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3921_1_1775336168678.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3921_2_1775336168678.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3921_3_1775336168679.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3922_1_1775336190983.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3922_2_1775336190983.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3922_3_1775336190983.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM.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	2600537	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3923_1_1775336214943.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3923_2_1775336214943.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3923_3_1775336214943.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3924_1_1775336241555.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 2026-04-04 at 8.12.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

IRS_3926_1_1775336388788.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 7.01.33 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad

IRS_3926_2_1775336388791.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 7.01.40 AM (4).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600537_1_1775336734814.pdf	Acta de Visita Estación Fray Damian...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	2600537	FECHA	2026-04-04	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-0512-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2100537	FECHA	4/4/26	CONTRATO	4161010.26.11588.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UT. Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP Fray Damian			**Tipo:**	EP.	**Localidad:**	S. Cali
Dirección:	Cra 73 # 13-72, comuna 3, Cali			**Hora Inicio:**	6:31	**Hora Fin:**	7:00
Raciones Programadas:	107	**Raciones Entregadas:**	107	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Queso, pan variedad, cafe con leche, fruta entera naranja.					**No. Menú Verificado:**	13
Nombre de quién atiende la visita:	Lorainé Bonilla Quintero					**Cargo de quién atiende la visita:**	f. Operador

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECISO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	6:58	10:3°C	x	(C)	NC	Temp del Queso
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	EXW80K	Hora de llegada del vehiculo:	6:47	Hora finalización de la entrega:	7:00		
Fecha SOAT:	21/7/25	Fecha Tecno-Mecánica:	9/9/2025				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	ANT-6-10 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:	9/10/27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: LO

FECHA IMPRESIÓN:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSI...
Contrato de Interventoría 9CJ-2019-2020 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID visita	2200337	Fecha	4/4/21	Contrato	9161010.26.1.1188.2021	Versión	202012

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 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 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-3113-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N VISITA	160537	FECHA	4/4/26	CONTRATO	4161.010.26.11580.2025	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 caracteristicas de los alimentos.	0	(1)	NA	NO	contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las Temperaturas, sin embargo cumple parametros 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.	0	(1)	NA	NO	evidencia 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 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	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	

ENCARGADO DE QUIEN ATIENDE LA VISITA LB

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 2613-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	7000337	FECHA	11/9/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2027	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

Contratista envia vaso de 7 onzas

Se socializa acta con Contratista

NÚMERO DE QUIEN ATIENDE LA VISITA 20

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						
	N° VISITA	260037	FECHA	4/4/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1188.7025	VERSION 2025.12

FIRMAS				
	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Lorena Barrios Quintero	UT Alimentacion	Funcionario Operativo	Lorena
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Pablo Ortiz Reina	UT Alimentacion	Conductor	
Realizó	Diana Veronica Palma Flores	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA LB

FECHA IMPRESION

PÁGINAS

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 24			No. Contrato:			
ID Visita:	7160537	Fecha:		Nombre establecimiento:	EP Ficy Damian		
Parte del día:		Menú certificado:	13	Tiempo de consumo evaluado:	Desayuno		
Nivel de inspección:	D	Población de la muestra:	8	Número de alcances:	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	25	0	MUESTRA 21			MUESTRA 41		
MUESTRA 2	28	0	MUESTRA 22			MUESTRA 42		
MUESTRA 3	29	0	MUESTRA 23			MUESTRA 43		
MUESTRA 4	33	0	MUESTRA 24			MUESTRA 44		
MUESTRA 5	32	0	MUESTRA 25			MUESTRA 45		
MUESTRA 6	23	0	MUESTRA 26			MUESTRA 46		
MUESTRA 7	30	0	MUESTRA 27			MUESTRA 47		
MUESTRA 8	33	0	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 (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	0	TOTAL RECHAZADOS:	8	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	NO CUMPLE

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 8 muestras de queso de forma aleatorias, conductor presente

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATIENDE	Lorena Ramos	UT Alimentacion	T. Operativa	
ATIENDE				
ACOMPAÑO				
ACOMPAÑO	Juan P. Ortiz	UT Alimentacion	Conductor	
REALIZO	Diana V Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V Palma F

El día de visita fue acompañado de un ente de control / SIC / ETB / PERSONERÍA / CONTRALORÍA U OTRO: ¿Cuál? 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	2600538	FECHA	2026-04-04	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:**	06:31:00	**Hora Fin:**	07:19:00
Raciones Programadas:	57	**Raciones Entregadas:**	57	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	QUESO, CAFE CON LECHE, PAN VARIEDAD, FRUTA ENTERA NARANJA					**No. Menú Verificado:**	M13
Nombre de quién atiende la visita:	LORAINE BARRIOS QUINTERO					**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	SI	07:15:00	SI	18.90	TEMPERARURA DE QUESO
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
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**	2025-04-09
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	[2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Subsana]: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-11] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación 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]: El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación 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]: El vehículo no cuenta con 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. [2025-12-29] [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 termómetro ni gramera 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] 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. [2026-03-21] [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]: 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	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.	1	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [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). [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-03-21] [2026-03-23 23:03:38] Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura. [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple 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	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).	0	Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y bebida; sin embargo, no cumple con gramaje de queso (peso requerido 35 gramos)
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_2600538_2002006_1_1775337193740.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.21 AM.jpeg



ITV_2600538_2002006_2_1775337193740.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (4).jpeg



ITV_2600538_2002006_3_1775337193740.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (5).jpeg



ITV_2600538_2002007_1_1775337279067.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg



ITV_2600538_2002007_2_1775337279067.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg



ITV_2600538_2002007_3_1775337279067.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM.jpeg



ITV_2600538_2003009_1_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.22 AM (1).jpeg



ITV_2600538_2003009_10_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.26 AM (4).jpeg



ITV_2600538_2003009_11_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.26 AM (5).jpeg



ITV_2600538_2003009_12_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.26 AM.jpeg



ITV_2600538_2003009_13_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (1).jpeg



ITV_2600538_2003009_14_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (2).jpeg



ITV_2600538_2003009_15_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (3).jpeg



ITV_2600538_2003009_16_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM.jpeg



ITV_2600538_2003009_2_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.22 AM.jpeg



ITV_2600538_2003009_3_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.23 AM (1).jpeg



ITV_2600538_2003009_4_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.23 AM (2).jpeg



ITV_2600538_2003009_5_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.23 AM.jpeg



ITV_2600538_2003009_6_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.25 AM.jpeg



ITV_2600538_2003009_7_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.26 AM (1).jpeg



ITV_2600538_2003009_8_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.26 AM (2).jpeg



ITV_2600538_2003009_9_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.26 AM (3).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3928_1_1775337122866.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 2026-04-04 at 7.19.28 AM.jpeg
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos



IRS_3929_1_1775337209799.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.21 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3929_2_1775337209799.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3929_3_1775337209799.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3930_1_1775337228895.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.21 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3930_2_1775337228895.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3930_3_1775337228896.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3931_1_1775337249500.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.21 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3931_2_1775337249500.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3931_3_1775337249500.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3932_1_1775337301602.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3932_2_1775337301602.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3932_3_1775337301602.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3933_1_1775337318696.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3933_2_1775337318697.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3933_3_1775337318697.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3934_1_1775337338966.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3934_2_1775337338966.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3934_3_1775337338966.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3934_4_1775337338966.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3935_1_1775337359471.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3935_2_1775337359471.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3935_3_1775337359471.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3938_1_1775337450795.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 7.19.21 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_3938_2_1775337450796.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 7.19.22 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_3938_3_1775337450796.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 7.19.27 AM (4).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_3938_4_1775337450796.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 7.19.27 AM (5).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple 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_2600538_1_1775337557507.pdf	Acta de Visita Estación Junin....pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El vehículo no cuenta con 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 cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y bebida; sin embargo, no cumple con gramaje de queso (peso requerido 35 gramos)

Se socializa acta con contratista

Contratista envía vaso de 7 onzas.

FIRMAS			
Atendido por (1)	LORAINE BARRIOS QUINTERO	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	2600538	FECHA	2026-04-04	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:**	06:31:00	**Hora Fin:**	07:19:00	
Raciones Programadas:	57	**Raciones Entregadas:**	57	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	QUESO, CAFE CON LECHE, PAN VARIEDAD, FRUTA ENTERA NARANJA					**No. Menú Verificado:**		M13	
Nombre de quién atiende la visita:	LORAINE BARRIOS QUINTERO					**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	2600538	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600538_2002006_1_1775337193740.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.21 AM.jpeg



ITV_2600538_2002006_2_1775337193740.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (4).jpeg



ITV_2600538_2002006_3_1775337193740.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (5).jpeg



ITV_2600538_2002007_1_1775337279067.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg



ITV_2600538_2002007_2_1775337279067.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg



ITV_2600538_2002007_3_1775337279067.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM.jpeg



ITV_2600538_2003009_1_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.22 AM (1).jpeg



ITV_2600538_2003009_10_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.26 AM (4).jpeg



ITV_2600538_2003009_11_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.26 AM (5).jpeg



ITV_2600538_2003009_12_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.26 AM.jpeg



ITV_2600538_2003009_13_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (1).jpeg



ITV_2600538_2003009_14_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (2).jpeg



ITV_2600538_2003009_15_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (3).jpeg



ITV_2600538_2003009_16_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM.jpeg



ITV_2600538_2003009_2_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.22 AM.jpeg



ITV_2600538_2003009_3_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.23 AM (1).jpeg



ITV_2600538_2003009_4_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.23 AM (2).jpeg



ITV_2600538_2003009_5_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.23 AM.jpeg



ITV_2600538_2003009_6_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.25 AM.jpeg



ITV_2600538_2003009_7_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.26 AM (1).jpeg



ITV_2600538_2003009_8_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.26 AM (2).jpeg



ITV_2600538_2003009_9_1775337523393.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.26 AM (3).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3928_1_1775337122866.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 2026-04-04 at 7.19.28 AM.jpeg
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos



IRS_3929_1_1775337209799.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.21 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3929_2_1775337209799.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3929_3_1775337209799.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3930_1_1775337228895.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.21 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3930_2_1775337228895.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3930_3_1775337228896.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3931_1_1775337249500.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.21 AM.jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3931_2_1775337249500.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (4).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3931_3_1775337249500.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 7.19.27 AM (5).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3932_1_1775337301602.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3932_2_1775337301602.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3932_3_1775337301602.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3933_1_1775337318696.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3933_2_1775337318697.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3933_3_1775337318697.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3934_1_1775337338966.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3934_2_1775337338966.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3934_3_1775337338966.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3934_4_1775337338966.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3935_1_1775337359471.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3935_2_1775337359471.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3935_3_1775337359471.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3938_1_1775337450795.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 7.19.21 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_3938_2_1775337450796.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 7.19.22 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_3938_3_1775337450796.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 7.19.27 AM (4).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.

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	2600538	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_3938_4_1775337450796.jpeg
3.5. CONDICIONES DE 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 2026-04-04 at 7.19.27 AM (5).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600538_1_1775337557507.pdf	Acta de Visita Estación 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	2600538	FECHA	2026-04-04	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 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID visita	1600338	Fecha	9/4/26	Contrato	9161010.26.1.1788.2025	Versión	202512

Contratista:	OF. Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP Junin			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	S. Cali
Dirección:	Cra 23b # 5a 20, 3 de Julio Cali			**Hora Inicio:**	6:31	**Hora Fin:**	7:19 AM
Raciones Programadas:	57	**Raciones Entregadas:**	57	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Queso, pan variedad, Cafe con leche, fruta entre Naranjas					**No. Menú Verificado:**	13
Nombre de quién atiende la visita:	Jonathan Bedoya Quintero					**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	7:15 AM	18.9 °C	x	(C)	NC	Temp. del Queso
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	EXU806	Hora de llegada del vehículo:	7:07	Hora finalización de la entrega:	7:19 AM
Fecha SOAT:	21/7/25	Fecha Tecno-Mecánica:	9/9/2025		
Fecha Inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	AMT-K-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 Perea				
Fecha certificado médico:	23/12/2025	Fecha asistencia a capacitación:	23/12/2025	Vigencia licencia de conducción:	9/10/27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: JB

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-0213-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600538	FECHA	9/4/26	CONTRATO	416).010.26.1-1588.2025	VERSIÓN	202513

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(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 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 cuenta con la 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-0613-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2200330	FECHA	9/9/26	CONTRATO	4161.010.26.1158.2025	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	
	Contratista envia vaso de 7 onzas
	Se socializa acta con Contratista

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: LB

FECHA IMPRESIÓN:

PÁGINA 4

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

N° PDV	260538	FECHA	4/9/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1788.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Lorena Beatriz Quintero	U. Alimentación	Funcionario Operador Logístico	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Pablo Ortiz Reina	U. Alimentación	Conductor	
Realizó	Diana Veronica 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] [ ] [NO]	Cual / Nombre:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA LB

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:		4181.010.26.1.1548.2025	
ID Visita:	2000	Fecha:	4/4/26	Nombre establecimiento:	El Junin		
Ruta del día:	57	Menú verificado:	13	Tiempo de comida evaluado:		Desayuno	
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	36	1	MUESTRA 21			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	30	0	MUESTRA 22			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	34	0	MUESTRA 23			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	31	0	MUESTRA 24			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	34	0	MUESTRA 25			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 26			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 27			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 28			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 29			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 30			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 31			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 32			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 33					
MUESTRA 14			MUESTRA 34					
MUESTRA 15			MUESTRA 35					
MUESTRA 16			MUESTRA 36					
MUESTRA 17			MUESTRA 37					
MUESTRA 18			MUESTRA 38					
MUESTRA 19			MUESTRA 39					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	1	TOTAL RECHAZADOS:	4	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	NO Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 5 muestras de queso de forma aleatoria, Conductor Presente

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Lorena Ramirez	Nutrición	F. Operador	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan D. Perea	Nutrición	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma T.

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: ¿____ 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-2012-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2400738	FECHA	4/4/24	CONTRATO	4161.010.26-1.1588.2023
MUNICIPIO	20512				

#						
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 que garantiza las temperaturas, sin embargo cumple parametros 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.	0	(1)	NA	NO	Contratista cuenta con oficio de autorización para entregar bebida caliente
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	Contratista cumple gramaje de fuente derivada de Cereal y bebida; Sin embargo no Cumple gramaje requerido en Queso
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	

ANOTACIONES QUIEN ATIENDE LA VISITA LB

FIRMA SUPERVISOR

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	2600539	FECHA	2026-04-04	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:**	06:31:00	**Hora Fin:**	07:43:00
Raciones Programadas:	35	**Raciones Entregadas:**	35	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	QUESO, CAFE CON LECHE, PAN VARIEDAD, FRUTA ENTERA NARANJA					**No. Menú Verificado:**	M13
Nombre de quién atiende la visita:	LORAINE BARRIOS QUINTERO					**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	SI	07:39:00	SI	18.80	TEMPERATURA DE QUESO
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	
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	[2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Subsana]: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-11] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-24] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA [Persiste]: El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación 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]: El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación 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]: El vehículo no cuenta con 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. [2026-01-02] [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. [2026-03-17] [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. [2026-03-21] [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]: 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	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.	1	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-03-17] [2026-03-23 23:03:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-03-21] [2026-03-23 23:03:38] Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura. [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple 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	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).	0	Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y bebida; sin embargo, no cumple con gramaje de queso (peso requerido 35 gramos)
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_2600539_2002006_1_1775338001668.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.43 AM (1).jpeg



ITV_2600539_2002006_2_1775338001669.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.49 AM (3).jpeg



ITV_2600539_2002007_1_1775338117516.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg



ITV_2600539_2002007_2_1775338117516.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg



ITV_2600539_2002007_3_17753381175l6.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM - copia.jpeg



ITV_2600539_2003009_1_1775381279879.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.43 AM (1).jpeg



ITV_2600539_2003009_10_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.46 AM (3).jpeg



ITV_2600539_2003009_11_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.46 AM.jpeg



ITV_2600539_2003009_12_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.47 AM (1).jpeg



ITV_2600539_2003009_13_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.47 AM (2).jpeg



ITV_2600539_2003009_14_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.47 AM.jpeg



ITV_2600539_2003009_15_1775381279881.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.49 AM (1).jpeg



ITV_2600539_2003009_16_1775381279881.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.49 AM (2).jpeg



ITV_2600539_2003009_17_1775381279881.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.49 AM.jpeg



ITV_2600539_2003009_2_1775381279879.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.43 AM (2).jpeg



ITV_2600539_2003009_3_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.44 AM (1).jpeg



ITV_2600539_2003009_4_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.44 AM.jpeg



ITV_2600539_2003009_5_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.45 AM (1).jpeg



ITV_2600539_2003009_6_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.45 AM (2).jpeg



ITV_2600539_2003009_7_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.45 AM.jpeg



ITV_2600539_2003009_8_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.46 AM (1).jpeg



ITV_2600539_2003009_9_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.46 AM (2).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3939_1_1775337930203.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 2026-04-04 at 8.24.49 AM (4).jpeg
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos



IRS_3940_1_1775338025281.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.43 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3940_2_1775338025282.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.49 AM (3).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3941_1_1775338043197.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.43 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3941_2_1775338043197.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.49 AM (3).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3942_1_1775338073028.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.43 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3942_2_1775338073028.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.49 AM (3).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3943_1_1775338093164.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.43 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3943_2_1775338093164.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.49 AM (3).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3944_1_1775338132863.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3944_2_1775338132864.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3944_3_1775338132864.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3945_1_1775338162040.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3945_2_1775338162040.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3945_3_1775338162040.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3946_1_1775338185545.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3946_2_1775338185546.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3946_3_1775338185546.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.

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_2600539_1_1775381310484.pdf	Acta de Visita Estación Terron...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	2600539	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El vehículo no cuenta con 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; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.

Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y bebida; sin embargo, no cumple con gramaje de queso (peso requerido 35 gramos)
Se socializa acta con contratista

Contratista envía vaso de 7 onzas.

FIRMAS			
Atendido por (1)	LORAINE BARRIOS QUINTERO	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	2600539	FECHA	2026-04-04	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:**	06:31:00	**Hora Fin:**	07:43:00	
Raciones Programadas:	35	**Raciones Entregadas:**	35	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	QUESO, CAFE CON LECHE, PAN VARIEDAD, FRUTA ENTERA NARANJA					**No. Menú Verificado:**		M13	
Nombre de quién atiende la visita:	LORAINE BARRIOS QUINTERO					**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	2600539	FECHA	2026-04-04	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	2600539	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600539_2002006_1_1775338001668.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.43 AM (1).jpeg



ITV_2600539_2002006_2_1775338001669.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.49 AM (3).jpeg



ITV_2600539_2002007_1_1775338117516.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg



ITV_2600539_2002007_2_1775338117516.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg



ITV_2600539_2002007_3_1775338117516.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM - copia.jpeg



ITV_2600539_2003009_1_1775381279879.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.43 AM (1).jpeg



ITV_2600539_2003009_10_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.46 AM (3).jpeg



ITV_2600539_2003009_11_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.46 AM.jpeg



ITV_2600539_2003009_12_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.47 AM (1).jpeg



ITV_2600539_2003009_13_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.47 AM (2).jpeg



ITV_2600539_2003009_14_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.47 AM.jpeg



ITV_2600539_2003009_15_1775381279881.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.49 AM (1).jpeg



ITV_2600539_2003009_16_1775381279881.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.49 AM (2).jpeg



ITV_2600539_2003009_17_1775381279881.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.49 AM.jpeg



ITV_2600539_2003009_2_1775381279879.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.43 AM (2).jpeg



ITV_2600539_2003009_3_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.44 AM (1).jpeg



ITV_2600539_2003009_4_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.44 AM.jpeg



ITV_2600539_2003009_5_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.45 AM (1).jpeg



ITV_2600539_2003009_6_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.45 AM (2).jpeg



ITV_2600539_2003009_7_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.45 AM.jpeg



ITV_2600539_2003009_8_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.46 AM (1).jpeg



ITV_2600539_2003009_9_1775381279880.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.46 AM (2).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_3939_1_1775337930203.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 2026-04-04 at 8.24.49 AM (4).jpeg
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos



IRS_3940_1_1775338025281.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.43 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3940_2_1775338025282.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.49 AM (3).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3941_1_1775338043197.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.43 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3941_2_1775338043197.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.49 AM (3).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3942_1_1775338073028.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.43 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3942_2_1775338073028.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.49 AM (3).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3943_1_1775338093164.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.43 AM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3943_2_1775338093164.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.24.49 AM (3).jpeg
El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_3944_1_1775338132863.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3944_2_1775338132864.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3944_3_1775338132864.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3945_1_1775338162040.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3945_2_1775338162040.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3945_3_1775338162040.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3946_1_1775338185545.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.53 AM (2).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3946_2_1775338185546.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.



IRS_3946_3_1775338185546.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-04-04 at 8.12.50 AM - copia.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600539_1_1775381310484.pdf	Acta de Visita Estación Terron...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	2600539	FECHA	2026-04-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Intervención 8CI-2013-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N. VISITA	2600734	FECHA	4/9/26	CONTRATO	4161.010.26.11588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UT Alimentacruñ Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP Terron,			Tipo:	EP	Localidad:	S. Cali
Dirección:	Cl 140c # 4A 11 Terron C.			Hora Inicio:	6:31	Hora Fin:	7:43 nm
Raciones Programadas:	35	Raciones Entregadas:	35	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Queso, pan Variedad, Cafe con leche, Fruta entre Naranja					No. Menú Verificado:	13
Nombre de quién atiende la visita:	Lorena Barrios Quintero					Cargo de quién atiende la visita:	f. 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	7:39 nm	18.8°C	x	(C)	NC	Temp. del Queso
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	EXW806	Hora de llegada del vehículo:	7:32 nm	Hora finalización de la entrega:		7:43 nm	
Fecha SOAT:	21/7/25	Fecha Tecno-Mecánica:	9/4/2025				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	AMR-K-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:	9/10/27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: LB

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-3513-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600339	FECHA	4/4/26	CONTRATO	9161.010.26.1.1768.2025	VERSION	2025/2

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	(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 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 cuenta con la 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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA LB

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 2513-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	000539	FECHA	4/4/25	CONTRATO	9161-010-26-1188-2025	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 las Temperaturas; sin embargo, cumple parametros 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.	0	1	NA	NO	Contratista cuenta con oficio de autorización para entrega bebida en termo,
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 comercio neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	contratista cumple gramaje de fruta-derivado de Cereal y bebida; sin embargo no Cumple gramaje requerido en Queso
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	

NÚMERO DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: 28

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-2513-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

	1600539		4/4/26		4161.010.26.1.1588.2025		20251

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

Contratista envia vaso de 7 onzas

Se socializa acta con contratista

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA LB

FECHA IMPRESIÓN

PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA	7600539	FECHA	4/4/26	CONTRATO	4161.010.26-1.ITBE.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Laura Vanessa Barrios Quintero	UT Alimentación	Funcionario Operador Logístico	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Pablo Ortiz Reina	Conductor	UT. Alimentacion 1	
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:

INICIALES DE QUIEN ATENDIO LA VISITA: LB

FECHA IMPRESION

PAGINA

Powered by CamScanner

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

Placa del vehículo	TKO 539	Fecha de inspección	4/6/18	Nombre establecimiento	EP. TELLUS
Hora de ida	35	Hora verificado	13	Tiempo de servicio realizado	Desayuno
Modalidad de inspección	C	Cantidad de la muestra	5	Cantidad de servicios	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BRUTA PRETINA)

No. Muestra	Peso	¿Cumple o no cumple?	No. Muestra	Peso	¿Cumple o no cumple?	No. Muestra	Peso	¿Cumple o no cumple?
MUESTRA 1	29	0						
MUESTRA 2	32	0						
MUESTRA 3	29	0						
MUESTRA 4	33	0						
MUESTRA 5	33	0						
MUESTRA 6								
MUESTRA 7								
MUESTRA 8								
MUESTRA 9								
MUESTRA 10								
MUESTRA 11								
MUESTRA 12								
MUESTRA 13								
MUESTRA 14								
MUESTRA 15								
MUESTRA 16								
MUESTRA 17								
MUESTRA 18								
MUESTRA 19								

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BRUTA PRETINA)

TOTAL ACEPTADOS	0	TOTAL RECHAZADOS	5	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO	No Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 5 muestras de queso de frente alimentos, conductor presente

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ	Lorena Buenes	US. Alimentación	F. Operativa	
ATENDIÓ				
ACOMPAÑÓ				
ACOMPAÑÓ	Juan Ortiz B.	US. Alimentación	Conductor	
REALIZÓ	Diana Palma	Interventoría	Supervisora	Diana V. Palma F

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SSC / STS / PERSONERÍA / CONTRALORÍA / OTRO: ¿Cuál? 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

Anexo 2. INFORME DE INTERVENTORÍA COMPONENTE TÉCNICO AL CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 CORTE 2026-04-01 - 2026-04-08.

INFORME DE INTERVENTORIA

COMPONENTE TECNICO

AL CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

CORTE

2026-04-01 - 2026-04-08

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	1	1	1	100%
TOTALES	1	1	1	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	1	29	25	86%
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA	1	29	26	90%
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ	1	29	26	90%
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	1	29	25	86%
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE	1	29	24	83%
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO	2	58	49	84%
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA	1	28	25	89%
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN	3	86	77	90%
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL	2	56	49	88%
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN	3	86	77	90%
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA	2	58	50	86%
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	1	29	24	83%
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS	1	29	26	90%
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS	1	29	23	79%
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ	2	56	50	89%
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL	1	29	26	90%
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	1	28	25	89%
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	2	58	52	90%
ESTACION DE POLICIA TERMINAL	1	29	27	93%
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	3	86	77	90%
TOTALES	31	890	783	88%

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	2	154	130	84%
TOTALES	2	154	130	84%

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	22	81%
TOTALES	1	27	22	81%

VISTAS EFECTIVAS
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

VISITAS EFECTIVAS TIPO ETPLANTA [Total de visitas: 2]							
ESTABLECIMIENTO	ID	FECHA VISITA	AGENTE	OBSERVACION	NIVEL DE CUMPL	PARTE ESTIMADO	PARTE VERIFICADO
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600488	2026-04-01	YCM	NINGUNA.	72%	1,906	1,906
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600516	2026-04-08	MALS	..	96%	1,916	1,916

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	100%	100 %
ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS	67%	67%
RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	100%	100 %
ALMACENAMIENTO	70%	70%
PRODUCCIÓN	90%	90%
ENSAMBLE	88%	88%
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS	93%	93%
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	84%	84%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO	85%	85%
PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	62%	62%
Totales	84%	84%

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.	100%	100%
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.	100%	100%
3. Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	100%	100%
4. En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.	100%	100%
Totales	100%	100%

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 cumplimiento 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.	100%	100%
5. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración y/o congelación, deben contar con un sistema de termo-registro que garantice el adecuado mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos.	100%	100%
6. Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados se transportan bajo condiciones que aseguran y garantizan el mantenimiento de las condiciones de refrigeración; los controles de temperatura se pueden verificar mediante plantillas de registro del vehículo.	100%	100%
7. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	100%	100%
Totales	100%	100%

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	50%	50%
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.	50%	50%
4. Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.	100%	100%
5. Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.	50%	50%
6. El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.	100%	100%
7. Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	100%	100%
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.	50%	50%
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.	50%	50%
12. Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.	50%	50%
13. Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	100%	100%

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.	50%	50%
Totales	70%	70%

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)	100%	100%
2. El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.	100%	100%
3. Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/- 2ºC.	100%	100%
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.	50%	50%
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.	100%	100%
Totales	90%	90%

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	50%	50%
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	88%	88%

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.	100%	100%
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.	100%	100%
4. El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.	100%	100%
5. Se suministra la alimentación diferencial por convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica).	100%	100%
6. Diariamente, el Contratista tiene contacto con cada persona responsable del establecimiento para conocer el número de raciones a entregar al siguiente día, donde se debe de tener conocimiento por el Contratista las raciones por sexo y en los casos correspondientes, las variaciones de alimentación por remisiones de PPL, alimentación diferenciada (población indígena, gestantes y lactantes, restricciones religiosas y derivaciones por patología).	100%	100%
7. El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).	100%	100%
8. Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).	100%	100%
9. Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.	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	100%	100%
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	100%	100%
12. El contratista emplea los cortes de carne de cerdo permitidos en las especificaciones. Falda, paleta, pulpa o espinazo.		
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.		
15. El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.	100%	100%
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.	50%	50%
17. Los derivados de cereal o panificados que se adquieran en presentaciones comerciales deben tener marca, fecha de vencimiento y cumplir con la norma vigente.	100%	100%
18. Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.	100%	100%
19. El contratista suministra el Menú Especial -Ración para días festivos y menús adicionales, en las fechas establecidas, y cuenta con acta de aprobación por parte de la interventoría.	100%	100%
20. Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido (Si aplica).		
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	93%	93%

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.	100%	100%
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.	100%	100%
5. Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas, no uso de dispositivos con audífonos)	100%	100%
6. Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.	100%	100%
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.	50%	50%
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	84%	84%

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.	50%	50%
4. El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	100%	100%
5. Los productos químicos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se especifican concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación; así mismo, se almacenan en un espacio ventilado, identificado y protegido. Se encuentran rotulados.	100%	100%
6. El contratista cuenta con los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. El lavado y desinfección de los elementos de aseo, se realiza de tal manera que se evite el riesgo de contaminación.	100%	100%
7. Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	100%	100%
8. Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	100%	100%
9. Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.	100%	100%
10. Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.	50%	50%
11. Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	100%	100%
12. Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	100%	100%
13. Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	100%	100%
Totales	85%	85%

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.	100%	100%
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.	0%	0%
Totales	62%	62%

VISTAS EFECTIVAS
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

VISITAS EFECTIVAS TIPO CDTD [Total de visitas: 31]

ESTABLECIMIENTO	ID	FECHA VISITA	AGENTE	OBSERVACION	NIVEL DE CUMPL	PARTE ESTIMADO	PARTE VERIFICADO
CAT SAN NICOLÁS [-]	2600508	2026-04-02	MALS	..	86%	498	498
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA [-]	2600509	2026-04-02	MALS	..	90%	30	30
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ [-]	2600510	2026-04-03	MALS	..	90%	44	44
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ [-]	2600511	2026-04-03	MALS	..	86%	89	89
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE [-]	2600525	2026-04-03	YCM	NINGUNA.	83%	63	63
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600497	2026-04-02	DVPF		83%	96	96
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO [-]	2600503	2026-04-05	DVPF		86%	94	94
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA [-]	2600491	2026-04-01	DVPF		89%	105	105
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600493	2026-04-01	MALS	..	90%	107	107
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600514	2026-04-04	MALS	..	90%	107	107
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN [-]	2600537	2026-04-04	DVPF		89%	107	107
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600495	2026-04-02	DVPF		86%	97	97
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL [-]	2600501	2026-04-05	DVPF		89%	93	93
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600494	2026-04-01	MALS	..	90%	0	0
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600515	2026-04-04	MALS	...	90%	57	57
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN [-]	2600538	2026-04-04	DVPF		89%	57	57
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600521	2026-04-02	YCM	NINGUNA.	90%	110	110
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA [-]	2600527	2026-04-05	YCM	NINGUNA.	83%	110	110
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina) [-]	2600524	2026-04-03	YCM	NINGUNA.	83%	90	90
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS [-]	2600512	2026-04-03	MALS	..	90%	165	165
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS [-]	2600526	2026-04-03	YCM	NINGUNA.	79%	89	89
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600496	2026-04-02	DVPF		89%	61	61
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ [-]	2600502	2026-04-05	DVPF		89%	61	61
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL [-]	2600489	2026-04-01	DVPF		90%	43	43
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina). [-]	2600490	2026-04-01	DVPF		89%	54	54
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600523	2026-04-02	YCM	NINGUNA.	93%	75	75
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO [-]	2600529	2026-04-05	YCM	NINGUNA.	86%	76	76
ESTACION DE POLICIA TERMINAL [-]	2600522	2026-04-02	YCM	NINGUNA.	93%	2	2
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600492	2026-04-01	MALS	..	90%	34	34
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600513	2026-04-04	MALS	..	90%	35	35
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO [-]	2600539	2026-04-04	DVPF		89%	35	35

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 ESTACIÓN 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%	82%	82%	73%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	73%	82%	73%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	81%
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO	82%	91%	91%	82%	100 %	77%	90%	91%	85%	91%	82%	100 %	91%	91%	90%	91%	90%	91%	100 %	91%	89%
CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	100 %	100 %	100 %	100 %	50%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	50%	100 %	50%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	95%
Totales	86%	90%	90%	86%	83%	84%	89%	90%	88%	90%	86%	83%	90%	79%	89%	90%	89%	90%	93%	90%	88%

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 FRAYDAMIAN	EP ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL	EP ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN	EP ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA	EP ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	EP ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS	EP ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS	EP ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ	EP ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL	EP ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	EP ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	EP 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 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. 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 %	100 %
2. El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
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 %	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 %	100 %
5. Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
6. Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
7. El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
8. El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	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 %	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 %	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 %	0%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	0%	100 %	0%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	90%
Totales	82%	82%	82%	82%	73%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	73%	82%	73%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	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 POLICÍA AGUA BLANCA	EP ESTACIÓN DE POLICÍA ALFONSO LOPEZ	EP ESTACION DE POLICÍA DESEPAZ	EP ESTACIÓN DE POLICÍA EL DIAMANTE	EP ESTACIÓN DE POLICÍA EL LIDO	EP ESTACIÓN DE POLICÍA FLORESTA	EP ESTACIÓN DE POLICÍA FRAY DAMIAN	EP ESTACIÓN DE POLICÍA GUABAL	EP ESTACIÓN DE POLICÍA JUNIN	EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA FLORA	EP ESTACIÓN DE POLICÍA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	EP ESTACION DE POLICÍA LOS MANGOS	EP ESTACION DE POLICÍA MARIANO RAMOS	EP ESTACIÓN DE POLICÍA MELENDEZ	EP ESTACIÓN DE POLICÍA MUNICIPAL	EP ESTACIÓN DE POLICÍA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	EP ESTACION DE POLICÍA SAN FRANCISCO	EP ESTACION DE POLICÍA TERMINAL	EP ESTACION DE POLICÍA 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 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
2. El contratista cumple con el menú verificado.	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	50%	100 %	100 %	50%	100 %	50%	100 %	100 %	100 %	50%	100 %	100 %	50%	100 %	100 %	84%
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 %	100 %	100 %	100 %
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.	0%	0%	0%	0%	100 %	50%	0%	33%	50%	33%	50%	100 %	0%	100 %	50%	0%	0%	50%	100 %	33%	39%
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 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
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%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	97%
8. En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	100 %	100 %	100 %	0%	100 %	0%		100 %		100 %	0%	100 %	100 %	0%		100 %		100 %	100 %	100 %	73%
9. El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	50%	100 %	67%	50%	67%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	67%	84%
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	82%	91%	91%	82%	100 %	77%	90%	91%	85%	91%	82%	100 %	91%	91%	90%	91%	90%	91%	100 %	91%	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 ESTACION 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 %	0%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	0%	100 %	0%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	90%
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 %	0%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	0%	100 %	0%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	90%
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).																					
6. El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).																					
7. El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).																					
Totales	100 %	100 %	100 %	100 %	50%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	50%	100 %	50%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	95%

VISTAS EFECTIVAS
CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 [CALI2526]

VISITAS EFECTIVAS TIPO MPPLANTA [Total de visitas: 1]							
ESTABLECIMIENTO	ID	FECHA VISITA	AGENTE	OBSERVACION	NIVEL DE CUMPL	PARTE ESTIMADO	PARTE VERIFICADO
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR [-]	2600507	2026-04-07	DVPF		100%	1,913	1,913

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 [-]	2600517	2026-04-07	MALS	..	81%	1,913	1,913

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	81%	81%
Totales	81%	81%

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.	100%	100%
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.	100%	100%
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.	100%	100%
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.	100%	100%
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	81%	81%

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
4/1/2026 8:28:46	seleccionalimentos25@gmail.com	1/04/2026	Yorelis Quintero	10	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Platano maduro	Papa	Realizamos este intercambio de plátano maduro por papa en la cena porque el plátano maduro es rico en potasio y carbohidratos simples, mientras la papa aporta más almidón y fibra.
4/1/2026 11:50:39	seleccionalimentos25@gmail.com	1/04/2026	Yorelis Quintero	10	Refrigerio Nocturno			Derivado de cereal	Pan mogolla	Pan blanco	Realizar un intercambio de pan mogolla por pan blanco es importante porque permite promover una alimentación más equilibrada y saludable, ya que la pan mogolla, aunque deliciosa, suele contener mayor cantidad de azúcares y grasas, mientras que el pan blanco puede ser una opción más sencilla y menos procesada, ayudando a reducir el consumo de ingredientes que pueden afectar negativamente la salud.
4/2/2026 12:00:29	seleccionalimentos25@gmail.com	2/04/2026	Yorelis Quintero	11	Refrigerio Nocturno			Derivado de cereal	Pan rollo	Pan blanco	Intercambiar pan rollo por pan blanco cambia la textura y el valor nutricional: el pan rollo suele ser más denso y puede tener más fibra, mientras el pan blanco es más ligero y procesado.
4/2/2026 15:18:09	seleccionalimentos25@gmail.com	3/04/2026	Yorelis Quintero	12	Cena		Proteico	Derivado de cereal	Carne de res encebollada	Pechuga	Intercambiar carne de res encebollada por pechuga de pollo reduce la ingesta de grasas y calorías, ya que la pechuga es más magra. La pechuga también es rica en proteínas y baja en grasas saturadas.
4/2/2026 15:22:08	seleccionalimentos25@gmail.com	4/04/2026	Yorelis Quintero	13	Cena		Proteico	Derivado de cereal	Pechuga de pollo en salsa	Carne de res encebollada	Intercambiar pechuga de pollo en salsa por carne de res encebollada cambia el perfil de grasas y sabor: la pechuga de pollo es más magra, mientras la carne de res encebollada puede tener más grasas y un sabor más intenso.
4/3/2026 7:46:19	seleccionalimentos25@gmail.com	3/04/2026	Yorelis Quintero	12	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.
4/3/2026 13:52:22	seleccionalimentos25@gmail.com	4/04/2026	Yorelis Quintero	13	Refrigerio Nocturno			Derivado de cereal	Galleta de panaderia	Pan mogolla	Intercambiar galleta de panadería por pan mogolla cambia el aporte calórico y nutricional: la galleta suele ser más dulce y calórica, mientras el pan mogolla es más versátil y puede ser una opción más equilibrada.
4/3/2026 22:24:00	seleccionalimentos25@gmail.com	4/04/2026	Yorelis Quintero	13	Almuerzo		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Arepa	Papa	Realizar un intercambio de arepa por papa 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.
4/6/2026 9:28:48	seleccionalimentos25@gmail.com	6/04/2026	YORELIS QUINTERO	15	Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Platano Maduro cocinado	Papa	Realizamos este intercambio de plátano maduro por papa en la cena porque el plátano maduro es rico en potasio y carbohidratos simples, mientras la papa aporta más almidón y fibra.
4/6/2026 15:56:22	seleccionalimentos25@gmail.com	6/04/2026	Yorelis Quintero	15	Refrigerio Nocturno			Derivado de cereal	Mogolla	Pan croissant	Es importante realizar un intercambio de mogolla por croissant en el refrigerio porque el croissant es una opción más saludable y nutritiva, ya que generalmente está elaborado con ingredientes de mejor calidad y menos aditivos, además de ofrecer una fuente de grasas saludables y carbohidratos complejos que aportan energía sostenida durante el día; este cambio también promueve una alimentación más equilibrada y variada, contribuyendo al bienestar y desarrollo adecuado de quienes lo disfrutan.
4/6/2026 15:58:11	seleccionalimentos25@gmail.com	7/04/2026	Yorelis Quintero, Aux	1	Almuerzo		Proteico	Derivado de cereal	2 huevos fritos	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.
4/6/2026 16:00:04	seleccionalimentos25@gmail.com	8/04/2026	Yorelis Quintero, Aux	2	Desayuno	Derivado de cere	Derivado de cereal	Derivado de cereal	Arepa	Pan	Cambiar arepa por pan en el desayuno es una buena opción para variar el desayuno y ofrecer algo más ligero. El pan puede ser más suave y fácil de combinar con otros alimentos, mientras que la arepa es más densa y contundente

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
4/7/2026 10:23:45	seleccionalimentos25@gmail.com	7/04/2026	Yorelis Quintero, Aux		1 Refrigerio Nocturno			Derivado de cereal	Pan rollo	Pan croissant	Realizar un intercambio de pan rollo por pan croissant en el refrigerio es importante porque permite ofrecer una opción más variada y atractiva para los consumidores, enriqueciendo la experiencia gastronómica y satisfaciendo diferentes preferencias de sabor y textura; además, el croissant, por su elaboración en capas y su sabor más delicado, puede ser percibido como una opción más sofisticada y agradable, promoviendo una mayor aceptación y disfrute durante el momento del refrigerio.
4/7/2026 10:25:46	seleccionalimentos25@gmail.com	8/04/2026	Yorelis Quintero, Aux		2 Cena		Acompañante, tubérculo, raíz plátano	Derivado de cereal	Platano maduro cocinado	Papa	Realizamos este intercambio de plátano maduro por papa en la cena porque el plátano maduro es rico en potasio y carbohidratos simples, mientras la papa aporta más almidón y fibra.
4/8/2026 13:36:17	seleccionalimentos25@gmail.com	8/04/2026	Yorelis Quintero		2 Refrigerio Nocturno			Derivado de cereal	Pan mantequilla	Pan rollo	Intercambiar pan con mantequilla por pan rollo cambia el aporte de grasas y calorías: el pan con mantequilla es más calórico y grasoso, mientras el pan rollo es más ligero y puede ser una opción más saludable.

FUV.EST.075.2026

Santiago de Cali, 15 de abril de 2026

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

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

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

ASUNTO: Notificación sobre los últimos descuentos por estándares aplicables al último desembolso (Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).

Respetado supervisor,

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 resúmenes 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 resúmenes referenciados como MENÚ ESTÁNDAR, MINUTA PATRÓN, PREPARACIONES PROHIBIDAS).

Es importante precisar que dichos estándares constituyen criterios objetivos de verificación del cumplimiento contractual cuya observancia impacta directamente el reconocimiento económico del servicio conforme a lo establecido en el contrato.

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 en el último pago al operador.

Así mismo se deja constancia de que los hallazgos que dan origen a los paquetes de descuento corresponden a situaciones verificadas en ejercicio de las funciones de seguimiento y control asignadas a la interventoría, durante la vigencia del contrato, lo que permite establecer su relación directa con la ejecución contractual.

Se precisa que los paquetes objeto de descuento que se mencionan a continuación, son el resultado del trabajo de campo realizado en el periodo del 29 de marzo del 2026 al 8 de abril de 2026 y que las respectivas actas objeto del hallazgo se pueden encontrar en los links relacionados en la tabla 1.

En relación con el procedimiento previsto para la atención de novedades, es importante señalar que, si bien el contrato contempla la posibilidad de traslado al operador para efectos de contradicción y eventual subsanación, en el presente caso dicho trámite no pudo surtirse dentro de la etapa de ejecución, en razón a la finalización de la vigencia contractual el 8 de abril de 2026.

Tabla 1: Estándares aplicables al pago para el periodo 29 marzo al 8 de abril 2026

Proceso	Valor paquete descuento	URL Drive
PD_0010	$ 652.901,20	https://drive.google.com/drive/folders/1uJD0GxC7sViZ0B3_-lCn0hkhZEUVxj5Y?usp=drive_link
PD_0011	$ 891.550,0	https://drive.google.com/drive/folders/1OOfP1Ji_v9MzZ1IgTE56yFXwDw0uK-Mt?usp=drive_link

PD_0012	$ 511.500,0	https://drive.google.com/drive/folders/1M5qFYsvqTT4FuOTYESXSQHbmK4MU-ZP1?usp=drive_link
PD_0013	$ 622.600,0	https://drive.google.com/drive/folders/16f7JTpuy2r3fVf14zbCPgE4wm-V-kGMd?usp=drive_link
TOTAL	$ 2.678.551,2	

No obstante lo anterior, la terminación del contrato no exonera a la interventoría del deber de documentar y reportar las situaciones identificadas durante su ejecución, ni limita la facultad de la entidad contratante para evaluar dichos hallazgos en el marco de sus competencias.

En consecuencia, los valores asociados a los paquetes de descuento aquí relacionados se fundamentan en la verificación objetiva de los hechos evidenciados en campo, los cuales se encuentran debidamente soportados en las actas y registros correspondientes.

Por lo anterior, se pone en conocimiento de la Secretaria de Seguridad y Justicia, en su calidad de entidad contratante, la información aquí contenida, con el fin de que se adopten las decisiones a que haya lugar, garantizando el debido proceso al contratista.

Agradecemos de antemano su atención.

Cordialmente,

Firmado electrónicamente Ley 527 de 1999

MARLON GIOVANY GÓMEZ JARAMILLO
Director Ejecutivo
FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

Elaboró: Equipo de interventoría

FUNDACIÓN UNIVALLE

Proyectamos futuro

Resumen Estado Items Requeridos Contrato: 4161.010.26.1.1588.2025 - Corte: GENERAL - Formato: FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26
Modalidad:	ETPLANTA: FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
# Items Requeridos:	313
# Compromisos Sentados:	310
# Solicitud Cierre	0

Consolidado por Variables de Verificación

Categoría	# Pregunta	Variable Verificación	Imputabilidad	# Hallazgo	# Items Req.	# Compromisos Sentados	# Solicitudes Cierre	# Cerrados SS	# Cerrados CS	# Descuentos
EQUIPOS Y UTENSILIOS	1.1.	El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.	OPERADOR	10	8	8	0	3	5	0
	1.2.	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.	OPERADOR	9	7	7	0	1	6	0
	1.3.	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	OPERADOR	11	6	5	1	2	4	0
	1.4.	En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.	OPERADOR	10	5	5	0	1	4	0
Categoría	**# Pregunta**	**Variable Verificación**	**Imputabilidad**	**# Hallazgo**	**# Items Req.**	**# Compromisos Sentados**	**# Solicitudes Cierre**	**# Cerrados SS**	**# Cerrados CS**	**# Descuentos**
ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS	2.1.	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.	OPERADOR	4	4	4	0	0	4	0
	2.2.	La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.	OPERADOR	4	3	3	0	0	3	0
	2.3.	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.	OPERADOR	5	3	3	0	0	3	0
Categoría	**# Pregunta**	**Variable Verificación**	**Imputabilidad**	**# Hallazgo**	**# Items Req.**	**# Compromisos Sentados**	**# Solicitudes Cierre**	**# Cerrados SS**	**# Cerrados CS**	**# Descuentos**

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	3.1.	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.	OPERADOR	1	1	1	0	0	1	0
	3.2.	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.	OPERADOR	1	1	1	0	0	1	0
	3.3.	Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.	OPERADOR	1	1	1	0	0	1	0
	3.4.	El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.	OPERADOR	4	4	4	0	1	3	0
	3.6.	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.	OPERADOR	1	1	1	0	0	1	0
Categoría	**# Pregunta**	**Variable Verificación**	**Imputabilidad**	**# Hallazgo**	**# Items Req.**	**# Compromisos Sentados**	**# Solicitudes Cierre**	**# Cerrados SS**	**# Cerrados CS**	**# Descuentos**
ALMACENAMIENTO	4.1.	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	OPERADOR	13	9	9	0	0	9	0
	4.3.	El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.	OPERADOR	15	10	10	0	1	9	0
	4.5.	Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.	OPERADOR	13	8	8	0	2	6	0
	4.6.	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.	OPERADOR	9	7	7	0	2	5	0
	4.7.	Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	OPERADOR	10	8	8	0	3	5	0
	4.8.	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.	OPERADOR	9	5	5	0	1	4	0
	4.9.	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.	OPERADOR	2	2	2	0	0	2	0
	4.10.	Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.	OPERADOR	6	5	5	0	0	5	0
	4.11.	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.	OPERADOR	12	8	8	0	2	6	0
	4.12.	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.	OPERADOR	10	6	6	0	1	5	0
	4.13.	Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	OPERADOR	5	3	3	0	1	2	0
	4.14.	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.	OPERADOR	4	4	4	0	1	3	0
Categoría	**# Pregunta**	**Variable Verificación**	**Imputabilidad**	**# Hallazgo**	**# Items Req.**	**# Compromisos Sentados**	**# Solicitudes Cierre**	**# Cerrados SS**	**# Cerrados CS**	**# Descuentos**

PRODUCCIÓN	5.1.	El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)	OPERADOR	10	8	8	0	3	5	0
	5.2.	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.	OPERADOR	6	5	5	0	2	3	0
	5.3.	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.	OPERADOR	11	8	8	0	2	6	0
	5.4.	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.	OPERADOR	9	6	6	0	2	4	0
	5.5.	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.	OPERADOR	6	5	5	0	2	3	0

Categoría	# Pregunta	Variable Verificación	Imputabilidad	# Hallazgo	# Items Req.	# Compromisos Sentados	# Solicitudes Cierre	# Cerrados SS	# Cerrados CS	# Descuentos
ENSAMBLE	6.1.	El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin	OPERADOR	6	6	6	0	2	4	0
	6.4.	Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.	OPERADOR	2	2	2	0	0	2	0

Categoría	# Pregunta	Variable Verificación	Imputabilidad	# Hallazgo	# Items Req.	# Compromisos Sentados	# Solicitudes Cierre	# Cerrados SS	# Cerrados CS	# Descuentos
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS	7.1.	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.	OPERADOR	4	4	4	0	0	4	0
	7.3.	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.	OPERADOR	7	7	7	0	0	7	0
	7.7.	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).	OPERADOR	2	2	2	0	0	2	0
	7.8.	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).	OPERADOR	3	3	3	0	0	3	0
	7.9.	Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.	OPERADOR	5	4	4	0	0	4	0
	7.10.	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	OPERADOR	5	5	5	0	1	4	0
	7.11.	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	OPERADOR	4	4	4	0	1	3	0
	7.13.	El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).	OPERADOR	3	3	3	0	0	3	0
	7.15.	El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.	OPERADOR	10	5	5	0	2	3	0
	7.16.	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.	OPERADOR	6	6	6	0	0	6	0
	7.18.	Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.	OPERADOR	3	3	3	0	0	3	0

Categoría	# Pregunta	Variable Verificación	Imputabilidad	# Hallazgo	# Items Req.	# Compromisos Sentados	# Solicitudes Cierre	# Cerrados SS	# Cerrados CS	# Descuentos
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	8.1.	El contratista cumple con el personal mínimo requerido (Anexo Personal Mínimo), si no, se cuenta con soportes de justificación de la ausencia.	OPERADOR	17	8	7	0	6	0	0
	8.2.	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).	OPERADOR	2	1	1	0	0	1	0
	8.3.	El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.	OPERADOR	6	6	6	0	1	5	0
	8.4.	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.	OPERADOR	5	4	4	0	1	3	0
	8.5.	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)	OPERADOR	3	3	3	0	1	2	0
	8.6.	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.	OPERADOR	12	6	6	0	2	4	0
	8.8.	Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.	OPERADOR	1	1	1	0	0	1	0
	8.9.	Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.	OPERADOR	2	2	2	0	0	2	0
Categoría	**# Pregunta**	**Variable Verificación**	**Imputabilidad**	**# Hallazgo**	**# Items Req.**	**# Compromisos Sentados**	**# Solicitudes Cierre**	**# Cerrados SS**	**# Cerrados CS**	**# Descuentos**
CONDICIONES DE SANEAMIENTO	9.1.	Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.	OPERADOR	11	6	5	0	3	1	0
	9.2.	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	OPERADOR	3	2	2	0	0	2	0
	9.3.	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.	OPERADOR	15	12	12	0	3	9	0
	9.4.	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	OPERADOR	10	7	7	0	2	5	0
	9.5.	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.	OPERADOR	2	1	1	0	0	1	0
	9.7.	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	OPERADOR	2	2	2	0	0	2	0
	9.9.	Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.	OPERADOR	2	2	2	0	0	2	0
	9.10.	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.	OPERADOR	13	11	11	0	3	8	0
	9.11.	Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	OPERADOR	8	7	7	0	0	7	0
	9.12.	Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	OPERADOR	5	5	5	0	0	5	0
	9.13.	Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	OPERADOR	8	6	6	0	3	1	0

Categoría	# Pregunta	Variable Verificación	Imputabilidad	# Hallazgo	# Items Req.	# Compromisos Sentados	# Solicitudes Cierre	# Cerrados SS	# Cerrados CS	# Descuentos
PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	10.1.	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.	OPERADOR	3	1	1	0	1	0	0
	10.2.	Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.	OPERADOR	5	5	5	0	2	3	0
	10.3.	Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.	OPERADOR	4	4	4	0	0	4	0
	10.4.	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.	OPERADOR	6	6	5	0	4	1	0

Categoría: EQUIPOS Y UTENSILIOS
Variable: 1.1. El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600082		2026-01-13	Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente.	Se descongela proteina en temperatura de refrigeración de forma controlada	2026-02-07
2600150		2026-01-29	NO SUBSANADO.	Se va a realizar descongelación controlada con temperaturas de refrigeración	2026-02-18
2600209		2026-02-06	Se evidecia refrigerador desconectado y en su interior proteina en descongelacion descontrolada	Se hara la retroalimentación al personal y se manejara la descongelación controlada	2026-02-26
2600230		2026-02-11	Se evidencia descongelación no controlada de proteina a temperatura ambiente (pescado).	Se implementara proceso de descongelación controlada	2026-02-25
2600357		2026-03-04	Los equipos no son acordes a las necesidades del servicio en capacidad ya que se evidencia pescado congela en proceso y descongelación no controlada.	Se realizara el proceso de descongelación controlada	2026-03-18
2600384		2026-03-12	Se evidencia descongelacion no conrolada de proteina a temperatura ambiente (cerdo)	Se aplicara el proceso de descongelación controlada	2026-04-02
2600412		2026-03-19	Se evidencia proteina en exposicion prolongada a temperatura ambiente en Fondos.	Se utilizaran los equipos para el almacenamiento de la proteina	2026-04-02
2600479		2026-03-25	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.	Se almacenara proteína en refrigeración hasta su cocción	2026-04-08

Categoría: EQUIPOS Y UTENSILIOS
Variable: 1.2. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso

2600097		2026-01-21	Se evidencia congelador con despprendimiento de pintura.	Se va a realizar mantenimiento al equipo	2026-02-14
2600130		2026-01-26	Se evidencia congelador con desprendimiento de pintura	Se realiza mantenimiento al equipo	2026-02-16
2600150		2026-01-29	NO SUBSANADO.	Se realizara mantenimiento al equipo	2026-02-16
2600209		2026-02-06	Se evidencia congelador con desprendimiento de pintura	Se realiza mantenimiento de equipo en mención	2026-02-17
2600384		2026-03-12	Se eviencia congelador dañado en uso	Se realizara el arreglo del equipo	2026-04-02
2600412		2026-03-19	Se evidencia que el congelador utilizado por el operador para el almacenamiento de queso presenta deterioro en su recubrimiento interno (desprendimiento y fisura).	Se realizara mantenimiento del equipo	2026-04-02
2600479		2026-03-25	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.	Se realizara limpieza profunda en los equipos	2026-04-08

Categoría: EQUIPOS Y UTENSILIOS
Variable: 1.3. Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	Se observan algunos equipos en mal estado (nevera doméstica, horno industrial, batidora industrial).	Solicitar la salida de equipos sin funcionar de planta	2026-02-06
2600209		2026-02-06	Se evidencia equipo en desuso en el area de porcionamiento	Se solicitara la salida del equipo en desuso	2026-02-17
2600264		2026-02-17	Se evidencia equipo en desuso en el pasillo de la planta de producción.	Se solicitara al área encargada la salida del equipo	2026-02-28
2600384		2026-03-12	Se evidencia congelador dañado en uso	Se arreglara el equipo	2026-04-02
2600412		2026-03-19	Se evidencia congelador en mal estado en uso.	Se arreglara congelador en mención	2026-04-02
2600479		2026-03-25	Se evidencia equipos en mal estado y sin uso previo generando desorden en el área.	Se realizara limpieza profunda	2026-04-08

Categoría: EQUIPOS Y UTENSILIOS
Variable: 1.4. En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	El contratista está haciendo uso de un equipo en mal estado (nevera doméstica).	Solicitar la salida del equipo y rotular como en desuso	2026-02-06
2600209		2026-02-06	Se evidencia que no han retirado de la planta de produccion los equipos en mal estado	Se realizara la retirada de los equipos en mal estado	2026-02-17
2600384		2026-03-12	Se eviencia congelador dañado en uso	Se arreglara el equipo en mención	2026-04-02
2600412		2026-03-19	Se evidencia congelador en mal estado en uso.	Se arreglara congelador en mención	2026-04-02
2600479		2026-03-25	No se evidencia que el operador retire los equipos en desuso en la planta de producción.	Se retiraran los equipos en desuso	2026-04-08

Categoría: ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS
Variable: 2.1. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600064		2026-01-07	No se evidencia termometros para cada etapa	Garantizar que el termometro quede fijo en cada etapa de proceso	2026-02-07
2600209		2026-02-06	Se evidencian solo 2 termometros 1 en esamble y otro en transporte	Se dispondrán termometros en cada área	2026-02-19
2600283		2026-02-19	Se evidenican solo 2 termometros , esamble y transporte	Se implementara un termómetro por cada área	2026-03-11
2600322		2026-02-26	No se evidencian termometros en cada una de las etapas del proceso de produccion	Se colocara soporte en cada área donde se dispondrá el termometro	2026-03-12

Categoría: ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS
Variable: 2.2. La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600082		2026-01-13	El operador no cuenta con registros de temperatura.	Implementar registro de temperatura en producción de acuerdo a los planes y programas de calidad	2026-02-07
2600384		2026-03-12	Se evidencia formatos desactualizados	Se actualizaran los formatos y se capacitara para su correcto diligenciamiento	2026-04-02
2600412		2026-03-19	Se evidencia formatos desactualizados y/o incompletos.	Se actualizaran los formatos	2026-04-02

Categoría: ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS
Variable: 2.3. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600130		2026-01-26	Se evidencia el formato pero no se encuentra al dia	Se actualiza formato	2026-02-18
2600384		2026-03-12	Se evidencian formatos desactualizados	Se actualizaran los formatos y se capacitara para su correcto diligenciamiento	2026-04-02
2600412		2026-03-19	Se evidencia formatos desactualizados y/o incompletos.	Se actualizaran los formatos y se hará capacitación para su correcto diligenciamiento	2026-04-02

Categoría: RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
Variable: 3.1. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600130		2026-01-26	No se evidencia formato	Se implementa formato de calidad en mención	2026-02-17

Categoría: RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
Variable: 3.2. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600130		2026-01-26	Se evidencia formato pero no se encuentra al dia	Se actualiza formato en cuestión	2026-02-16

Categoría: RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
Variable: 3.3. Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600082		2026-01-13	El vehículo de placa JJT622 FRUVER no cuenta con las estibas suficientes (se evidencia algunos alimentos en contacto con el piso)	Colocar estibas suficientes en el camión de fruver	2026-02-07

Categoría: RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
Variable: 3.4. El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600130		2026-01-26	Se evidencia personal sin la indumentaria correspondiente	Se solcita a los proveedores el uso de la dotación	2026-02-16
2600150		2026-01-29	Se evidencia personal de transporte de materias primas (Proveeedor Castapan) sin la indumentaria necesaria.	Se solicita a los proveedores uso de la dotación completa	2026-02-18
2600283		2026-02-19	Se evidencia proveedor sin la indumentaria necesaria	Se realiza la comunicación respectiva del uso de dotación a los proveedores	2026-03-06
2600412		2026-03-19	Se evidencia proveedores sin gorro ni tapabocas.	Se solicitara al proveedor la respectiva dotación	2026-04-02

Categoría: RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
Variable: 3.6. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600384		2026-03-12	Se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente	Se seguirá el proceso de descongelación controlada	2026-04-02

Categoría: ALMACENAMIENTO
Variable: 4.1. 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

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600082		2026-01-13	El almacenamiento de FRUVER se realiza en arrumes de bultos, lo que facilita el daño mecánico (aplastamiento)	Se va a Manejar el almacenamiento en canastillas en los camiones para evitar daño mecánico	2026-02-07

2600097		2026-01-21	El almacenamiento de fruver se realiza en arrume de bultos lo cual contribuye al deterioropor daño mecanico (aplastamiento)	Se va adquirir canastas para acomodar el fruver	2026-02-14
2600130		2026-01-26	En el almacenamiento se evidencia rrume de bultos , lo cual contribuye al deterioro por daño mecanico	Se va adquirir canastillas para la organización	2026-02-16
2600150		2026-01-29	SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.	Se implementara mas canastillas para organizar las materias primas	2026-02-18
2600209		2026-02-06	Se evidencia arrume de bultos en el area de fruver	Se realizara la organización en canastillas	2026-02-18
2600384		2026-03-12	Se evidencia arrume de bultos en fruver	Se organizara la mercancia en canastilla	2026-04-02
2600412		2026-03-19	Se evidencia almacenamiento de materia prima (fruver) en bultos	Se adquirirán las canastillas	2026-04-02
2600479		2026-03-25	Se evidencia que las materias primas se encuentran con deterioro afectando la inocuidad de los mismos.	Se realizara la separación del producto no conforme	2026-04-08
2600488		2026-04-01	El almacenamiento de los insumos y materias primas no es el adecuado afectando la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos, debido a que las especificaciones solicitan que el almacenamiento de frutas y verduras se disponga en canastillas, el operador hace uso de bultos y cajas de cartón durante el almacenamiento.	Se adquirirán canastillas para acondicionar el área en mención	2026-04-10

Categoría: ALMACENAMIENTO
Variable: 4.3. El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600064		2026-01-07	El operador no cuenta con canastillas para el almacenamiento.	Adquirir las canastillas necesarias para mejorar el almacenamiento	2026-02-07
2600082		2026-01-13	Las canastillas no son suficientes ya que se evidencian arrumes de bultos.	Se va a adquirir mas canastillas para mejorar el almacenamiento	2026-02-07
2600097		2026-01-21	Las canastillas no son suficientes ya que se evidencia arrumes de bultos y uso de guacales.	Se va adquirir canastillas	2026-02-14
2600130		2026-01-26	No se evidencia canastillas suficientes para el almacenamiento	Se adquieren mas canastillas para organización	2026-02-16
2600150		2026-01-29	SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.	Se implementara mas canastillas para organizar las materias primas	2026-02-18
2600209		2026-02-06	Las canastillas no son suficientes se evidencian arrumes de bultos	Se van adquirir canastillas para la organización de las materias primas	2026-02-20
2600384		2026-03-12	Se evidencia arrume de bultos en el area de fruver y abarrotes	Se organizara la mercancía en canastilla	2026-04-02
2600412		2026-03-19	Las canastillas no son suficientes ya que se evidencia arrumes de bultos	Se adquirirán las canastillas necesarias	2026-04-02
2600479		2026-03-25	El contratista no dispone de canastillas suficientes que permitan el almacenamiento correcto de los alimentos y se evidencia alimentos en arrumes.	Se adquirirán las canastillas necesarias	2026-04-08

2600488		2026-04-01	El almacenamiento de los insumos y materias primas no es el adecuado afectando la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos, debido a que las especificaciones solicitan que el almacenamiento de frutas y verduras se disponga en canastillas, el operador hace uso de bultos y cajas de cartón durante el almacenamiento.	Se adquiriran las canastillas necesarias para el almacenamiento de los productos.	2026-04-14

Categoría: ALMACENAMIENTO
Variable: 4.5. Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	Se evidencia almacenamiento de verduras en el área humeda de porcionamiento de carnes.	Separar area de almacenamiento de verduras y porcionamiento de carnes	2026-02-06
2600082		2026-01-13	Se evidencia almacenamiento de huevos en bodega de empaques y productos químicos; el sitio para almacenar insumos de aseo no es exclusivo.	Se va a manejar los productos de aseo en otro lugar	2026-02-07
2600209		2026-02-06	Se evidencia almaceamiento de huevo en el area de fruver	Se realizara la organización correspondiente de las materias primas	2026-02-19
2600230		2026-02-11	El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación	Se pasaran los lockers a otro lugar diferente	2026-02-25
2600384		2026-03-12	El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación	Se separaran las áreas en mención	2026-04-02
2600412		2026-03-19	El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación	Se realizara la adecuación de los espacios	2026-04-02
2600479		2026-03-25	Se evidencia que los lugares no son exclusivos debido a que en la bodega de insumos (desechables) se encuentra compartida con alimentos (postre variedad).	Se realizara la separación de los insumos	2026-04-08
2600488		2026-04-01	Los sitios o lugares para el almacenamiento de materias primas o insumos no son exclusivos ya que se evidencia en el área de los desechables juntamente con alimentos (postres).	Se realizara la separación de los insumos	2026-04-09

Categoría: ALMACENAMIENTO
Variable: 4.6. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600082		2026-01-13	Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente.	Se empieza a realizar la descongelación de proteína a temperatura de refrigeración de forma controlada	2026-02-07
2600150		2026-01-29	SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.	Se va a realizar descongelación controlada con temperaturas de refrigeración	2026-02-18
2600230		2026-02-11	Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado).	Se aplicara el proceso de descongelación controlada	2026-02-27

2600357		2026-03-04	El contratista no cuentan con los equipos suficientes de refrigeración para el proceso de descongelación de proteína.	Se garantizaran los equipos necesarios para la descongelación	2026-03-18
2600384		2026-03-12	Se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente (cerdo)	Se realizara el proceso de descongelación controlada	2026-04-02
2600412		2026-03-19	El contratista no cuentan con los equipos suficientes de refrigeración para el proceso de descongelación de proteína.	Se adquirirán los equipos necesarios	2026-04-02
2600479		2026-03-25	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.	Se almacenara la proteína en los refrigeradores hasta su cocción	2026-04-08

Categoría: ALMACENAMIENTO
Variable: 4.7. Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600082		2026-01-13	Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente.	Se empieza a realizar la descongelación de proteína a temperatura de refrigeración de forma controlada	2026-02-07
2600150		2026-01-29	SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.	Se va a realizar descongelación controlada con temperaturas de refrigeración	2026-02-18
2600209		2026-02-06	Se evidencia proteina en descongelacion en refrigerador apagado	Se realizara la retroalimentación acerca de la descongelación controlada	2026-02-19
2600230		2026-02-11	Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado).	Se aplicara el proceso de descongelación controlada	2026-02-26
2600357		2026-03-04	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.	Se garantizaran los equipos necesarios para la descongelación	2026-03-18
2600384		2026-03-12	Se evidencia descongelacion de proteina a temperatura ambiente (cerdo)	Se realizara el proceso de descongelación controlada	2026-04-02
2600412		2026-03-19	Se evidencia proteína expuesta durante un tiempo prolongado a temperatura ambiente, sin mantener la cadena de frío requerida.	Se realizara el proceso de descongelación controlada	2026-04-02
2600479		2026-03-25	No se garantiza la cadena de frio y equipos necesarios ya que se evidencia proteína en fondos de aluminio para su respectivo proceso.	Se almacenara la proteína en los refrigeradores hasta su cocción	2026-04-08

Categoría: ALMACENAMIENTO
Variable: 4.8. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	No se identifica control im'plementado para asegurar la rotación de materias primas en almacenamiento.	Se implementa los rotulos adhesivos para identificar las materias primas	2026-02-06

2600082		2026-01-13	No se ha implementado la metodología PEPS en bodega de FRUVER	Empezar a implementar metodologia PEPS en las áreas de bodega	2026-02-07
2600209		2026-02-06	NO se evidencia metodologia peps en bodega fruver	Se implementara la metodología en mención	2026-02-20
2600412		2026-03-19	No se evidencia rotulación en algunas materias primas de abarrotes y Fruver (durante visita operador subsana hallazgo)	Se adquirirán las canastillas necesarias	2026-04-02
2600488		2026-04-01	No se evidencia control de materias primas debido a que no tienen formatos de recepción y no se garantiza el sistema de rotulación PEPS.	Se realizara capacitación del correcto diligenciamiento de formatos	2026-04-10

Categoría: ALMACENAMIENTO
Variable: 4.9. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600097		2026-01-21	Se evidencia almacenamiento de tomate	Se descontinua el almacenamiento de tomate	2026-02-14
2600130		2026-01-26	Se evidencia jugo de piña en el almuerzo	Se saca del proceso la fruta en mención	2026-02-16

Categoría: ALMACENAMIENTO
Variable: 4.10. Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600150		2026-01-29	Se evidencia fruta en mal estado y carne de res sin rotular.	Se rotula adecuadamente la proteína y se rechaza la materia prima en mal estado	2026-02-18
2600264		2026-02-17	Se evidencia fruta en mal estado.	Se hará la rotulación correspondiente cuando se requiera	2026-02-28
2600412		2026-03-19	Se evidencia almacenamiento de fruver en canastillas con elevada carga de suciedad.	Se realizara la limpieza rutinaria de las canastillas	2026-04-02
2600479		2026-03-25	Se evidencia alimentos (tomate de árbol) con magulladuras generando contaminación.	Se realizara la separación del producto no conforme	2026-04-08
2600488		2026-04-01	No se evidencia condiciones de higiene ya que algunos alimentos se encuentran en bultos, cajas de cartón, canastillas sucias y no están rotulados.	Se dispondrá de canastillas limpias para la organización de la bodega	2026-04-09

Categoría: ALMACENAMIENTO
Variable: 4.11. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento.	Realizar separación idónea de áreas	2026-02-06
2600150		2026-01-29	Se evidencia almacenamiento de materia prima: embutidos y lacteos observando que no hay separacion fisica.	Se realizara la separación de las materias primas	2026-02-18

2600230		2026-02-11	Se evidencia en congelador papa cocida, pescado, fruta de tomate de árbol junto a contramuestras	Se utilizara un equipo individual para cada producto	2026-02-28
2600264		2026-02-17	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.	Se hará la respectiva clasificación	2026-02-28
2600384		2026-03-12	Se evidencia almacenamiento en refrigerador queso con salchicha . las materias primas no se almacenan de manera que se pueda evitar la contaminacion cruzada	Se hará la sepración correspondiente	2026-04-02
2600412		2026-03-19	Se evidencia almacenamiento de materia prima: embutidos, proteina y fruver que no hay separacion fisica (operador corrige durante la visita)	Se realiza la separación de la proteína	2026-04-02
2600479		2026-03-25	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.	Se realizara la separación del producto no conforme	2026-04-08
2600488		2026-04-01	Se evidencia producto lácteos y embutidos en refrigeración generando posible contaminación cruzada. Esto teniendo en cuenta que el embutido es un producto que tiene tratamiento térmico para su entrega y el queso se entrega sin tratamiento térmico.	Se realizara la separación de las materias primas	2026-04-09

Categoría: ALMACENAMIENTO
Variable: 4.12. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	No se cumple con las distancias perimetrales en almacenamiento.	Reorganizar las canastas y materias primas para manejar distancias perimetrales	2026-02-06
2600082		2026-01-13	Se evidencia cajas de productos de panaderia, leche en polvo en contacto con la pared	Capacitar al personal de bodega para manejar los espacios y garantizar la inocuidad	2026-02-07
2600230		2026-02-11	Se evidencia arroz, leche en polvo y canastillas de panadería en contacto con la pared	Se realizara la respectiva reubicación de las canastillas	2026-02-28
2600412		2026-03-19	Se evidencia materia prima en el area de abarrotes en contacto directo con la pared.	Se realizara la respectiva corrección	2026-04-02
2600479		2026-03-25	No se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos generando que estas áreas no puedan ser limpiadas y desinfectadas.	Se manejaran las distancias perimetrales	2026-04-08
2600488		2026-04-01	El contratista no cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento, lo que dificulta la limpieza y desinfección de esas áreas.	Se realizara la reubicación de las estibas para cumplir con las distancias peirmetrales	2026-04-10

Categoría: ALMACENAMIENTO
Variable: 4.13. Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso

2600054		2026-01-05	NO SE EVIDENCIA ROTULADO EN LOS EMPAQUES	Solicitar rotulos para identificar los empaques	2026-02-06
2600209		2026-02-06	Cumple en el area de abarrotes pero no en el area de fruver	Se va implementar el rotulado en fruver	2026-02-18
2600412		2026-03-19	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	Se solicitara al proveedor la respectiva rotulación	2026-04-02

Categoría: ALMACENAMIENTO
Variable: 4.14. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600082		2026-01-13	El operador no cuenta con registros de recepción de materia prima, entradas y salidas,registros de producto no conforme ni registros de control de temperatura de equipos	Implementar el formato de registros de materias primas y manejar un excel	2026-02-07
2600130		2026-01-26	No se evidencia formato	Se implementa el formato de materias primas	2026-02-16
2600264		2026-02-17	Se evidencia planillas para el registro de temperaturas a equipos en frio pero no están identificadas a que equipos corresponden ya que estos refrigeradores y congeladores no se encuentran identificados.	Se identifican los equipos y actualizan los formatos	2026-02-28
2600488		2026-04-01	No se evidencia registros de recepción de materias primas ni entradas ni salidas. diligenciados al día.	Se realizara capacitación del correcto diligenciamiento de materias primas	2026-04-09

Categoría: PRODUCCIÓN
Variable: 5.1. El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600130		2026-01-26	No se evidencia area de lavado de manos	Se designara área de lavado de manos	2026-02-16
2600150		2026-01-29	SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.	Se adecuan los insumos que cumplan con la inocuidad	2026-02-18
2600264		2026-02-17	El contratista no garantiza las BPM durante el proceso de la elaboración de los alimentos.	Se realizaran las limpiezas periodicas correspondientes	2026-02-28
2600322		2026-02-26	El contratista no garantiza las BPM durante el ptoceso de elaboracion de alimentos	Se realizara capacitación de BPM	2026-03-12
2600357		2026-03-04	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.	Se realizara la limpieza rutinaria de las áreas	2026-03-18
2600384		2026-03-12	El contratista no garantiza las BPM durante el ptoceso de elaboracion de alimentos , no se evidencia area de lavad de manos limpia	Se realizara las limpiezas de las áreas	2026-04-02

2600412		2026-03-19	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.	Se realizaran las respectivas limpiezas rutinarias	2026-04-02
2600479		2026-03-25	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.	Se realizara limpieza profunda	2026-04-08

Categoría: PRODUCCIÓN
Variable: 5.2. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600209		2026-02-06	Se evidencia pechuga en descongelacion en refrigerador apagado	Se realizara la descongelación controlada con temperaturas	2026-02-18
2600264		2026-02-17	No se evidencia control para vigilar las operaciones en las etapas del proceso. Se evidencia proteína (pescado) en canastillas para descongelación.	Se realizara el proceso de descogelación controlada	2026-02-28
2600384		2026-03-12	SE EVIDENCIA MUESTRAS DESCONGELEDAS Y ALMACENADAS EN CONGELADOR DAÑADO	Se realizara el arreglo del congelador	2026-04-02
2600412		2026-03-19	El Contratista cuenta con mecanismos para vigilar las operaciones (formatos) no obstante estos no se diligencian de manera completa ni continua.	Se realizara actualización de los formatos	2026-04-02
2600479		2026-03-25	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.	Se almacenara la proteína en refrigeración hasta su cocción	2026-04-08

Categoría: PRODUCCIÓN
Variable: 5.3. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600064		2026-01-07	No se cumple con la temperatura en caliente de los productos terminados.	Garantizar que el ensamble y despacho se realicen en linea para evitar los tiempos de exposición y cumplir con temperaturas	2026-02-07
2600097		2026-01-21	Se cumple con temperatura de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida.	Se va a garantizar la temperatura de bebidas mediante termos	2026-02-14
2600130		2026-01-26	Se evidencia que no cumple con las temperaturas de los alimentos	Se disminuye los tiempos de despacho	2026-02-16
2600150		2026-01-29	SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.	Se verifican temperaturas durante los procesos	2026-02-18
2600209		2026-02-06	Se cumple la temperatura en caliente pero no en frio	Se utilizara mecanismos que garanticen el frio	2026-02-24

2600230		2026-02-11	Se cumple con temperatura de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida.	Se aplicaran mecanismos y se obtendrán insumos que garantizaran la temperatura de las bebidas	2026-02-28
2600384		2026-03-12	Cumple para alimentos calientes pero no para alimentos o bebidas frias	Se utilizaran insumos que garanticen la temperatura	2026-04-02
2600412		2026-03-19	El contratista cumple con las temperaturas de seguridad para alimentos calientes, no cumple parala bebida.	Se utilizaran insumos que garanticen la temperatura en frio	2026-04-02

Categoría: PRODUCCIÓN
Variable: 5.4. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600130		2026-01-26	No se evidencia recipiente isotermico para mantener la temperartura del producto terminado	Se garantizara las temperaturas con los tiempos de despacho	2026-02-16
2600264		2026-02-17	No se garantiza el servido del producto terminado bajo condiciones que evite el flujo de producción.	Se hará el proceso de forma continua para garantizar el flujo	2026-02-28
2600322		2026-02-26	No se garantiza el servido del producto terminado bajo condiciones que evite el contraflujo de producción	Se realizara la adecuación de espacios correspondiente	2026-03-12
2600384		2026-03-12	No se garantiza el producto terminado bajo condiciones que evite el cruce de flujo de produccion	Se realizara la adecuación de los espacios	2026-04-02
2600412		2026-03-19	Se evidencia producto terminado (proteina, arroz, ensalada,tubérculo) en canastillas con elevada carga de suciedad..	Se realizara limpieza rutinaria de canastillas	2026-03-04
2600479		2026-03-25	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.	Se realizara la adecuación para el almacenamiento y despacho del producto	2026-04-08

Categoría: PRODUCCIÓN
Variable: 5.5. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	No se evidencia la toma de contramuestras de los alimentos.	Tomar 3 muestras por cada tiempo de alimentación de acuerdo a los planes y programas de calidad	2026-02-06
2600230		2026-02-11	EL operador almacena contramuestras en varios congeladores junto con proteinas, alimentos cocidos, embutidos y frutas para jugo.	Se utilizara un respectivo congelador para cada producto	2026-02-27
2600264		2026-02-17	Se evidencia las contramuestras fuera del proceso de congelación y la información suministrada en el empaque no es clara.	Se realizara la rotulación adecuada de las contramuestras	2026-02-28
2600384		2026-03-12	Se evidencia muestras descongeladas y almacenadas en congelador dañado	Se realizara el arreglo del congelador	2026-04-02

2600412		2026-03-19	Se revisa contramuestras del dia anterior (almuerzo), contratista toma las 3 muestras de cada preparación; sin embargo, estas se encuentran a temperatura de refrigeración.	Se realizara el arreglo del congelador	2026-04-02

Categoría: ENSAMBLE
Variable: 6.1. El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600264		2026-02-17	Se evidencia área compartida con proceso de frituras y elaboración de jugos.	Si es necesario se realizara la separación de áreas	2026-02-28
2600357		2026-03-04	No se evidencia área exclusiva para el ensamble ya que esta área comparte procesos de cocción, frituras y elaboración de jugos.	De ser necesario se separaran las áreas en mención	2026-03-18
2600384		2026-03-12	No se evidencia área exclusiva para el ensamble ya que esta área comparte procesos de cocción, frituras y elaboración de jugos.	Se realizara la adecuacíón de los espacios	2026-04-02
2600412		2026-03-19	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.	Se realizara la adecuación de los espacios	2026-04-02
2600479		2026-03-25	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.	Se realizara la separación de los espacios	2026-04-08
2600488		2026-04-01	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.	Se realizara la separación de las áreas	2026-04-10

Categoría: ENSAMBLE
Variable: 6.4. Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600064		2026-01-07	No se evidencia utensilios estandarizados para el ensamble.	Corregir proceso de ensamble para estandarizar cantidades	2026-02-07
2600264		2026-02-17	No se evidencia los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes.	Se implementara el uso de las cucharas medidoras para los componentes	2026-02-28

Categoría: CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS
Variable: 7.1. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE PRODUCCION NI CONTRAMESTRA	Implementar registros de producción y muestras de acuerdo a los planes y programas de calidad	2026-02-06

2600082		2026-01-13	El menu # 7 correspondia a pierna (contramuslo) y entregan pierna y pernil de pollo	Se realiza la retroalimentación a las áreas correspondientes para manejar la proteína correspondiente	2026-02-07
2600283		2026-02-19	No se evidencia formato de produccion	Se actualizaran los formatos	2026-03-06
2600384		2026-03-12	Se eviencian formatos desactualizados	Se realizara actualización de los formatos	2026-04-02

Categoría: CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS
Variable: 7.3. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600082		2026-01-13	De 10 muestras aleatorias se obtuvo un promedio de peso servido por bandeja de 431gr	Rectificar el gramaje en proceso de ensamble y garantizar las cantidades	2026-02-07
2600130		2026-01-26	Se toman 50 muestras aleatoreamente en el almuerzo de las cuales 47 obtuvieron un peso menor a 460 gr , se da como resultado de la prueba : NO CUMPLE	Se rectifica el peso durante el ensamble	2026-02-16
2600150		2026-01-29	No se cumple con el peso total de los ingredientes en el menu del almuerzo. deberia ser de 460 gr por ppl. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.	Se rectifica el gramaje durante el proceso de ensamble	2026-02-18
2600230		2026-02-11	Se toman 50 muestras de comida (tiempo de comida almuerzo) del area de ensamble en diferentes momentos, de las cuales 30 de las 50 cajas no cumplen peso requerido.	Se rectificara el gramaje durante el ensamble y se garantizaran las cantidades	2026-02-28
2600283		2026-02-19	Se toman 50 muestras aleatoreamente de almuerzo , se evidencia mas de 11 muestras que no cumple con el gramaje requerido 460 gr	Se rectificara el peso durante el ensamble y se garantizara las cantidades	2026-03-11
2600412		2026-03-19	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)	Se garantizaran los gramajes y se verificara el peso en ensamble	2026-04-02
2600479		2026-03-25	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.	Se garantizaran los gramajes correspondientes	2026-04-08

Categoría: CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS
Variable: 7.7. 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).

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600412		2026-03-19	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.	Se solicitara al proveedor la ficha técnica correspondiente	2026-04-02
2600479		2026-03-25	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.	Se garantizaran los gramajes correspondientes	2026-04-08

Categoría: CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS
Variable: 7.8. 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).

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600264		2026-02-17	No se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en el desayuno durante 3 días. 14 de feb. banano, 15 de feb. naranja, 16 de feb. naranja y 17 de feb. banano.	Se realizara la rotación de fruta correspondiente	2026-02-28
2600384		2026-03-12	Se evidencia formatos desactualizados	Se realizara la actualización de los formatos	2026-04-02
2600412		2026-03-19	El contratista cuenta con formatos establecidos; sin embargo, no realiza los registros, por lo tanto no es posible llevar a cabo la trazabilidad.	Se actualizaran los formatos en mención	2026-04-02

Categoría: CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS
Variable: 7.9. Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	Se observa repiticion de postre durante 4 dias seguidos (bocadillo), corroborado en las visitas a los CDT.	Realizar rotacion de postre con bocadillo combinado, panelita, cocada	2026-02-06
2600384		2026-03-12	Se evidencia formato desactualizado	Se realizara actualización de formatos	2026-04-02
2600412		2026-03-19	El contratista cuenta con formatos establecidos; sin embargo, no realiza los registros, por lo tanto no es posible llevar a cabo la trazabilidad.	Se realizara la actualización de los formatos	2026-04-02
2600488		2026-04-01	El contratista no cumple con la rotación del postre durante cuatro días seguidos, al validar los registros de producción correspondientes.	Se garantizara la rotación del postre	2026-04-09

Categoría: CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS
Variable: 7.10. 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

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600130		2026-01-26	Se evidencia el rotulo de la carne no especifica que corte de carne es	Se solicitara al proveedor el rotulo especifico	2026-02-16
2600150		2026-01-29	Se evidencia carne sin rotulo y no se puede hacer trazabilidad.	Se solicitara al proveedor el rotulo especifico	2026-02-18
2600230		2026-02-11	Carne de res no especifica corte en rotulado.	Se solicitara al proveedor el rotulo especifico	2026-02-28
2600384		2026-03-12	Se evidencia carne con rotulo el cual no muestra el tipo de corte	Se solicitara al proveedor la adecuada rotulación	2026-04-02
2600412		2026-03-19	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.	Se solicitara al proveedor el rotulo adecuado	2026-04-02

Categoría: CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS
Variable: 7.11. 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

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600130		2026-01-26	No se evidencia en el rotulo que corte de carne es	Se solicitara al proveedor el rotulo especifico	2026-02-16
2600230		2026-02-11	Carne de res no especifica corte en rotulado.	Se solicitara al proveedor el rotulo especifico	2026-02-28
2600384		2026-03-12	Se evidencia carne con rotulo el cual no muestra el tipo de corte	Se solicitara al proveedor el rotulo correspondiente	2026-04-02
2600412		2026-03-19	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.	Se solicitara al proveedor el rotulo adecuado	2026-04-02

Categoría: CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS
Variable: 7.13. El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600064		2026-01-07	No se emplea el corte de pechuga permitido (sin hueso).	Solicitar al proveedor el envio de la proteina adecuadamente	2026-02-07
2600097		2026-01-21	Se evidencia pechuga con hueso	Se va a solicitar al proveedor la proteína sin hueso	2026-02-14
2600150		2026-01-29	SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.	Se solcitara al proveddor la proteina sin hueso	2026-02-18

Categoría: CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS
Variable: 7.15. El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	El arroz empleado por el contratista no cumple con la especificación de ser fortificado en ácido fólico y zinc.	Solicitar al proveedor e Incluir arroz fortificado en las preparaciones	2026-02-06
2600209		2026-02-06	No se evidencia arroz fortificado con acido folico y zinc	Se solicitara el cambio de arroz al proveedor	2026-02-24
2600230		2026-02-11	El arroz evidenciado de marca Sao Pablo con Notificación Sanitaria Numero: 0010043-2021 no cuenta con fortificación de ácido fólico y zinc.	Se solictara al proveedor el arroz con zin y acido folico	2026-02-28
2600412		2026-03-19	El arroz suministrado Sao Pablo con Notificación Sanitaria NSA-0010043-2021, Lote:020226, no cuenta con fortificaciones.	Se solicitara al proveedor la ficha correspondiente	2026-04-02
2600479		2026-03-25	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.	La ficha técnica si cuenta con la fortificación requerida	2026-04-08

Categoría: CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS
Variable: 7.16. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600230		2026-02-11	Segun el registro de control para la producción de los alimentos del operador, se evidencia repetición en bebidas. 08/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba. 09/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango - Jugo de guayaba. 10/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango. 11/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba.	Se realizara rotación de jugos y se garantizara la fruta	2026-02-28
2600264		2026-02-17	No se garantiza la rotación de 2 sabores de fruta diaria para jugo durante 3 días seguidos. 15 feb. maracuyá/guayaba 16 feb. tomate de arbol/guayaba 17 feb. guayaba/maracuyá.	SE garantizara la rotación de jugos correspondiente	2026-02-28
2600384		2026-03-12	Se eviencia formatos desactualizados	Se realizara actualización de formatos	2026-04-02
2600412		2026-03-19	El contratista cuenta con formatos establecidos; sin embargo, no realiza los registros, por lo tanto, no es posible llevar a cabo la trazabilidad.	Se realizara la actualización de los formatos	2026-04-02
2600479		2026-03-25	Se evidencia en los formatos que no se garantiza la rotación de las bebidas (jugo de fruta) durante tres días seguidos.	Se realizara la rotación del jugo	2026-04-08
2600488		2026-04-01	No se evidencia la rotación de la fruta para jugo durante los tres días seguidos, al validar los registros de producción correspondientes.	Se garantizara la rotación del jugo	2026-04-10

Categoría: CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS
Variable: 7.18. Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600230		2026-02-11	Segun el registro de control para la producción de los alimentos del operador, se evidencia repetición en bebidas. 08/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba. 09/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango - Jugo de guayaba. 10/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango. 11/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba.	Se realizara rotación de jugos y se garantizara la fruta	2026-02-28
2600384		2026-03-12	No se evidencian formatos actualizados	Se realizara actualización de los formatos	2026-04-02
2600412		2026-03-19	El contratista cuenta con formatos establecidos; sin embargo, no realiza los registros, por lo tanto, no es posible llevar a cabo la trazabilidad.	Se realizara la actualización de los formatos	2026-04-02

Categoría: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Variable: 8.1. El contratista cumple con el personal mínimo requerido (Anexo Personal Mínimo), si no, se cuenta con soportes de justificación de la ausencia.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista, Profesional en Salud Ocupacional, y la totalidad de técnicos en cocina requeridos.	Se aclara que el Ingeniero de Alimentos / Calidad, la Nutricionista y el Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo sí se encuentran vinculados al operador mediante contratos de prestación de servicios, conforme a la oferta técnica presentada. Dada la naturaleza de sus funciones, su permanencia en planta no es continua, sino periódica y por requerimiento operativo, realizando actividades de supervisión, control, seguimiento, capacitación y verificación de procesos, sin que ello afecte el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En consecuencia, no se configura el incumplimiento señalado en el hallazgo.	2026-02-06
2600209		2026-02-06	Es de resaltar que según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional.	Se realizara la especificación del personal mínimo	2026-02-24
2600230		2026-02-11	No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista ni Profesional en Salud Ocupacional, tampoco el operador proporciona contrataciones de dicho personal.	Se contara con personal en mención	2026-02-28
2600384		2026-03-12	No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista ni Profesional en Salud Ocupacional, tampoco el operador proporciona contrataciones de dicho personal.	Se completara el recurso humano necesario	2026-04-02
2600412		2026-03-19	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.	Se contara con el recurso humano en mención	2026-04-02
2600479		2026-03-25	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.	Se contara con el recurso humano en planta	2026-04-08
2600488		2026-04-01	Durante la visita en la planta de producción no se evidencia de manera física el siguiente personal según anexo de personal mínimo con dedicación tiempo completo: ingeniero de calidad de alimentos, nutricionista, profesional en salud ocupacional y supervisor de calidad.	Se dara cumplimiento con el recurso humano necesario	2026-04-10
2600516		2026-04-08	Según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista, Supervisor de Calidad y Profesional en Salud Ocupacional.		

Categoría: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Variable: 8.2. 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).

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	Para la verificación de las áreas mínimas exigidas en el pliego de condiciones, no se evidencia la señalización de la totalidad de las mismas de acuerdo con las especificiaciones.	Rotular todas las areas de proceso	2026-02-06

Categoría: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Variable: 8.3. El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600097		2026-01-21	Se evidencia personal administrativo en areas de producción sin la debida dotación.	Se va a realizar la capacitación de BPM a todo el personal	2026-02-14
2600130		2026-01-26	Se evidencia proveedor sin dotacion requerida	Se solicita a los proveedores el uso de la dotación completa	2026-02-16
2600150		2026-01-29	SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.	Se solicitara al proveedor que utilice su dotación completa	2026-02-18
2600230		2026-02-11	Se evidencia personal externo sin la dotacion dentro de la planta.	Se realizara capacitación de BPM y se solicitara al personal externo la dotación	2026-02-28
2600264		2026-02-17	Se evidencia personal administrativo en las áreas de producción sin su respectiva dotación.	Se realizara a capacitación de BPM	2026-02-28
2600412		2026-03-19	Se evidencia personal externo sin mascarilla ni gorro.	SE realizara capacitación de BPM	2026-04-02

Categoría: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Variable: 8.4. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	Se evidencia que algunos de los manipuladores no cumplen con la dotacion adecuada.	Entregar toda la dotación al personal de planta	2026-02-06
2600230		2026-02-11	Se evidencia personal manipulador en las diferentes áreas sin tapabocas o con tapabocas sin el uso correcto.	Se realizara capacitación de BPM	2026-02-28
2600412		2026-03-19	Los manipuladores no utilizan la dotación completa al están en las diferentes áreas de proceso sin mascarilla o usarla de forma incorrecta.	Se realizara capacitación de BPM	2026-04-02
2600479		2026-03-25	El personal manipulador no utiliza la dotación completa durante los diferentes procesos en la planta de producción.	Se realizara capacitación de BPM y se garantizara el uniforme correspondiente	2026-04-08

Categoría: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Variable: 8.5. 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)

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso

2600230		2026-02-11	Se evidencia personal manipulador en las diferentes áreas sin tapabocas o con tapabocas sin el uso correcto.	Se realizara capacitación de BPM	2026-02-28
2600412		2026-03-19	Los manipuladores no utilizan la dotación completa al están en las diferentes áreas de proceso sin mascarilla o usarla de forma incorrecta.	SE realizara capacitación de BPM	2026-04-02
2600479		2026-03-25	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.	Se realizara capacitación de BPM y se garantizara la dotación completa	2026-04-08

Categoría: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Variable: 8.6. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	No se evidencia jabon ni desinfecctante en el area de lavado de manos	Colocar los productos de aseo en cada area necesaria	2026-02-06
2600230		2026-02-11	No se evidencia Jabón ni desinfectante en lasáreas de cocina y ensamble.	Se suministra insumos necesarios	2026-02-28
2600264		2026-02-17	No se evidencia señaléticas de lavado de manos y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividad para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.	Se coloca señalitica de lavado de manos	2026-02-28
2600384		2026-03-12	Se eviencia el lavado de manos con el uso inadecuado	Se realizara capacitación acerca del adecuado uso del lavamanos	2026-04-02
2600412		2026-03-19	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.	Se realizara capacitación de BPM	2026-04-02
2600479		2026-03-25	No se evidencia que el personal manipulador realice el lavado de manos durante el cambio de actividad o cada vez que sea necesario.	Se realizara capacitación de BPM enfatizando en el lavado de manos	2026-04-08

Categoría: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Variable: 8.8. Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600209		2026-02-06	Se evidencia falta de certificado laboral a 1 funcionario nuevo , nombre : yorfrey chavez martinez .	Se obtiene el certificado del personal en mención	2026-02-24

Categoría: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Variable: 8.9. Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso

2600479		2026-03-25	No se evidencia plan de capacitación continua de mínimo de 10 horas.	Se realizara capacitación de BPM	2026-04-07
2600488		2026-04-01	No se evidencia plan de capacitación continua de mínimo de 10 horas al personal manipulador.	Se realizara capacitación al personal de acuerdo al plan de capacitación	2026-04-10

Categoría: CONDICIONES DE SANEAMIENTO
Variable: 9.1. Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600082		2026-01-13	Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos solidos.	Capacitar al personal de planta en BPM para dar manejo a la salida de los residuos solidos	2026-02-07
2600384		2026-03-12	No se evidencia secuencia lógica del proceso de preparación y ensamble	Se realizara adecuación de los procesos de planta	2026-04-02
2600412		2026-03-19	Se evidencia cruce de despacho de producto terminado con recepción de materia prima	Se realizara adecuación de los espacios	2026-04-02
2600479		2026-03-25	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.	De ser necesario se reubicaran las salidas y entradas	2026-04-08
2600488		2026-04-01	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 realiza la salida de las basuras o residuos de los diferentes procesos.	Se realizara el flujo en diferentes tiempos	2026-04-10
2600516		2026-04-08	Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos solidos.		

Categoría: CONDICIONES DE SANEAMIENTO
Variable: 9.2. Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600209		2026-02-06	El area de porcionamiento no se encuentra con señalizacion	Se realizara la señalización en mención	2026-02-19
2600264		2026-02-17	No se evidencia las áreas señaladas de acuerdo con las áreas requeridas.	Se realizara la señal de cada area	2026-02-28

Categoría: CONDICIONES DE SANEAMIENTO
Variable: 9.3. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600064		2026-01-07	Se evidencia ventanas abiertas sin sus respectivos angeos de seguridad, en las área de cocina.	Se colocan los angeos para garantizar control de plagas	2026-02-07
2600082		2026-01-13	Se evidencia paredes sucias y piso sucio debajo de estibas (en abarrotes)	Realizar limpieza profunda abajo de las estibas	2026-02-07

2600097		2026-01-21	Se evidencia paredes del area de producción sucias y piso del area de ensamble debajo de estufas.	Se va a realizar la limpieza profunda a las áreas en mención	2026-02-14
2600130		2026-01-26	Se evidencia en el área de porcionamiento desprendimiento pintura en el techo, ventana en el área de porciónamiento sin ángelo, pisos sucios.	Se colocan angeos en las áreas y se realiza limpieza rutinaria	2026-02-18
2600150		2026-01-29	SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.	Se solicitara el arreglo de la instalación	2026-02-18
2600209		2026-02-06	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	Se realizara el mantenimiento a la infraestructura	2026-02-25
2600230		2026-02-11	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.	Se realizaran los arreglos necesarios	2026-02-28
2600357		2026-03-04	Se evidencia desprendimiento de pintura al ingreso de la planta de producción.	Se solicitara el mantenimiento a los prestadores de la instalación	2026-03-18
2600384		2026-03-12	Se evidencia desprendimiento de pintura en el techo del area de porcionamiento y pisos sucios en las diferentes areas	Se realizara el arreglo de la infraestructura	2026-04-02
2600412		2026-03-19	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.	Se adecuara los angeos en los espacios en mención y se realizara la limpieza profunda	2026-04-02
2600479		2026-03-25	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.	Se realizaran las reparaciones en mención	2026-04-08
2600488		2026-04-01	Se evidencia ventana sin angeo al ingreso de la planta de producción, desprendimiento de pintura en el techo, 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.	Se colocara el angeo de la ventana en mención	2026-04-11

Categoría: CONDICIONES DE SANEAMIENTO
Variable: 9.4. El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600082		2026-01-13	Se evidencia estufa con grasa incrustada	Realizar limpieza profunda a equipos de producción	2026-02-07
2600097		2026-01-21	Se evidencia estufa con grasa incrustada.	Se va a realizar mantenimiento al equipo	2026-02-14
2600150		2026-01-29	SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.	Se realizara limpieza periódica a los puntos en mención	2026-02-18

2600230		2026-02-11	SE evidencia estufas con grasa incrustada.	Se realizara limpieza de choque	2026-02-28
2600357		2026-03-04	Se evidencia que los mesones se encuentran con residuos de bolsas y alimentos y las estufas se encuentran muy sucias.	Se garantizara la limpieza rutinaria de los elementos de cocina	2026-03-18
2600412		2026-03-19	Se evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo. (Operadir realiza subsanación parcial)	Se realizara capacitación de BPM	2026-04-02
2600479		2026-03-25	No se garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios ya que se encuentran muy sucios y con grasa incrustada.	Se realizara limpieza de choque de acuerdo al plan de calidad	2026-04-08

Categoría: CONDICIONES DE SANEAMIENTO
Variable: 9.5. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	No se cuenta con fichas técnicas de limpieza y desinfección.	Solicitar al proveedor fichas tecnicas de productos de limpieza	2026-02-06

Categoría: CONDICIONES DE SANEAMIENTO
Variable: 9.7. Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	No se evidencia implementación del registro de ph y cloro.	Implementar proceso y formato de toma de muestra de oh y cloro de acuerdo al plan de calidad	2026-02-06
2600082		2026-01-13	El operador no cuenta con registros de realización para pH y Cloro	Adquirir kit para toma de Ph y cloro	2026-02-07

Categoría: CONDICIONES DE SANEAMIENTO
Variable: 9.9. Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	No se evidencia implementación del registro de limpieza y desinfección.	Implementar formato de limpieza y desinfección y capacitar al personal correspondiente para su registro de acuerdo al plan de calidad	2026-02-13
2600384		2026-03-12	Se evidencia formato de limpieza y desinfeccion desactualizado (no se evidencia formato el mes de marzo)	Se realizara la actualización de los formatos	2026-04-02

Categoría: CONDICIONES DE SANEAMIENTO
Variable: 9.10. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso

2600064		2026-01-07	Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo.	Se colocan los respectivos contenedores (verde, azul y gris)	2026-02-07
2600082		2026-01-13	No se evidencia recipiente para el preliminado de ahuyama	Se dispone de recipiente para realizar la actividad mencionada	2026-02-07
2600097		2026-01-21	Se evidencia recipientes insuficientes para la disposición de residuos solidos.	Se van a colocar los recipientes adecuados en cada área	2026-02-14
2600150		2026-01-29	SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.	Se implementara el control de la gestión de residuos	2026-02-18
2600209		2026-02-06	Al iniciar la visita no se observo recipiente para disposición de residuos solidos en el area de jugo	Se colocaran las canecas correspondientes	2026-02-19
2600230		2026-02-11	Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo.	Se adquiriran contenedores de residuos	2026-02-28
2600357		2026-03-04	Faltan contenedores para la disposición de residuos solidos en toda la planta de producción.	Se realizara la evacuación constante de residuos de planta	2026-03-18
2600384		2026-03-12	Faltan contenedores para la disposicion de residuos solidos , no se evidencia formato actualizado	Se adecuaran los recipientes faltantes	2026-04-02
2600412		2026-03-19	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	Se adecuaran los recipientes necesarios	2026-04-02
2600479		2026-03-25	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.	Se adquirirán mas recipientes de residuos	2026-04-08
2600488		2026-04-01	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.	Se adquirirán los recipientes suficientes para cada una de las áreas	2026-04-10

Categoría: CONDICIONES DE SANEAMIENTO
Variable: 9.11. Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	No se evidencia control del aceite usado.	Solicitar al gestor de aceites recolección y certificado de disposición del aceite	2026-02-06
2600082		2026-01-13	El operador no tiene implementado la disposición final del aceite mediante una empresa autorizada	Empezar a disponer el aceite ante un gestor autorizado y solicitar certificado	2026-02-07
2600097		2026-01-21	El operador no tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	Se va enviar con un gestor certificado el aceite usado	2026-02-14

2600150		2026-01-29	SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.	Se enviara aceite usado con gestor certificado	2026-02-18
2600209		2026-02-06	No se evidencia el control del aceite vegetal	Se contrata gestor certificado	2026-02-24
2600230		2026-02-11	El operador no tiene implementado la disposición final del aceite mediante una empresa autorizada	Se envia a empresa autorizada SEVALL	2026-02-28
2600384		2026-03-12	Se eviencia control del aceite vegetal	Se evidencia efectivamente	2026-04-02

Categoría: CONDICIONES DE SANEAMIENTO
Variable: 9.12. Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600097		2026-01-21	No se evidencia dispositivos relacionados con control de plagas.	Se va a contratar empresa especializada en plagas	2026-02-14
2600130		2026-01-26	No se evidencia dispositivos relacionados con el control de plagas	Se solciitara el servicio a entidad especializada	2026-02-16
2600150		2026-01-29	SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.	Se implementaran los dispositivos de control de plagas	2026-02-18
2600264		2026-02-17	No se cuenta con dispositivos relacionados al control de plagas.	Se solicitara el control de plagas a empresa especializada	2026-02-28
2600412		2026-03-19	Se evidencian trampas adhesivas únicamente en el área de fruver y no se encuentran señalizadas; en el resto de las áreas no se evidencian.	Se realizara el control de plagas con entidad especial	2026-04-02

Categoría: CONDICIONES DE SANEAMIENTO
Variable: 9.13. Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600082		2026-01-13	Se evidencia presencia de moscas en el área de ensamble y área de lavado	Se coloca mecanismos fisicos (angeo) para evitar la entrada de plagas y se cierran ventanas	2026-02-07
2600130		2026-01-26	Se evidencian moscas en el area de produccion	Se colocaran angeos en las ventanas y cortina en producción	2026-02-16
2600209		2026-02-06	Se evidencia presencia de moscas en las diferentes áreas de la planta de producción	Se colocan angeos y se contratara empresa de plagas	2026-02-24
2600264		2026-02-17	Se evidencia presencia de moscas en la planta de producción.	Se solicitara control de plagas con empresa especializada	2026-02-28
2600357		2026-03-04	Se evidencia presencia de moscas en la planta de producción.	Se implementara control de plagas con entidad especializada	2026-03-18
2600479		2026-03-25	Se evidencia en la planta de producción presencia de moscas y zancudos.	Se garantizara el control de plagas	2026-04-08

Categoría: PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO
Variable: 10.1. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso

2600054		2026-01-05	No se evidencia aprobacion ni el envío de la totalidad de los programas de obligatorio cumplimiento.	Enviar correo para la aprobación de planes y programas de obligatorio cumplimiento a interventoría	2026-02-06

Categoría: PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO
Variable: 10.2. Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600097		2026-01-21	No se encuentran formatos completos para cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.	Se va implementar los formatos de obligatorio cumplimiento	2026-02-14
2600209		2026-02-06	Se evidencian los formatos y 2 de ellos desactualizados formato de refrigeración y congelacion	Se actualizaran los formatos en mención	2026-02-24
2600283		2026-02-19	No se evidencian formatos de produccion diligenciados	Se actualizaran los formatos	2026-03-06
2600384		2026-03-12	Se evidencian formatos desactualizados	Se realizara la actualización de formatos	2026-04-02
2600412		2026-03-19	Se evidencia formatos desactualizados y/o incompletos.	Se actualizaran los formatos	2026-04-02

Categoría: PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO
Variable: 10.3. Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	No se evidencia cronograma del Plan de Capacitación.	Exponer el plan de capacitación realizado por el área de talento humano	2026-02-06
2600412		2026-03-19	No se da cumplimiento al plan de capacitación, no se evidencia capacitación de febrero.	Se realizara la capacitación en Marzo	2026-04-02
2600479		2026-03-25	No se evidencia cumplimiento al plan de capacitación en BPM.	Se dara cumplimiento al plan en mención	2026-04-08
2600488		2026-04-01	No se evidencia cumplimiento al plan de capacitación en BPM.	Se realizaran las capacitaciones de acuerdo al plan	2026-04-10

Categoría: PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO
Variable: 10.4. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600054		2026-01-05	No se evidencia cronograma ni evidencia del muestreo microbiológico a efectuar según la frecuencia definida en las especificaciones.	Crear cronograma del muestreo microbiológico de acuerdo al plan de muestreo	2026-02-06
2600209		2026-02-06	No se evidencia certificado de muestreo microbiologico	Se contrata laboratorio para los muestreos microbiologicos	2026-02-23
2600230		2026-02-11	No se evidencia cronograma ni evidencia del muestreo microbiológico a efectuar según la frecuencia definida en las especificaciones.	Se implementa el plan de muestreo con empresa Microquim	2026-02-28

2600264		2026-02-17	Se evidencia cumplimiento al cronograma del muestreo microbiológico mensual que se realiza en la planta de producción de alimentos. Sin embargo, las especificaciones solicitan un cronograma con frecuencia definida para las estaciones de policía, por lo cual aún se encuentra pendiente los soportes de ejecución para el mes de enero y febrero.	Se realizara cronograma de muestreo	2026-02-28
2600488		2026-04-01	No se da cumplimiento al cronograma establecido por el contratista de la toma de muestras ya que no se evidencia muestreo en el mes de enero y en el mes de marzo hace falta el muestreo del ambiente, superficies y manipulador.	Se tomaran las muestras microbiológicas en mención	2026-04-10
2600516		2026-04-08	No se da cumplimiento al plan de muetsreo microbiologico ya que no se evidencia muestreo del mes de enero		

FUNDACIÓN UNIVALLE

Proyectamos futuro

Resumen Estado Items Requeridos Contrato: 4161.010.26.1.1588.2025 - Corte: GENERAL - Formato: FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA

Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26
Modalidad:	CDTD: FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
# Items Requeridos:	785
# Compromisos Sentados:	780
# Solicitud Cierre	0

Consolidado por Variables de Verificación

Categoría	# Pregunta	Variable Verificación	Imputabilidad	# Hallazgo	# Items Req.	# Compromisos Sentados	# Solicitudes Cierre	# Cerrados SS	# Cerrados CS	# Descuentos
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	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).	OPERADOR	6	6	6	0	0	6	0
Categoría	**# Pregunta**	**Variable Verificación**	**Imputabilidad**	**# Hallazgo**	**# Items Req.**	**# Compromisos Sentados**	**# Solicitudes Cierre**	**# Cerrados SS**	**# Cerrados CS**	**# Descuentos**
VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	2.2.	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	OPERADOR	17	13	13	0	0	13	0
	2.3.	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	OPERADOR	1	1	1	0	1	0	0
	2.5.	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	OPERADOR	3	3	3	0	0	3	0
	2.6.	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.	OPERADOR	352	129	129	0	39	5	0
	2.7.	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	OPERADOR	378	123	123	0	87	0	0
	2.8.	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	OPERADOR	11	10	10	0	0	10	0
	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).	OPERADOR	149	59	59	0	17	38	0
Categoría	**# Pregunta**	**Variable Verificación**	**Imputabilidad**	**# Hallazgo**	**# Items Req.**	**# Compromisos Sentados**	**# Solicitudes Cierre**	**# Cerrados SS**	**# Cerrados CS**	**# Descuentos**

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO	3.1.	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	OPERADOR	40	34	34	0	0	34	0
	3.2.	El contratista cumple con el menú verificado.	OPERADOR	40	39	39	0	0	30	0
	3.3.	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	OPERADOR	12	12	12	0	0	12	0
	3.5.	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	OPERADOR	300	90	89	0	26	42	0
	3.6.	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.	OPERADOR	203	54	53	0	0	54	0
	3.7.	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).	OPERADOR	17	14	14	0	4	5	0
	3.8.	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).	OPERADOR	83	37	37	0	11	10	0
	3.9.	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	OPERADOR	123	114	112	0	1	109	0
	3.10.	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.	OPERADOR	14	11	10	0	1	10	0
	3.11.	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.	OPERADOR	1	1	1	0	0	1	0

Categoría	# Pregunta	Variable Verificación	Imputabilidad	# Hallazgo	# Items Req.	# Compromisos Sentados	# Solicitudes Cierre	# Cerrados SS	# Cerrados CS	# Descuentos
CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	4.1.	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	OPERADOR	20	20	20	0	2	14	0
	4.2.	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).	OPERADOR	11	11	11	0	1	7	0
	4.4.	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	OPERADOR	4	4	4	0	0	4	0
	4.5.	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).	OPERADOR	1	0	0	0	0	0	0
	4.6.	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	OPERADOR	1	0	0	0	0	0	0
	4.7.	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	OPERADOR	1	0	0	0	0	0	0

Categoría: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Variable: 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).

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600034		2026-01-01	El conductor no cuenta con la dotación adecuada (calzado) de acuerdo con las especificaciones técnicas	Se realiza la capacitación de BPM al conductor	2026-02-04

2600035		2026-01-01	El conductor no cuenta con la dotación adecuada (calzado) de acuerdo con las especificaciones técnicas.	Se realiza capacitación de BPM a los conductores	2026-02-04
2600038		2026-01-02	El conductor no cuenta con calzado adecuado (zapatos de seguridad) sin embargo el operador subsana el hallazgo durante la visita.	Se realiza capacitación de BPM	2026-02-06
2600037		2026-01-02	El conductor no cuenta con calzado adecuado (zapatos de seguridad) sin embargo el operador subsana el hallazgo durante la visita.	Se realiza capacitación de BPM a conductores	2026-02-04
2600226		2026-02-10	El conductor no cuenta con la dotación adecuada (calzado) de acuerdo con las especificaciones técnicas.	Se realizara capacitación de BPM	2026-02-24
2600225		2026-02-10	EL CONDUCTOR NO CUENTA CON LA DOTACION ADECUACDA (ZAPATOS)	Se realiza capacitación de BPM a los conductores	2026-02-24

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

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600035		2026-01-01	El vehículo TGT998 no cumple con las especificaciones técnicas del modelo ya que es 2014.	Se aclara que el pliego de condiciones exige un mínimo de cuatro (4) vehículos y el operador dispone de siete (7), de los cuales seis (6) cumplen plenamente con las especificaciones; por tanto, el requisito se mantiene cumplido y la operación continúa conforme a lo exigido contractualmente.	2026-02-04
2600038		2026-01-02	El vehículo TGT998 no cumple con las especificaciones técnicas del modelo ya que es 2014.	Se aclara que el operador dispone de un parque automotor compuesto por siete (7) vehículos, de los cuales el pliego de condiciones exige un mínimo de cinco(5) unidades, requisito que se cumple plenamente. Los vehículos asignados a la operación cumplen con el modelo exigido (2018 en adelante), así como con las especificaciones técnicas requeridas	2026-02-06
2600037		2026-01-02	El vehículo TGT998 no cumple con las especificaciones técnicas del modelo ya que es 2014.	Se aclara que el pliego de condiciones exige un mínimo de cuatro (4) vehículos y el operador dispone de siete (7), de los cuales seis (5) cumplen plenamente con las especificaciones; por tanto, el requisito se mantiene cumplido y la operación continúa conforme a lo exigido contractualmente.	2026-02-06
2600036		2026-01-02	El vehículo TGT998 no cumple con las especificaciones técnicas del modelo ya que es 2014.	Se aclara que el pliego de condiciones exige un mínimo de cuatro (4) vehículos y el operador dispone de siete (7)	2026-02-04
2600067		2026-01-07	El vehículo de placas VCQ987 Cuenta con matricula 2009	Se aclara que el pliego de condiciones exige un mínimo de cuatro (4) vehículos y el operador dispone de siete (7), de los cuales cinco (5) cumplen plenamente con las especificaciones; por tanto, el requisito se mantiene cumplido y la operación continúa conforme a lo exigido contractualmente	2026-02-07

2600066		2026-01-07	El vehículo de placas VCQ987 Cuenta con matricula 2009	Se aclara que el pliego de condiciones exige un mínimo de cuatro (4) vehículos y el operador dispone de siete (7), de los cuales cinco (5) cumplen plenamente con las especificaciones; por tanto, el requisito se mantiene cumplido y la operación continúa conforme a lo exigido contractualmente	2026-02-07
2600065		2026-01-07	El vehículo de placas VCQ987 Cuenta con matricula 2009	Se aclara que el pliego de condiciones exige un mínimo de cuatro (4) vehículos y el operador dispone de siete (7), de los cuales cinco (5) cumplen plenamente con las especificaciones; por tanto, el requisito se mantiene cumplido y la operación continúa conforme a lo exigido contractualmente	2026-02-07
2600093		2026-01-19	El vehiculo de placas VCQ987 tiene matricula 2009	Se aclara que el operador dispone de un parque automotor compuesto por siete (7) vehículos, de los cuales el pliego de condiciones exige un mínimo de cinco (5) unidades, requisito que se cumple plenamente	2026-02-12
2600091		2026-01-19	El vehiculo de placas VCQ987 cuenta con matricula 2009	Se aclara que el operador dispone de un parque automotor compuesto por siete (7) vehículos, de los cuales el pliego de condiciones exige un mínimo de cinco (5) unidades, requisito que se cumple plenamente	2026-02-12
2600206		2026-02-05	SE EVIDENCIA VEHICULO CON MATRICULA DEL 2009	E aclara que el operador dispone de un parque automotor compuesto por siete (7) vehículos, de los cuales el pliego de condiciones exige un mínimo de cinco (5) unidades, requisito que se cumple plenamente	2026-02-20
2600476		2026-03-28	Se evidencia entrega de alimentos en vehiculo con placa TGT 998 modelo 2014	Se cuenta con los vehiculos minimos con modelo despues de 2019 y de ser necesario se realizara el cambio de vehiculo	2026-04-09
2600474		2026-03-28	Se evidenciA entrega de alimentos en vehiculo con placa TGT 998 modelo 2014	Se realizara el cambio del vehiculo de ser necesario	2026-04-09
2600475		2026-03-28	Se evidencia entrega de alimentos en vehiculo con placa TGT 998 modelo 2014	Se cumple con los vehículos mínimos de modelo 2019 y de ser necesario se solicitará al contratista otro vehículo	2026-04-14

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

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600208		2026-02-05	SE EVIENCIA MATRICULA DEL VEHICULO DEL 2009	Se aclara que el operador dispone de un parque automotor compuesto por siete (7) vehículos, de los cuales el pliego de condiciones exige un mínimo de cinco (5) unidades, requisito que se cumple plenamente	2026-02-17

Categoría: VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS
Variable: 2.5. Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600453		2026-03-25	Vehiculo de placas ETK011 no cuenta con leyenda de transporte.	Se solicitara la leyenda para el vehiculo en mención	2026-04-08

2600454		2026-03-25	Vehiculo de placas ETK011 no cuenta con leyenda de transporte.	Se colocara la leyenda de transporte	2026-04-08
2600455		2026-03-25	Vehiculo de placas ETK011 no cuenta con leyenda de transporte.	Se colocara la leyenda del vehiculo	2026-04-08

Categoría: VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS
Variable: 2.6. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600034		2026-01-01	El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes.	Se entrega instrumento de medición de temepratura al conductor	2026-02-04
2600035		2026-01-01	El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes.	Se implementa termometros en los vehiculos	2026-02-04
2600038		2026-01-02	El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes.	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.	2026-02-06
2600037		2026-01-02	El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes.	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.	2026-02-06
2600036		2026-01-02	El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes.	Se analizara que mecanismo es el más adecuado para garantizar temperatura caliente	2026-02-04
2600043		2026-01-03	El vehículo no cuenta con mecanismos para conservación de las temperaturas en caliente.	Garantizar mecanismos para conservar las temperaturas	2026-02-06

2600044		2026-01-03	El vehículo no cuenta con mecanismos para conservación de las temperaturas en caliente.	Colocar mecanismos que garanticen la temperatura caliente	2026-02-06
2600070		2026-01-09	No se evidencia equipos o elementos para conservacion de alimentos calientes	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.	2026-02-11
2600069		2026-01-09	No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos	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.	2026-02-11
2600068		2026-01-09	No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos	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.	2026-02-11

2600078		2026-01-11	No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos	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.	2026-02-11
2600077		2026-01-11	No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos	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.	2026-02-18
2600076		2026-01-11	No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos	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.	2026-02-18

2500079		2026-01-12	No se evidencian contenedores para conservar la comida	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.	2026-02-11
2600081		2026-01-12	No se evidencia contenedores pra conservacion de la comida caliente	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.	2026-02-18
2600084		2026-01-16	No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos	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.	2026-02-18

2600085		2026-01-16	No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos	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.	2026-02-12
2600086		2026-01-19	No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	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.	2026-02-10
2600087		2026-01-19	No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	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.	2026-02-18

2600093		2026-01-19	El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos	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.	2026-02-10
2600092		2026-01-19	El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos.	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.	2026-02-10
2600091		2026-01-19	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos	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.	2026-02-11

2600088		2026-01-19	No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	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.	2026-02-11
2600103		2026-01-20	No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	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.	2026-02-11
2600102		2026-01-20	No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	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.	2026-02-10

2600094		2026-01-20	El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes.	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.	2026-02-11
2600095		2026-01-20	El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes.	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.	2026-02-11
2600096		2026-01-20	El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes.	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.	2026-02-11
2600111		2026-01-21	NO SE EVIDENCIA CONTEEDORES PARA LA CONSERVACION DE LA TEMPERATURA	Para conservar la temperatura se disminuirá los tiempos de despacho y transporte de los alimentos	2026-02-16
2600110		2026-01-21	NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA LA CONSERVACION DE LA COMIDA	Se utilizan termos para la conservación de las bebidas frias y se disminuyen los tiempos de despacho	2026-02-14
2600109		2026-01-21	NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES TERMICOS PARA LA CONSERVACION DE LA COMIDA	Se van adecuar termos para las bebidas y reducir los tiempos de despacho para la conservación de los alimentos	2026-02-18

2600100		2026-01-23	El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes.	La temperatura se va garantizar mediante los tiempos de despacho	2026-02-16
2600099		2026-01-23	El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes.	Se va a garantizar las temperatura disminuyendo los tiempos en despacho y entrega y con termos para las bebidas	2026-02-14
2600098		2026-01-23	El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes.	Se va disminuir los tiempos de despacho	2026-02-14
2600121		2026-01-23	No se evidencia contenedores para conservar de la temperatura	Se va a disminuir los tiempos de despacho y entrega para garantizar las temperaturas en caliente	2026-02-14
2600122		2026-01-23	No se evidencian contenedores isotermos para la conservacion de la temperatura	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-02-16
2600116		2026-01-24	No se evidencia contenedores para la conservacion del alimento	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-02-16
2600115		2026-01-24	NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-02-16
2600118		2026-01-25	NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-02-17
2600133		2026-01-27	SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales.	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.	2026-02-18
2600134		2026-01-27	SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-02-17
2600132		2026-01-27	SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales.	Se aclara que el operador dispone de un parque automotor compuesto por siete (7) vehículos, de los cuales el pliego de condiciones exige un mínimo de cinco (5) unidades, requisito que se cumple plenamente	2026-02-18
2600135		2026-01-27	No se evidencia contenedores isotermicos para conservacion de la temperatura (NO SUBSANADO)	Se garantizara la temperatura disminuyendo tiempos de despacho	2026-02-16
2600137		2026-01-27	No se evidencia contenedores termicos para la conservacion de la temperatura de la comida (NO SUBSANADO)	Se garantizará la temperatura adecuada disminuyendo los tiempos de despacho	2026-02-17

2600138		2026-01-27	No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO	Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho	2026-02-16
2600139		2026-01-27	No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.	Se garantizara la temperatura disminuyendo tempos de despacho	2026-02-16
2600145		2026-01-28	No se evidencia contenedores isotermicos para conservacion de la temperatura (NO SUBSANADO)	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-02-16
2600144		2026-01-28	NO se evidencia contenedores isotermicos para la conservacion de la temperatura (NO SUBSANADO)	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-02-18
2600142		2026-01-28	SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-02-18
2600141		2026-01-28	SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-02-16
2600140		2026-01-28	SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-02-16
2600263		2026-02-15	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizaran las temperaturas mediante los tiempos de despacho	2026-02-28
2600255		2026-02-15	No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizaran las temperaturas disminuyendo tiempos de despacho	2026-02-28
2600267		2026-02-17	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-02-28
2600266		2026-02-17	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizara la temperatura con la disminución de tiempos de despacho	2026-02-28
2600265		2026-02-17	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo lso tiempos de despacho	2026-02-28
2600305		2026-02-23	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos	Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho	2026-03-08
2600304		2026-02-23	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos	Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho	2026-03-08
2600311		2026-02-24	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	Se garantizara las temperaturas con los tiempos de despacho	2026-03-12
2600309		2026-02-24	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos	Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho	2026-03-12
2600308		2026-02-24	El vehiculo no dispone de elementos y equipos para garantizar la temperatura de los alimentos	Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho	2026-03-12

2600307		2026-02-24	El vehiculo no cuenta con con equipos y elementos necesarios para garantizar la temperatura de los alimentos	Se garantizan las temperaturas con los tiempos de despacho	2026-03-11
2600306		2026-02-24	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos	Se garantizara la temperatura en caliente con los tiempos de despacho y en frio con termos	2026-03-11
2600318		2026-02-25	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos	Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho	2026-03-12
2600316		2026-02-25	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	Se garantizara la temperatura con lspo tiempos de despacho y se utilizaran canastillas para sostener las cajas en caso de ser necesario	2026-03-12
2600350		2026-03-06	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-25
2600390		2026-03-10	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	Se utilizaran canastillas para el adecuado transporte	2026-03-25
2600395		2026-03-10	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	Se envia los alimentos en canastillas de ser necesario se acondicionara recipientes	2026-03-25
2600394		2026-03-10	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	Se utilizara canastillas para el transporte de los alimentos	2026-03-25
2600393		2026-03-10	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	Se utilizaran canastillas en caso de ser necesario	2026-03-25
2600392		2026-03-10	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	De ser necesario se transportaran los alimentos en canastilas	2026-03-25
2600391		2026-03-10	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	Se hara uso de canastillas para el transporte	2026-03-25
2600369		2026-03-10	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-25
2600368		2026-03-10	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-20
2600367		2026-03-10	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizaran la conservación disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-24
2600383		2026-03-11	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-25
2600382		2026-03-11	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-25
2600381		2026-03-11	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600397		2026-03-11	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	De ser necesario se transportaran los alimentos en canastillas	2026-03-25
2600398		2026-03-11	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	Se utilizaran canastillas para transportar los alimentos en caso de ser necesario	2026-03-25
2600371		2026-03-11	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos	Se garantizara la conservación disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-25

2600370		2026-03-11	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos	Se garantizara la conservación disminuyendo los tiempos de entrega	2026-03-25
2600396		2026-03-11	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	Se enviara alimentos en canastillas	2026-03-25
2600399		2026-03-12	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-25
2600400		2026-03-12	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	SE garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-25
2600373		2026-03-12	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de entrega	2026-03-25
2600372		2026-03-12	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizaran las temperaturas disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-25
2600374		2026-03-12	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizara la conservación disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-25
2600387		2026-03-13	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600386		2026-03-13	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600385		2026-03-13	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600377		2026-03-13	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho	2026-03-25
2600376		2026-03-13	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-25
2600375		2026-03-13	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-25
2600389		2026-03-14	No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600388		2026-03-14	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600403		2026-03-15	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos.	2026-04-02
2600404		2026-03-15	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos.	2026-04-02
2600405		2026-03-15	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos.	2026-04-02
2600419		2026-03-17	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600421		2026-03-17	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02

2600428		2026-03-17	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos.	2026-04-02
2600429		2026-03-17	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos.	2026-04-02
2600430		2026-03-17	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos.	2026-04-02
2600408		2026-03-17	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizaran los equipos y la temperatura necesarias para disminuir los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600407		2026-03-17	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600406		2026-03-17	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600420		2026-03-17	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600431		2026-03-18	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	De ser necesario se colocaran canastillas para la organizacion de los alimentos.	2026-04-02
2600432		2026-03-18	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	Se garantizaran los equipos y las temperaturas disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600433		2026-03-18	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos.	2026-04-02
2600423		2026-03-18	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600422		2026-03-18	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600409		2026-03-18	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600410		2026-03-18	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizaran los equipos y las temperaturas disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600411		2026-03-18	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizaran los equipos y las temperaturas disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600435		2026-03-19	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos.	2026-04-02
2600436		2026-03-19	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	De ser necesario se colocaran canastillas para la organizacion de los alimentos.	2026-04-02
2600434		2026-03-19	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos.	2026-04-02
2600438		2026-03-20	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos.	2026-04-02
2600439		2026-03-20	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	Se garantizaran los equipos y las temperaturas disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02

2600437		2026-03-20	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.	De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos.	2026-04-02
2600418		2026-03-20	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600416		2026-03-20	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos.	2026-04-02
2600417		2026-03-20	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600415		2026-03-21	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos.	2026-04-02
2600413		2026-03-21	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos.	2026-04-02
2600414		2026-03-21	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.	De ser necesario se colocara canastillas para la organizacion de los alimentos.	2026-04-02
2600489		2026-04-01	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos	Se enviaran termos para la conservacion de la temperatura de los jugos y se disminuiran los tiempos de despacho.	2026-04-14

Categoría: VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS
Variable: 2.7. El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600034		2026-01-01	El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados.	Se realizara la calibración con una entidad especializada y se enviara el respectivo certificado	2026-02-01
2600035		2026-01-01	El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados.	Se implementa termometro y gramera y se realizara calibración con entidad apta	2026-02-04
2600041		2026-01-02	El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada.	Enviar instrumentos a entidad especializada	2026-02-06
2600040		2026-01-02	El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada.	Realizar calibracion con entidad especializada	2026-02-06
2600039		2026-01-02	El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada.	Calibrar con entidad especializada los instrumentos de medición	2026-02-06
2600038		2026-01-02	El vehículo no cuenta con termometro ni gramera	Se entrega termometro y gramera a cada vehiculo	2026-02-06
2600037		2026-01-02	El vehículo no cuenta con termometro ni gramera	Se entrega instrumentos de medición a cada vehiculo	2026-02-06
2600036		2026-01-02	El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados.	Se realizara la calibración de los equipos con una entidad que los certifique	2026-02-04
2600042		2026-01-03	El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada.	Enviar instrumentos de medición a entidad especializada	2026-02-06
2600043		2026-01-03	El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada.	Enviar instrumentos a entidad especializada para calibrar	2026-02-06
2600044		2026-01-03	El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada.	Enviar instrumentos de medicion a entidad especializada	2026-02-06
2600050		2026-01-05	El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados.	Enviar instrumentos a entidad especializada para calibrar	2026-02-06
2600051		2026-01-05	El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados.	Enviar instrumentos a entidad especializada de calibración	2026-02-06
2600052		2026-01-05	El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados.	Se envia instrumentos a entidad especializada en calibración	2026-02-06

2600053		2026-01-05	El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados.	Enviar instrumentos de medicion a entidad especializada en calibración	2026-02-06
2600049		2026-01-05	El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados.	Enviar instrumento de medicion a entidad especializada para calibrar	2026-02-06
2600048		2026-01-05	El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados.	Se envia instrumentos a entidad especializada	2026-02-06
2600046		2026-01-05	El vehículo no cuenta con termometro ni gramera	Entregar gramera y termometro	2026-02-06
2600045		2026-01-05	El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados.	Enviar instrumento de medición a entidad especializada para calibrar	2026-02-06
2600047		2026-01-05	El vehículo no cuenta con termometro ni gramera	Entregar instrumento de medición a cada vehiculo	2026-02-06
2600063		2026-01-07	El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada.	Enviar instrumentos a entidad especializada para calibrar	2026-02-06
2600062		2026-01-07	El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada.	Enviar instrumentos a entidad especializada de calibrar	2026-02-06
2600194		2026-02-08	Se evidencia termómetro y gramera pero no cuentan con certificados de calibración.	Se envían los equipos a calibración con entidad especializada	2026-02-24
2600226		2026-02-10	NO SE EVIDENCIA INSTRUMENTOS DE MEDICION DENTRO DEL VEHICULO (TERMOMETRO GRAMERA)	Se realizara entrega de los instrumentos en mención	2026-02-24
2600229		2026-02-11	El vehículo no cuenta con termómetro y gramera.	Se implementara los instrumentos en mención en cada vehículo	2026-02-26
2600228		2026-02-11	El vehículo no cuenta con termómetro y gramera.	Se implementaran los correos en mención	2026-02-25
2600227		2026-02-11	El vehículo no cuenta con termómetro y gramera.	Se enviara a entidad especializada para certificación	2026-02-19
2600241		2026-02-12	No se evidencia termómetro y gramera.	Se hara entrega de dispositivos calibrados	2026-02-28
2600240		2026-02-12	No se evidencia termómetro y gramera.	Se daran instrumentos.	2026-03-02
2600239		2026-02-12	El vehículo no cuenta con termómetro y gramera.	Se daran los equipos necesarios.	2026-03-02
2600238		2026-02-12	El vehículo no cuenta con termómetro y gramera.	Se daran los equipos necesarios.	2026-03-02
2600234		2026-02-12	El vehículo no cuenta con termómetro y gramera.	Se daran instrumentos.	2026-03-02
2600250		2026-02-14	No se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo	Se entregarán los equipos en mención	2026-02-28
2600251		2026-02-14	El vehiculo no cuenta con termometro y gramera	Se entregaran los equipos necesarios	2026-02-28
2600267		2026-02-17	No se evidencia termómetro y gramera.	Se entregara los equipos correspondientes	2026-02-28
2600265		2026-02-17	No se evidencia termómetro y gramera.	Se hará entrega de los equipos	2026-02-28
2600305		2026-02-23	Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion	Se enviara a entidad especializada	2026-03-06
2600304		2026-02-23	Se evidencia termomemtro y gramera dentro del vehiculo SIN CERTIFICADO de calibracion	Se enviara instrumento a empresa especializada	2026-03-08
2600311		2026-02-24	Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a entidad especializada	2026-03-12
2600309		2026-02-24	Se evidencia termomemtro y gramera dentro del vehiculo sin certificado de calibracion	Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho	2026-03-12

2600316		2026-02-25	Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a entidad especializada	2026-03-12
2600326		2026-03-03	Vehiculo cunta con termometro con certificado de calibracion; sin embargo, no cuenta con gramera calibrada.	Se enviara instrumento a entidad de calibración	2026-03-18
2600356		2026-03-03	El vehículo no cuenta con termómetro y gramera.	Se hara entrega de los instrumentos en mención	2026-03-18
2600350		2026-03-06	Se evidencia termomegtro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibracion	Se enviara instrumento a calibración	2026-03-25
2600390		2026-03-10	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara instrumento a calibracion	2026-03-25
2600395		2026-03-10	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a calibración	2026-03-25
2600394		2026-03-10	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a calibración	2026-03-25
2600393		2026-03-10	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a calibración	2026-03-23
2600392		2026-03-10	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara equipo a calibración	2026-03-25
2600391		2026-03-10	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara instrumento a calibración	2026-03-25
2600369		2026-03-10	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.	Se enviara instrumento a calibración	2026-03-25
2600368		2026-03-10	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.	Se enviara instrumento a calibración	2026-03-25
2600382		2026-03-11	Se evidencia termometro y granera dentro del vehiculo , la gramera sin certificado de calibracion	Se enviara instrumento a calibración	2026-03-25
2600381		2026-03-11	Se evidencia termoemtro y gramera dentro del vehiculo y la gramera sin certificado de calibracion	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600397		2026-03-11	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a calibración	2026-03-25
2600398		2026-03-11	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a calibración	2026-03-25
2600371		2026-03-11	Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.	Se enviara instrumento a calibración	2026-03-25
2600370		2026-03-11	Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.	Se enviara gramera a calibración	2026-03-25

2600396		2026-03-11	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a calibración	2026-03-25
2600399		2026-03-12	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a calibración	2026-03-25
2600400		2026-03-12	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a calibración	2026-03-25
2600373		2026-03-12	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.	Se enviara gramera a calibración	2026-03-25
2600372		2026-03-12	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.	Se enviara gramera a calibración	2026-03-25
2600374		2026-03-12	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.	Se enviara gramera a calibración	2026-03-25
2600387		2026-03-13	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-01
2600386		2026-03-13	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600385		2026-03-13	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600377		2026-03-13	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera	Se entregara gramera a vehiculo	2026-03-25
2600376		2026-03-13	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera	Se adquirira la gramera	2026-03-25
2600375		2026-03-13	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera	Se adquirirá gramera	2026-03-25
2600389		2026-03-14	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600388		2026-03-14	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la emtidad especializada.	2026-04-02
2600403		2026-03-15	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600404		2026-03-15	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada	2026-04-02
2600405		2026-03-15	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02

2600419		2026-03-17	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600421		2026-03-17	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600428		2026-03-17	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600429		2026-03-17	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600430		2026-03-17	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600408		2026-03-17	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600407		2026-03-17	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600406		2026-03-17	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600420		2026-03-17	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600431		2026-03-18	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600432		2026-03-18	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600433		2026-03-18	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada	2026-04-02
2600423		2026-03-18	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600422		2026-03-18	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600409		2026-03-18	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600410		2026-03-18	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600411		2026-03-18	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02

2600435		2026-03-19	Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600436		2026-03-19	Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600434		2026-03-19	Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600438		2026-03-20	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se eviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600439		2026-03-20	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600437		2026-03-20	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600418		2026-03-20	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600416		2026-03-20	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.	Se enviara gramera a la entidad corrrespondiente.	2026-04-02
2600417		2026-03-20	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600415		2026-03-21	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.	Se enviara gramera a la entidad correspondiente.	2026-04-02
2600413		2026-03-21	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.	Se enviara gramera a la entidad especializada	2026-04-02
2600414		2026-03-21	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-02
2600494		2026-04-01	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-14
2600493		2026-04-01	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-14
2600492		2026-04-01	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-14
2600491		2026-04-01	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-14
2600490		2026-04-01	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-14

2600489		2026-04-01	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-14
2600523		2026-04-02	Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-14
2600522		2026-04-02	Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-14
2600521		2026-04-02	Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-14
2600509		2026-04-02	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-14
2600508		2026-04-02	Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-14
2600497		2026-04-02	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-14
2600496		2026-04-02	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-14
2600495		2026-04-02	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.	Se enviara gramera a la endidadd especializada.	2026-04-14
2600524		2026-04-03	No se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-14
2600525		2026-04-03	No se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-14
2600526		2026-04-03	No se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.	Se enviara gramera a la entidad especializada.	2026-04-14
2600537		2026-04-04	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.	Se enviara gramera a la endidadd especializada.	2026-04-14
2600538		2026-04-04	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera calibrada.	Se enviara gramera a la endidadd especializada.	2026-04-14

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

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600034		2026-01-01	El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfección	Se dota al personal de transporte con su respectivo kit de limpieza	2026-02-04
2600035		2026-01-01	El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfección	Se entrega kit de limpieza a cada conductor	2026-02-01
2600041		2026-01-02	El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfeccion.	Se entrega kit de limpieza a cada vehiculo	2026-02-06

2600039		2026-01-02	El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfeccion.	Entregar kit de limpieza a cada vehiculo	2026-02-06
2600038		2026-01-02	El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfección	Se entrega kit de limpieza a cada vehiculo	2026-02-06
2600037		2026-01-02	El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfección	Se entrega kit de limpieza a cada vehiculo	2026-02-06
2600036		2026-01-02	El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfección	Se entrega kit de limpieza a cada vehiculo	2026-02-04
2600042		2026-01-03	El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfeccion.	Entregar kit de limpeiza a acda vehiculo	2026-02-06
2600043		2026-01-03	El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfeccion.	Se entrega kit de limpieza de vehiculos	2026-02-05
2600044		2026-01-03	El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfeccion.	Entregar Kit de limpieza a cada vehiculo	2026-02-06

Categoría: VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS
Variable: 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).

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600034		2026-01-01	El vehículo no no cuenta con formato para registro de temperatura	Se implementara formato de registro diario de entrega de raciones con item de temperatura	2026-02-01
2600035		2026-01-01	El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura	Se implementara regristro diario de entrega con item para colocar temperatura	2026-02-04
2600041		2026-01-02	No se evidencia planilla para registro de temperaturas	Implementar registro diario de entrega de raciones con item de temperatura	2026-02-06
2600040		2026-01-02	No se evidencia formato de registro de temperatura.	Empezar a implementar registro de entrega de raciones con item de temperatura	2026-02-06
2600039		2026-01-02	No se evidencia planilla para registro de temperaturas	Implementar nuevo formato de registro de raciones diarias con item de temperatura	2026-02-06
2600038		2026-01-02	El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura	Se implememta formato de entrega de raciones diarias por estacion con item de temperatura	2026-02-06
2600037		2026-01-02	El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura	Se manejara el nuevo formato de entrega raciones con item de temperaturas	2026-02-06
2600036		2026-01-02	El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura	Se implementara registro diario de entrega de reaciones con item de temperatura	2026-02-04
2600042		2026-01-03	No se evidencia planilla para registro de temperaturas.	Implementar registro diario de entrega de raciones con item temperatura	2026-02-06
2600043		2026-01-03	No se evidencia planilla para registro de temperaturas.	Implementar formato de entrega diaria de raciones con item de temperatura	2026-02-06
2600044		2026-01-03	No se evidencia planilla para registro de temperaturas.	Implementar registro diario con item temperatura	2026-02-06
2600050		2026-01-05	El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura.	Se implementa formato de entrega de raciones diarias con item de temperatura	2026-02-06
2600051		2026-01-05	EL vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura	Implementar formato de entrega de raciones diarias con item de temperatura	2026-02-06
2600052		2026-01-05	El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura.	Implementar registro diario de entrega de raciones con item de temperatura	2026-02-06

2600053		2026-01-05	El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura.	Implementar registro diario de entrega de raciones con item de temperatura	2026-02-06
2600049		2026-01-05	El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura	Implementar registro diario de entrega de raciones con item de temeperatura	2026-02-06
2600048		2026-01-05	El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura.	Implementar registro de entrega de raciones diarias con item de temperatura	2026-02-06
2600046		2026-01-05	El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura	Implementar registro de entrega de raciones diarias con item de temperatura	2026-02-06
2600045		2026-01-05	El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura	Implementar registro diario de entrega de raciones con item de temperatura	2026-02-06
2600047		2026-01-05	El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura	Implementar formato de entrega de raciones diarias con item de temperatura	2026-02-06
2600063		2026-01-07	No se evidencia planilla para registro de temperaturas	Implementar formato de entrega de raciones diarias con item de temperaturas	2026-02-06
2600062		2026-01-07	No se evidencia planilla para registro de temperaturas.	Implementar registro diario de entrega de raciones con item de temperatura	2026-02-06
2600158		2026-02-02	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos, pero no garantiza la naturaleza de los alimentos ya que no se encuentra diligenciada completamente.	Se realiza capacitación para diligenciar el formualrio	2026-02-19
2600159		2026-02-02	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos, pero no garantiza la naturaleza de los alimentos ya que no se encuentra diligenciada completamente.	Se realizara capacitación para diligenciar el formato de registro de entrega	2026-02-20
2600157		2026-02-02	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos pero no se registra la temperatura de despacho o entrega.	Se realizara capitación para diligenciar el formato	2026-02-17
2600160		2026-02-03	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos, pero no garantiza la naturaleza de los alimentos ya que no se encuentra diligenciada completamente.	Se realizara capacitación para diligenciar el formato de entrega de raciones adecuadamente	2026-02-23
2600161		2026-02-03	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos, pero no garantiza la naturaleza de los alimentos ya que no se encuentra diligenciada completamente.	Se realizara capacitación para diligenciar el registro de entrega con temperaturas adecuadamente	2026-02-17
2600162		2026-02-03	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos, pero no garantiza la naturaleza de los alimentos ya que no se encuentra diligenciada completamente.	Se realizara capacitación para diligenciar el formato correctamente	2026-02-19
2600166		2026-02-04	Se evidencia planilla de registro de temperatura pero no se evidencia diligenciamiento	Se realizara capacitación para correcto diligenciamiento	2026-02-17
2600167		2026-02-04	Se evidencia planilla de registro de temperatura pero no se evidencia diligenciamiento	Se realizara capacitación para diligenciar el formato correctamente	2026-02-19
2600168		2026-02-04	Se evidencia planilla de registro de temperatura pero no se evidencia diligenciamiento	Se realizara capacitación para diligenciar el formato adecuadamente	2026-02-17
2600200		2026-02-05	No Se evidencia planilla de registro de temperatura	Se realizara capacitación para diligenciar la planilla en mención	2026-02-18
2600202		2026-02-05	No Se evidencia planilla de registro de temperatura	Se hara capacitación para el correcto diligenciamiento de la planilla	2026-02-18

2600199		2026-02-06	No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos.	Se implementara formato de registro diario de entrega con item de temperaturas	2026-02-18
2600205		2026-02-06	No se evidencia planilla para registro de temperatura	Se manejara el registro de entrega diaria de raciones con item de temperatura y se capacitara al personal para diligenciar adecuadamente el formato	2026-02-17
2600195		2026-02-08	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos, pero no garantiza la naturaleza de los alimentos ya que no se encuentra diligenciada completamente.	Se actualizara el registro en mención	2026-02-25
2600193		2026-02-08	Se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos pero no se encuentra diligenciada.	Se actualizara la planilla en mención	2026-02-24
2600194		2026-02-08	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos, pero no garantiza la naturaleza de los alimentos ya que no se encuentra diligenciada completamente.	Se actualizara la planilla en mención	2026-02-24
2600242		2026-02-12	Se evidencia Planilla sin embargo Operador diligencia la temperatura de hora de llegada al establecimiento desde la Planta aun sin iniciar recorrido.	Se realizara la capacitacion para el correcto diligenciamiento.	2026-03-02
2600241		2026-02-12	Se evidencia Planilla sin embargo Operador diligencia la temperatura de hora de llegada al establecimiento desde la Planta aun sin iniciar recorrido.	Se realizara capacitación para el correcto diligenciamiento	2026-02-28
2600240		2026-02-12	Se evidencia Planilla sin embargo Operador diligencia la temperatura de hora de llegada al establecimiento desde la Planta aun sin iniciar recorrido.	Se realizara la capacitacion para el correcto diligenciamiento.	2026-03-02
2600236		2026-02-12	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos, pero no garantiza la naturaleza de los alimentos ya que no se encuentra diligenciada completamente.	Se actualizara formatos y se hara capacitacion para el correcto diligenciamiento.	2026-02-10
2600235		2026-02-12	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos, pero no garantiza la naturaleza de los alimentos ya que no se encuentra diligenciada completamente.	Se actualizara formatos y se hara capacitacion para el correcto diligenciamiento.	2026-03-02
2600234		2026-02-12	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos, pero no garantiza la naturaleza de los alimentos ya que no se encuentra diligenciada completamente.	Se actualizara formatos y se hara capacitacion para el correcto diligenciamiento.	2026-03-02
2600250		2026-02-14	No se evidencia planilla para registro de temperaturas	Se hará capacitación para el correcto diligenciamiento de formatos	2026-02-28
2600354		2026-03-03	No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos durante el transporte.	Se realizara capacitación acerca del registros diario de entrega para su correcto diligenciamieno	2026-03-18
2600356		2026-03-03	No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos durante el transporte.	Se entregraa el formato de entrega de raciones a los conductores antes del inicio de la jornada laboral	2026-03-18
2600355		2026-03-03	No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos durante el transporte.	Se entregara las planillas a los codnuctores antes del inicio de su jornada	2026-03-18
2600335		2026-03-07	Operador envía la planilla de registro de temperatura sin diligenciar.	SE hara capacitación acerca del correcto diligenciamiento	2026-03-18

2600337		2026-03-07	Operador envía la planilla de registro de temperatura sin diligenciar	Se hara capacitación acerca del diligenciamiento del registro	2026-03-18
2600369		2026-03-10	Operador envia planilla de registro de temperatura sin diligenciar.	Se hara capacitación para su correcto diligenciamiento	2026-03-25
2600368		2026-03-10	Operador envia planilla de registro de temperatura sin diligenciar.	Se hara capacitacion para el correcto diligenciamiento	2026-03-25
2600367		2026-03-10	Operador envia planilla de registro de temperatura sin diligenciar.	Se realizara capacitación para el correcto diligenciamiento	2026-03-25
2600476		2026-03-28	Se evidencia planilla para registro de temperaturas sin diligenciar	Se realizara la respectiva retroalimentación acerca del diligenciamiento de formatos	2026-04-09
2600474		2026-03-28	NO se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada	Se realizara la respectiva retroalimentación para su adecuado diligenciamiento	2026-04-09
2600475		2026-03-28	Se evidencia planilla para registro de temperaturas sin diligenciar	Se realizara capacitacion acerca del registro de temperaturas para su correcto diligenciamiento.	2026-04-14
2600524		2026-04-03	No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos durante el transporte.	Se realizara capacitacion acerca del registro de entrega para su correcto diligenciamiento.	2026-04-14
2600525		2026-04-03	No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos durante el transporte.	Se realizara capacitacion acerca del registro de entrega para su correcto diligenciamiento.	2026-04-14
2600526		2026-04-03	No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos durante el transporte.	Se realizara capacitacion acerca del registro de temperatura para su correcto diligenciamiento.	2026-04-14

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

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600034		2026-01-01	No cumple con horario de entrega A (Hora de entrega 2:30 pm)	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-04
2600041		2026-01-02	En el momento de la entrega se evidencia que el operador no cumplió con el horario estipulado. Hora de entrega 2:29 p.m.	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del almuerzo, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-06
2600040		2026-01-02	Se evidencia que el contratista no cumplió con el tiempo de entrega de los alimentos	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho.	2026-02-06
2600039		2026-01-02	Se evidencia que el operador no cumple horario de entrega (2:53) PM	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-06
2600038		2026-01-02	No se cumple con horario de entrega A (Hora de entrega 1:57pm)	Justar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho.	2026-02-05

2600050		2026-01-05	No se cumple con los horarios de entrega, hora de entrega D 8:36 a.m.	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-06
2600051		2026-01-05	No se cumple con los horarios de entrega, hora de entrega A 1:59 p.m.	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho.	2026-02-06
2600052		2026-01-05	No se cumple con los horarios de entrega, hora de entrega A 2:20p.m.	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-06
2600053		2026-01-05	No se cumple con los horarios de entrega, hora de entrega A 2:44 p.m.	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del almuerzo, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho.	2026-02-06
2600049		2026-01-05	No se cumple con los horarios de entrega, hora entrega D 8:17 (a.m.)	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho.	2026-02-06
2600046		2026-01-05	No se cumple con el horario de entrega, Hora de entrega D (9:19 am)	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-06
2600045		2026-01-05	No se cumple con el horario de entrega, Hora de entrega D (8:49 am)	Ajustar la entrega del menú conforme a las especificaciones técnicas aprobadas, evitando combinaciones no autorizadas de frutas y reforzando la estandarización del ensamble y despacho.	2026-02-06
2600047		2026-01-05	No se cumple con el horario de entrega, Hora de entrega D (8:49 am)	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho. Se aclara que la entrega realizada a las 9:03 a. m.	2026-02-06
2600059		2026-01-06	Se evidencia que el operador no cumple la entrega del alimento en el horario estipulado. Hora de entrega 6:57 p.m.	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho.	2026-02-07
2600057		2026-01-06	No se cumple con los horarios de entrega establecidos, hora entrega D 8:29 a.m.	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-07
2600056		2026-01-06	No se cumple con los horarios de entrega establecidos, hora entrega D 8:16 a.m.	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho.	2026-02-07
2600061		2026-01-06	En el momento de la entrega se evidencia que el operador no cumplió con el horario estipulado. Hora de entrega 6:30 p.m.	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega de la cena, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho.	2026-02-10
2600069		2026-01-09	No se cumple con los horarios de entrega de los alimentos.	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-10

2600068		2026-01-09	No se cumple con los horarios de entrega establecidos, hora entrega cena 6:37 p.m.	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega de la cena, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-11
2600215		2026-01-16	SE EVIDENCIA QUE NO CUMPLIO CON EL HORARIO DE ENTREGA, ENTREGO A LAS 9:16 AM	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-23
2600214		2026-01-16	El contratista no cumplio con el horario establecido entrego a las 8:52 am	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-18
2600213		2026-01-16	EL contratista no cumplio con el horario de entrega del desayuno , entrego a las 8: 21 am	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-23
2600211		2026-01-16	No cumple horario de entrega cena :hora de entrega 07:28pm	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega de la cena, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-23
2600210		2026-01-16	No cumple horario de entrega cena :hora de entrega 6:55pm	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega de la cena, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-23
2600216		2026-01-17	Hora de entrega almuerzo 1:41 pm	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del almuerzo, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-18
2600220		2026-01-18	Hora de entrega desayuno 8:22 am	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-18
2600098		2026-01-23	HORA DE ENTREGA DESAYUNO 8:17 AM	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-14
2600161		2026-02-03	No se cumple con los horarios de entrega de los alimentos.	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega , mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-23
2600165		2026-02-03	Se evidencia entrega del almuerzo a las 1:45 pm	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del almuerzo, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-17
2600168		2026-02-04	Hora de entrega desayuno 8:30 am	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-18
2600200		2026-02-05	No cumple horario de entrega del desayuno (Hora de entrega 8:21 a.m)	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-19

2600263		2026-02-15	Hora de entrega almuerzo 02:06 pm	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del almuerzo, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-28
2600254		2026-02-15	Hora de entrega almuerzo 01:49 pm	Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del almuerzo, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho	2026-02-28
2600424		2026-03-19	Contratista no cumple con el horario de entrega en el desayuno	Se disminuirán los tiempos en cada etapa para cumplir con el horario establecido	2026-04-08

Categoría: CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO
Variable: 3.2. El contratista cumple con el menú verificado.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600034		2026-01-01	El menu 10, el tuberculo raiz o platano correspone a Yuca al vapor sin embargo se entrega papa al vapor	Se realizará en caso de ser necesario intercambio correspondiente y se entregará el soporte.	2026-02-04
2600035		2026-01-01	El operador entrega papa cocida en lugar de Platano maduro	En caso de ser necesario se realizara el intercambio correspondiente	2026-02-04
2600215		2026-01-16	NO CUMPLIO CON EL MENU EN EL DESYUNO , ENTREGO PAN Y CORRESPONDIA TOSTADAS	Se realizaran los intercambios diligenciado el formulario	2026-02-18
2600214		2026-01-16	Se evidencia entrega de pan en el desayuno , correspondía tostadas	Se realizaran los intercambios diligenciando el formulario correspondiente	2026-02-18
2600213		2026-01-16	El contratista no cumplio con el menu correspondiente entrego pan de queso , menu indicaba tostadas	Se hara los respectivos intercambios el el formulario	2026-02-23
2600211		2026-01-16	Se entrega maduro en lugar de papa; no se evidencia intercambio	Se realizara el intercambio en el formulario y se notificara a interventoría	2026-02-18
2600210		2026-01-16	Se entrega maduro en lugar de papa; no se evidencia intercambio	Se empezara a utilizar el formulario para realizar los intercambios	2026-02-23
2600218		2026-01-17	No se cumple con la preparacion de la papa que el menu requeria	Se expone la minuta en cocina para que haya claridad en las preparaciones	2026-02-18
2600217		2026-01-17	No se cumple con la preparacion de la papa que el menu requeria	Se expone la minuta en cocina para que haya claridad en las preparaciones	2026-02-20
2600216		2026-01-17	No se cumple con la preparacion de la papa que el menu requeria	Se expone la minuta en cocina para que se tengan en cuenta las preparaciones	2026-02-18
2600151		2026-02-02	El acompañante del menu 12 almuerzo corresponde a "PAPA CHIRRIADA" el operador entrega "PAPA SALADA	Se realizara el intercambio diligenciando el formulario	2026-02-20
2600153		2026-02-02	El acompañante del menu 12 almuerzo corresponde a "PAPA CHIRRIADA" el operador entrega "PAPA SALADA "	Realizar intercambio diligenciando formulario	2026-02-17
2600152		2026-02-02	El acompañante del menu 12 almuerzo corresponde a "PAPA CHORREADA" el operador entrega "PAPA SALADA "	Se realiza el intercambio diligenciando el formulario	2026-02-18

2600169		2026-02-04	SE EVIDENCIA ENTREGA DE MUSLO Y CONTRAMUSLO, el menú solicita PIERNA DE POLLO que según las especificaciones corresponde a CONTRAMUSLO.	Se da la claridad acerca de la proteína	2026-02-23
2600170		2026-02-04	SE EVIDENCIA QUE ENTREGAN MUSLO Y CONTRAMUSLO, EL MENÚ SOLICITA PIERNA DE POLLO, LA CUAL CORRESPONDE SOLO A CONTRAMUSLO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES.	Se da la claridad acerca de la proteina	2026-02-18
2600171		2026-02-04	SE EVIDENCIA QUE ENTREGAN MUSLO Y CONTRAMUSLO, EL MENÚ SOLICITA PIERNA DE POLLO, LA CUAL CORRESPONDE SOLO A CONTRAMUSLO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES.	Se da claridad acerca de la proteina	2026-02-18
2600224		2026-02-10	Operador envia de proteina Pierna y pernil (Menu programado PERNIL)	Se realiza la retroalimentación y se solicitará la proteína adecuada.	2026-02-20
2600222		2026-02-10	Operador envía de proteína Pierna y pernil (Menú programado PERNIL)	Se realizara la retroalimentación y solicitara la proteína adecuada	2026-02-20
2600328		2026-03-04	Durante la verificación se evidenció que el operador entrega galleta cuca; sin embargo, de acuerdo con el menú verificado (menú #12), se encontraba programado pan con mantequilla. No se evidencia intercambio.	Se realizaran los intercabios con antelacion	2026-03-18
2600330		2026-03-04	Durante la verificación se evidenció que el operador entrega galleta cuca; sin embargo, de acuerdo con el menú verificado (menú #12), se encontraba programado pan con mantequilla.	Se realizara el intercambio con antelación	2026-03-18
2600329		2026-03-04	Durante la verificación se evidenció que el operador entrega galleta cuca; sin embargo, de acuerdo con el menú verificado (menú #12), se encontraba programado pan con mantequilla. No se evidencia intercambio.	Se realizara el intercambio con antelacion	2026-03-18
2600331		2026-03-05	Durante la verificación se evidenció que el operador entrega galleta cuca; sin embargo, de acuerdo con el menú verificado (menú #13), se encontraba programado pan variedad. No se evidencia intercambio solicitado.	Se realizara el intercambio con antelación	2026-03-18
2600333		2026-03-05	Durante la verificación se evidenció que el operador entrega galleta cuca; sin embargo, de acuerdo con el menú verificado (menú #13), se encontraba programado pan variedad. No se evidencia intercambio solicitado.	Se realizara el intercambio correspondiente con antelación	2026-03-18
2600415		2026-03-21	Menú programado "pierna de pollo", menú entregado "pernil de pollo" No se evidencia intercambio.	Se realizaran los intercambios con antelacion.	2026-04-02
2600413		2026-03-21	Menú programado "pierna de pollo", menú entregado "pernil de pollo" No se evidencia intercambio.	Se realizaran los intercambios con antelacion.	2026-04-02

2600414		2026-03-21	Menú programado "pierna de pollo", menú entregado "pernil de pollo" No se evidencia intercambio.	Se realizaran los intercambios con antelacion.	2026-04-02
2600467		2026-03-25	Contratista cumple con el menu N3 en la cena , no se evidencia inntercambio en el refrigerio de galleta por pan	Se realizara intercambio con antelación	2026-04-08
2600466		2026-03-25	Contratista cumple con el menu N3 en la cena , no se evidencia intercambio en el refriogerio de galleta de panaderia por pan	Se realizara el intercambio con antelación	2026-04-08
2600453		2026-03-25	Operador no cumple con el derivado de cereal de refrigerio;Menú programado: Galleta de panadería. Menú entregado: Pan blanco, No se evidencia intercambio	Se realizaran los intercambios correspondientes	2026-04-08
2600454		2026-03-25	Menú programado: Galleta de panaderia. Menú entregado: Pan blanco, No se evidencia intercambio	Se realizaran con antelación los intercambios	2026-03-08
2600455		2026-03-25	Operador no cumple con el derivado de cereal de refrigerio;Menú programado: Galleta de panadería. Menú entregado: Pan blanco, No se evidencia intercambio	Se realizaran los intercambios con antelación	2026-04-08
2600480		2026-03-26	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.	Se realizarán los respectivos intercambios con antelación y se garantizará el cumplimiento del menú	2026-04-08
2600482		2026-03-26	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.	Se realizarán los respectivos intercambios con antelación y se garantizará el cumplimiento del menú	2026-04-08
2600481		2026-03-26	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.	Se realizarán los respectivos intercambios con antelación y se garantizará el cumplimiento del menú.	2026-04-08
2600503		2026-04-05	Contratista no cumple con el derivado de cereal del desayuno; Menú programado: Arepa, Menú entregado: Pan blanco, No se evidencia intercambio	Se realizaran los intercambios con antelacion.	2026-04-14
2600529		2026-04-05	No cumple con el menú establecido en el ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón.	Se garantizara el cumplimiento y se realizaran los intercambios con antelación	2026-04-09
2600502		2026-04-05	Contratista no cumple con el derivado de cereal del desayuno; Menú programado: Arepa, Menú entregado: Pan blanco, No se evidencia intercambio	Se realizaran los intercambios con antelacion.	2026-04-14
2600501		2026-04-05	Contratista no cumple con el derivado de cereal del desayuno; Menú programado: Arepa, Menú entregado: Pan blanco, No se evidencia intercambio	Se realizaran los intercambios con antelacion.	2026-04-14
2600527		2026-04-05	No cumple con el menú establecido en el ciclo de menús de acuerdo a minuta patrón.	Se realizaran los intercambios con antelación	2026-04-09

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

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso

2600034		2026-01-01	El menu 10, el tuberculo raiz o platano correspone a Yuca al vapor sin embargo se entrega papa al vapor	Se realizará en caso de ser necesario intercambio correspondiente y se entregará el soporte.	2026-02-03
2600035		2026-01-01	El operador entrega papa cocida en lugar de Platano maduro	En caso de ser necesario se realizara el intercambio correspondiente	2026-02-04
2600041		2026-01-02	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)	Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades	2026-02-06
2600040		2026-01-02	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)	Rectificar el gramaje en ensamble	2026-02-06
2600039		2026-01-02	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)	Realizar rectificación de peso en ensamble	2026-02-06
2600038		2026-01-02	El vaso que el operador suministra para el servido de las bebidas en las estaciones (7 onzas) no cumple con el volumen de 240cc definido en el anexo técnico.	Utilizar vaso de 9 onzas para cumplir con lo establecido	2026-02-06
2600037		2026-01-02	El vaso que el operador suministra para el servido de las bebidas en las estaciones (7 onzas) no cumple con el volumen de 240cc definido en el anexo técnico.	Durante la situación observada, pese a utilizar vasos de 7 onzas, se garantizara el cumplimiento del volumen exigido mediante la entrega de doble porción, asegurando el aporte nutricional definido en la minuta.	2026-02-06
2600036		2026-01-02	El vaso que el operador suministra para el servido de las bebidas en las estaciones (7 onzas) no cumple con el volumen de 240cc definido en el anexo técnico.	Se aclara que, durante la situación observada, pese a utilizar vasos de 7 onzas, se garantizó el cumplimiento del volumen exigido mediante la entrega de doble porción, asegurando el aporte nutricional definido en la minuta.	2026-02-04
2600067		2026-01-07	Durante la verificación se evidencia que una de las cajas no cuenta con el "Tuberculo Raiz o platano" correspondiente al menu	Se coloca la minuta expuesta para que se rectifique el menu diario	2026-02-12
2600216		2026-01-17	Una de las cajas revisadas, no llevaba la proteina.	Se realiza rectificación de componentes durante el ensamble	2026-02-23
2600164		2026-02-03	Se evidencia un almuerzo sin proteina	SE rectifica que esten todos los componentes durante el ensamble	2026-02-17
2600417		2026-03-20	Contratista entrega una sola bebida (jugo de guayaba) y no entrega bebida de refrigerio.	Se garantizara la entrega de las bebidas correspondientes para cada tiempo.	2026-04-02

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

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600034		2026-01-01	El Almuerzo se entrega con una temperatura de 42°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes.	Se ajustara el proceso de ensamble y despacho para garantizar los tiempos de entrega y temperaturas	2026-02-04
2600035		2026-01-01	La cena se entrega con una temperatura de 40°C y bebida de refrigerio 51°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes.	Se mejorara el ensamble y despacho en tiempos y se implementara pulpa o hielo para garantizar temperatura	2026-02-04

2600041		2026-01-02	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).	Se garantizara la temperatura de la bebida con mecanismos como el termo	2026-02-06
2600040		2026-01-02	El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.	Se entrega termometro a cada vehiculo	2026-02-06
2600039		2026-01-02	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).	Utilizar mecanismos para mantener temperatura en frio (termos)	2026-02-06
2600038		2026-01-02	El A se entrega con una temperatura de 38°C y bebida de 26.6°C	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.	2026-02-06
2600037		2026-01-02	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.	Se va garantizar el cumplimiento de la temperatura ajustando procesos de ensamble y utilizando herramientas para temperatura en frio	2026-02-06
2600036		2026-01-02	El A se entrega con una temperatura de 38°C y bebida de 26.9°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes.	Se mejorara el proceso de ensamble y despacho para disminuir los tiempos y garantizar temperaturas	2026-02-04
2600050		2026-01-05	El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes.	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.	2026-02-06

2600051		2026-01-05	El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes.	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.	2026-02-06
2600052		2026-01-05	El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes.	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.	2026-02-06
2600053		2026-01-05	El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes.	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.	2026-02-06

2600049		2026-01-05	El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes.	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.	2026-02-06
2600048		2026-01-05	El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes.	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.	2026-02-06
2600057		2026-01-06	El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.	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.	2026-02-07

2600056		2026-01-06	El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.	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.	2026-02-07
2600055		2026-01-06	El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.	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.	2026-02-07
2600072		2026-01-09	No se evidencia mecanismos que garanticen conservacion de temperaturas en los alimentos	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.	2026-02-18

2600071		2026-01-09	No se evidencia mecanismos que garanticen conservacion de temperaturas en los alimentos	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.	2026-02-18
2600070		2026-01-09	No se evidencia mecanismos que garanticen conservacion de temperaturas en los alimentos	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.	2026-02-18
2600069		2026-01-09	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos.	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.	2026-02-10

2600068		2026-01-09	El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.	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.	2026-02-10
2500079		2026-01-12	No se eidencian mecaismos que garanticen la temperatura de los alimentos	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.	2026-02-18
2600081		2026-01-12	No se evidencian mecanismos que garanticen la conservacion de la comida	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.	2026-02-12

2600084		2026-01-16	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos.	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.	2026-02-12
2600085		2026-01-16	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos.	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.	2026-02-11
2600103		2026-01-20	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos.	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.	2026-02-11

2600102		2026-01-20	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos.	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.	2026-02-11
2600121		2026-01-23	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservacion de la temperatura de los alimentos	Para garantizar la temperatura de las bebidas se utilizaran termos	2026-02-14
2600122		2026-01-23	No se evidencian mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-02-16
2600118		2026-01-25	NO SE E VIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-02-16
2600120		2026-01-25	NO SE EVIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-02-17
2600128		2026-01-26	SIGUIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos, (39,2°C caja). Se evidencian las mismas condiciones iniciales.		
2600129		2026-01-26	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.	Se garantiza la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-02-16
2600138		2026-01-27	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.	Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho	2026-02-16
2600139		2026-01-27	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.	Se garantizara la temperatura disminuyendo tiempos de despacho	2026-02-16
2600145		2026-01-28	No se evudencia mecanismos que garanticen la temperatura (no subsanado)	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-02-18
2600205		2026-02-06	No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos (queso)	Se adquirirá mecanismo de refrigeración	2026-02-17
2600195		2026-02-08	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos.	Se disminuirán los tiempos de despacho	2026-02-24
2600263		2026-02-15	No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos	Se garantizaran las temperaturas mediante los tiempos de despacho	2026-02-28
2600255		2026-02-15	No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos	Se garantizaran las temperaturas disminuyendo tiempos de despacho	2026-02-28

2600254		2026-02-15	No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos	Se garantizaran las temperaturas con los tiempos de despacho	2026-02-28
2600281		2026-02-19	El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes	Se garantizara las temperaturas disminuyendo los tiempos de despacho	2026-02-28
2600296		2026-02-22	El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos. Pero no se encuentra diligenciada.	Se realizara capacitación para diligenciar los formatos adecuadamente	2026-03-06
2600298		2026-02-22	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos.	Se garantizaran la temperatura con los tiempos de despacho	2026-03-08
2600304		2026-02-23	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos	Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho	2026-03-08
2600311		2026-02-24	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.	Se realizara capacitación para el correcto diligenciamiento de formatos	2026-03-12
2600308		2026-02-24	El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de caja 38,3 C)	Se garantizaran las temperaturas con los tiempos de despacho	2026-03-12
2600307		2026-02-24	El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de caja 38,5 C)	Se garantizan las temperaturas con los tiempos de despacho	2026-03-11
2600306		2026-02-24	El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de caja 50,3 C)	Se garantizaran las temperaturas con los tiempos de despacho	2026-03-11
2600359		2026-03-05	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.	Se garantizraan la temperatura con los tiempos de despacho	2026-03-18
2600350		2026-03-06	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-25
2600349		2026-03-06	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho	2026-03-18
2600378		2026-03-10	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura dismunuyendo los tiempos de despacho	2026-04-02
2600395		2026-03-10	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.	Se garantizara las temperaturas disminuyendo tiempos de entrega	2026-03-25
2600394		2026-03-10	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-25
2600393		2026-03-10	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.	Se garantizara las temperaturas con los tiempos de despacho	2026-03-25
2600369		2026-03-10	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-25
2600368		2026-03-10	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-25

2600367		2026-03-10	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-25
2600380		2026-03-10	No se evidencien mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos caiientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-04-02
2600383		2026-03-11	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-24
2600382		2026-03-11	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-25
2600397		2026-03-11	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.	Se garantizara las temperaturas disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-25
2600398		2026-03-11	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho	2026-03-25
2600396		2026-03-11	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.	Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho	2026-03-25
2600387		2026-03-13	No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600386		2026-03-13	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600385		2026-03-13	No se eviencia mecanismos que garanticen la temperatura de os alimentos en caliente	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600388		2026-03-14	No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600403		2026-03-15	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600404		2026-03-15	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600405		2026-03-15	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600419		2026-03-17	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600421		2026-03-17	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600420		2026-03-17	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600431		2026-03-18	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600432		2026-03-18	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.	Se garantizaran las temperaturas disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02

2600433		2026-03-18	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.	Se garantizara la temperatura desminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600423		2026-03-18	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600422		2026-03-18	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600435		2026-03-19	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600436		2026-03-19	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600434		2026-03-19	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.	Se garantizaran las temperaturas disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600418		2026-03-20	Contratista no cuenta con mecanismos para garantizar la conservación de las temperaturas.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600416		2026-03-20	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600417		2026-03-20	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600415		2026-03-21	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600413		2026-03-21	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura.	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600414		2026-03-21	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02

Categoría: CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO
Variable: 3.6. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600034		2026-01-01	No se entregan las bebidas de forma individual.	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-04
2600035		2026-01-01	No se entregan las bebidas de forma individual.	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-04

2600041		2026-01-02	No se evidencia entrega de bebida en empaque individual	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-06
2600040		2026-01-02	No se evidencia entrega de bebida en empaque individual.	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-06
2600039		2026-01-02	No se evidencia bebida en empaque individual.	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-06
2600038		2026-01-02	No se entregan las bebidas de forma individual.	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-06
2600037		2026-01-02	No se entregan las bebidas de forma individual	Se Realiza ajuste a vaso de 9 onzas	2026-02-06
2600036		2026-01-02	No se entregan las bebidas de forma individual.	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-04
2600050		2026-01-05	No se entregan las bebidas de forma individual	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-06
2600051		2026-01-05	No se entregan las bebidas de forma individual	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-06
2600052		2026-01-05	No se entregan las bebidas de forma individual	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-06
2600053		2026-01-05	No se entregan las bebidas de forma individual	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-06
2600049		2026-01-05	No se entregan las bebidas de forma individual	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-06
2600048		2026-01-05	No se entregan las bebidas de forma individual	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-06

2600046		2026-01-05	No se entregan las bebidas de forma individual	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-06
2600045		2026-01-05	No se entregan las bebidas de forma individual	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-06
2600047		2026-01-05	No se entregan las bebidas de forma individual	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-06
2600057		2026-01-06	No se entregan las bebidas de forma individual	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-07
2600056		2026-01-06	No se entregan las bebidas de forma individual	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-07
2600055		2026-01-06	No se entregan las bebidas de forma individual	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-07
2600069		2026-01-09	La bebida no se entrega de manera individual.	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-10
2600068		2026-01-09	No se entregan las bebidas de forma individual	La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.	2026-02-11
2600121		2026-01-23	No se evidencia la bebida en empaque individual	Se enviara soporte donde se especifica el uso de termos	2026-02-14
2600122		2026-01-23	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual	Se enviara documento soporte donde se especifica porque se envia en termos	2026-02-16
2600118		2026-01-25	NO SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LA BEBIDA DE MANERA INDIVIDUAL	Se enviara documento soporte donde se especifica porque se envia la bebida en termos	2026-02-16
2600120		2026-01-25	LA ENTREGA DE LA BEBIDA NO SE EVIDENCIA DE MANERA INDIVIDUAL	Se enviara documento soporte donde se especifica porque se envia la bebida en termos	2026-02-16
2600128		2026-01-26	SIGUIMIENTO NO SUBSANADO: Se evidencia que las bebidas continúan entrando en los mismos recipientes observados inicialmente, sin realizar entrega individual.		
2600129		2026-01-26	SIGUIEMIENTO NO SUBSANADO: Se evidencia que las bebidas continúan entrando en los mismos recipientes observados inicialmente, sin realizar entrega individual.	Se enviara documento soporte donde se especifica el porque se utilizan termos	2026-02-16

2600138		2026-01-27	6 La bebida no se entrega de manera individual. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.	Se enviara documento soporte donde se especifica porque se envia bebida en termos	2026-02-16
2600139		2026-01-27	La bebida no se entrega de manera individual. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.	Se enviara documento soporte donde se especificara porque se envía la bebida en termo	2026-02-16
2600205		2026-02-06	No se entregan las bebidas de forma individual	Se enviara soporte donde se especifica el porque se realiza el envió de la bebida de forma individual	2026-02-17
2600192		2026-02-07	No se entregan las bebidas de forma individual	Se enviara documento soporte donde se aclara el envio de la bebida en termos	2026-02-20
2600195		2026-02-08	La bebida no se entrega de manera individual.	Se enviara documento soporte donde se especifica la entrega en termos	2026-02-25
2600193		2026-02-08	6 La bebida no se entrega de manera individual.	Se enviara oficio soporte donde se especifica el porque se entrega la bebida de esta forma	2026-02-24
2600194		2026-02-08	La bebida no se entrega de manera individual.	Se enviara oficio donde se especifica la presentación de entrega	2026-02-24
2600226		2026-02-10	NO SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LA BEBIDA DE MANERA INDIVIDUAL	Se enviara documento soporte porque se envía la bebida de forma individual	2026-02-26
2600224		2026-02-10	La bebida no se entrega de manera individual.	Se enviara oficio soporte donde se especifica la entrega de la bebida en termos	2026-02-20
2600222		2026-02-10	La bebida no se entrega de manera individual.	Se enviara documento soporte donde se especifica la entrega en termos	2026-02-19
2600233		2026-02-11	No se entregan las bebidas de forma individual	+Se enviara documentos soporte donde se aclara porque se entrega la bebida en termos	2026-03-02
2600232		2026-02-11	No se evidencia la entrega de las bebidas de manera individual	Se envaiara documento soporte donde se aclara porque se entrega la bebida en termos	2026-03-02
2600229		2026-02-11	La bebida no se entrega de manera individual.	Se enviara oficio soporte con especificación acerca de la entrega de la bebida	2026-02-27
2600228		2026-02-11	La bebida no se entrega de manera individual.	Se enviara oficio soporte donde se especifica	2026-02-21
2600227		2026-02-11	La bebida no se entrega de manera individual.	Se enviara documento soporte donde se especifica el porque se envía la bebida en termos	2026-02-24
2600245		2026-02-12	No se evidencia la entrega de la bebida en empaque individual	Se enviara documento soporte donde se especifica la entrega de bebida en termos	2026-02-28
2600243		2026-02-12	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual	Se enviara documento soporte donde se aclara porque se entrega la bebida en termos.	2026-03-02
2600241		2026-02-12	No se entregan las bebidas de forma individual.	Se enviara documento soporte donde se especifica la entrega de bebida en termos	2026-02-28
2600240		2026-02-12	No se entregan las bebidas de forma individual.	Se enviara documento soporte donde se aclara porque se entrega la bebida en termos.	2026-03-02
2600239		2026-02-12	La bebida no se entrega de manera individual.	Se enviara documento soporte donde se aclara porque se entrega la bebida en termos.	2026-03-02
2600238		2026-02-12	La bebida no se entrega de manera individual.	Se enviara documento soporte donde se aclara porque se entrega la bebida en termos.	2026-03-02
2600237		2026-02-12	La bebida no se entrega de manera individual.	Se enviara documento soporte donde se aclara porque se entrega la bebida en termos.	2026-02-05

2600235		2026-02-12	La bebida no se entrega de manera individual.	Se enviara documento soporte donde se aclara porque se entrega la bebida en termos.	2026-03-02
2600234		2026-02-12	La bebida no se entrega de manera individual.	Se enviara documento soporte donde se aclara porque se entrega la bebida en termos.	2026-03-02
2600248		2026-02-13	La bebida no se entrega de manera individual.	Se enviara documento soporte donde se aclara porque se entrega la bebida en termos.	2026-02-05
2600250		2026-02-14	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual	Se enviara oficio soporte donde se especifica la entrega en termos	2026-02-28

Categoría: CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO
Variable: 3.7. 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).

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600068		2026-01-09	La distribucion no se realiza en condiciones higienicas ya que los alimentos son dejados al lado de cascos de motos y elementos de la policia nacional	Se va a realizar la adecuación y organización en la estación en mención	2026-02-12
2600211		2026-01-16	No se entregan las bebidas de forma individual.	Se enviara documento soporte donde se especifica porque se realiza la entrega de bebida en termos	2026-02-18
2600100		2026-01-23	Se evidencia canastillas con acumulación de grasa y polvo.	Se empezara a realizar limpieza rutinaria de las canastillas	2026-02-16
2600099		2026-01-23	Se evidencia canastillas con acumulación de grasa y polvo.	Se va a realizar la limpieza periodica de las canastillas	2026-02-14
2600098		2026-01-23	Se evidencia canastillas con acumulación de grasa y polvo	Se va a realizar la limpieza de las canastillas	2026-02-14
2600121		2026-01-23	Se evidencia las bebidas sobre estibas	Se solicitara a la estación la ubicación en las mesas de las bebidas	2026-02-17
2600164		2026-02-03	Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm	Se comunica a la estación para adecuar una mesa	2026-02-18
2600309		2026-02-24	Se evidencia la entrega de alimentos en el piso en una estiba de 2 cm	Se solicitara al CDT que se coloquen los alimentos en mesa	2026-03-11
2600326		2026-03-03	Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.	Se solicitara la limpieza de la estiba al CDT	2026-03-18
2600349		2026-03-06	Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm	Se solicitara al CDT la limpieza frecuente de la estiba	2026-03-18
2600388		2026-03-14	Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm	Se garantizara la entrega de alimentos en las estibas correspondientes.	2026-04-02
2600422		2026-03-18	Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm	Se garantizara la entrega de los alimentos en las estibas correspondientes.	2026-04-02
2600460		2026-03-29	Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad	Se realizara la limpieza y desinfeccion de las estibas	2026-04-09
2600508		2026-04-02	Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm	Se entregaran los alimentos en las estibas correspondientes.	2026-04-14

Categoría: CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO
Variable: 3.8. 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).

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600047		2026-01-05	No se evidencian mecanismos para prevenir riesgos en la inocuidad para los casos en que los alimentos se encuentren a la intemperie.	Colocar mecanismos que garanticen la inocuidad	2026-02-06
2600070		2026-01-09	Se evidencia que los alimentos se entregan a la intemperie sin techo o carpa	Adquirir carpa para la estación en mención o reubicar las mesas	2026-02-10
2600068		2026-01-09	No se han instalado las mesas suficientes para la distribucion de los alimentos y las estibas se encuentran sucias y los alimentos no se estan separando al menos 15 cm del piso.	Se va a realizar la adecuación y organización en la estación en mención	2026-02-12
2600086		2026-01-19	No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas quedando a la intemperie.	Se debe adquirir una carpa o reubicar el punto de entrega	2026-02-18
2600088		2026-01-19	No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas quedando a la intemperie.	Realizar reubicación de las mesas o adquirir la carpa	2026-02-12
2600096		2026-01-20	NO se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento	Realizar reubicación de mesas o adquirir carpa	2026-02-11
2600111		2026-01-21	SE E VIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE	Se hará la solicitud de la reubicación de las mesas en la estación y de ser necesario se implementara carpas	2026-02-18
2600110		2026-01-21	SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE (SIN TECHO)	Se enviara solicitud de cambio de ubicación de mesas en la estacion y de ser necesario se implementara carpa	2026-02-16
2600109		2026-01-21	SE EIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMERIE (SIN TECHO)	Se va enviar un oficio para solicitar que se cambie el lugar donde se reciben los alimentos en las estaciones	2026-02-14
2600100		2026-01-23	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.	Se enviara correo a las estaciones para reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se implementara carpa	2026-02-16
2600118		2026-01-25	SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE	Se solicitara a la estación al reubicación de las mesas y de ser necesario se implementara carpa	2026-02-16
2600129		2026-01-26	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.	Se solicitara la reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se implementara carpa	2026-02-16
2600134		2026-01-27	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.	Se solicitara la reubicación y de ser necesario se implementara carpa	2026-02-16

2600132		2026-01-27	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.	Se solicitara a la estación reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se implementara carpa	2026-02-16
2600203		2026-02-06	No se evidencia carpas u objetos similares o algún tipo de mecanismo que garanticen la protección de los alimentos que son dejados a la intemperie.	Se solicitara la reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se colocara carpas	2026-02-18
2600205		2026-02-06	No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la proteccion de los alimentos	Se solicitara a la estación la reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se colocaran carpas	2026-02-17
2600192		2026-02-07	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.	Se solicitara a la estación la reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se instalaran carpas	2026-02-26
2600229		2026-02-11	No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.	Se solicitara a las estaciones la reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se implementara las carpas	2026-02-27
2600272		2026-02-18	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.	Se solicitara que se reubiquen las mesas y de ser necesario se implementara carpa	2026-02-28
2600317		2026-02-25	Se evidencia la entrega de la bebida en contacto directo con el piso , sin estibas o mesas	Se solicitara al CDT que disponga los alimentos en mesa	2026-03-12
2600344		2026-03-03	No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas quedando a la intemperie	Se solicitara la reubicación de las mesas al CDT y de ser necesario se colocara una carpa	2026-03-18
2600341		2026-03-03	No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos	Se solicitara la reubicacion de las mesas de alimentos al CDT y de ser necesario se adquirira una carpa	2026-03-18
2600335		2026-03-07	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	Se solicitara la reubicación de las mesas y de ser necesario se adquira carpa	2026-03-18
2600392		2026-03-10	No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.	Se solicitara a los CDT la reubicación de las mesas y de ser necesario se adquirirán carpas	2026-03-25
2600383		2026-03-11	No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas quedando a la intemperie.	Se solicitara al CDT la reubicación de las mesas	2026-03-25
2600381		2026-03-11	No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos	Se solicitara la reubicacion de las mesas de alimentos al CDT y de ser necesario se adquirira una carpa	2026-04-02
2600398		2026-03-11	No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.	Se solicitara a los CDT la reubicación de las mesas	2026-03-25
2600387		2026-03-13	No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos calientes	Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho.	2026-04-02
2600375		2026-03-13	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.	Se solicitara al CDT la reubicación de las mesas y de ser necesario adquirir una carpa	2026-03-25

2600405		2026-03-15	No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.	Se solicitara la reubicacion de las mesas de alimentos al CDT y de ser necesario se adquirira una carpa	2026-04-02
2600430		2026-03-17	No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.	Se solicitara la reubicacion de las mesas de alimentos al CDT y de ser necesario se adquirira una carpa.	2026-04-02
2600431		2026-03-18	No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.	Se solicitara la reubicacion de las mesas de alimentos al CDT y de ser necesario se adquirira una carpa.	2026-04-02
2600436		2026-03-19	No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.	Se solicitara la reubicacion de las mesas de alimentos al CDT y de ser necesario se adquirira una carpa.	2026-04-02
2600416		2026-03-20	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.	Se solicitara la reubicacion de las mesas de alimentos al CDT y de ser necesario se adquirira una carpa.	2026-04-02
2600521		2026-04-02	No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.	Se solicitara la reubicacion de las mesas de alimentos al CDT y de ser necesario se adquirira una carpa.	2026-04-14
2600497		2026-04-02	No se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie	Se solicitara la reubicacion de las mesas de alimentos al CDT y de ser necesario se adquirira una carpa.	2026-04-14
2600526		2026-04-03	No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.	Se solicitara la reubicacion de las mesas de alimentos al CDT y de ser necesario se adquirira una carpa.	2026-04-14

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

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600034		2026-01-01	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)	Se realizara cambios en el proceso de ensamble donde se pese un porcentaje de las raciones para rectificar que se cumpla con lo adecuado	2026-02-04
2600035		2026-01-01	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)	Se rectificaran los gramajes en el proceso	2026-02-04
2600041		2026-01-02	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)	Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades	2026-02-06
2600040		2026-01-02	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)	Rectificar gramaje durante el ensamble y garantizar las cantidades	2026-02-06
2600039		2026-01-02	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)	Rectificar el gramaje durante el ensamble	2026-02-06
2600038		2026-01-02	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)	Se rectificara el gramaje durante el ensamble	2026-02-06
2600037		2026-01-02	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)	Se rectificara el gramaje en ensamble	2026-02-06

2600036		2026-01-02	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)	Se rectificara el peso de las porciones servidas en el ensamble	2026-02-04
2600050		2026-01-05	El operador no cumple con el gramaje servido.	Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidad	2026-02-06
2600051		2026-01-05	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)	Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades	2026-02-06
2600052		2026-01-05	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)	Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades	2026-02-06
2600053		2026-01-05	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)	Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades	2026-02-06
2600048		2026-01-05	El operador no cumple con el gramaje servido.	Rectificar Gramaje en ensamble y garantizar cantidades	2026-02-06
2600046		2026-01-05	El operador no cumple con el gramaje servido.	Rectificar gramaje en ensamble y gararantizar cantidades	2026-02-06
2600045		2026-01-05	El operador no cumple con el gramaje servido.	Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades	2026-02-06
2600047		2026-01-05	El operador no cumple con el gramaje servido.	Rectificar el gramaje en el ensamble y garantizar cantidades	2026-02-06
2600057		2026-01-06	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)	Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades	2026-02-07
2600056		2026-01-06	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)	Rectificar el gramaje en ensamble y garantizar las cantidades	2026-02-07
2600055		2026-01-06	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)	Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades	2026-02-06
2600068		2026-01-09	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (pan 53 gr.)	Se va a rectificar el gramaje durante el ensamble y se garantizara las cantidades	2026-02-11
2600078		2026-01-11	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración, se pesan aleatoriamente dos cajas con un promedio de 412g	Rectificar el gramaje durante el ensamble	2026-02-11
2600077		2026-01-11	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración, se pesan aleatoriamente dos cajas con un promedio de 425g	Rectificar el gramaje durante el ensamble de alimentos	2026-02-11
2600076		2026-01-11	El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración, se pesan aleatoriamente dos cajas con un promedio de 413g y dos panes con un promedio de 57g	Rectificar el gramaje durante el ensamble y garantizar temperaturas	2026-02-10
2500079		2026-01-12	El contratista en el almuerzo no cumplio con el gramaje correspondiente (460 gr)	Rectificar el gramaje durante el ensamble	2026-02-11
2600081		2026-01-12	El dia de hoy se evidencia que el contratista no cumplio con el gramaje del menu en el A	Se va a rectificar el gramaje durante el proceso de ensamble	2026-02-12
2600211		2026-01-16	Se pesan 10 cajas dando un promedio de 409.1 gramos.(Peso requerido 460 gramos)	Se rectifica el gramaje durante el proceso de ensamble	2026-02-18

2600210		2026-01-16	Se pesan 9 cajas dando un promedio de 399 gramos.(Peso requerido 460 gramos) Se envia dos recipientes con capacidad de 44 litros para refrigerio y 2 para cena con un parte total de 483 PPL.	Se rectificara el gramaje durante el ensamble	2026-02-23
2600218		2026-01-17	Se pesan cajas con un promedio de 419gramos (peso requerido 460gramos)	Se rectifica gramaje durante el ensamble	2026-02-18
2600217		2026-01-17	Se entrega un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 103PPL	Se van adquirir mas termos en caso de ser necesario	2026-02-18
2600216		2026-01-17	Se pesan 11 cajas dando un promedio de 327,4 gramos	Se rectifica el gramaje durante el ensamble	2026-02-18
2600093		2026-01-19	De acuerdo al protocolo de muestreo se verifica el peso de ocho proteinas(queso) con un promedio de 29.1 g	Se va garantizar el gramaje desde el proveedor	2026-02-11
2600092		2026-01-19	De acuerdo al protocolo de muestreo se verifica el peso de cinco proteinas(queso) con un promedio de 30 g	Se va garantizar el peso del queso	2026-02-12
2600091		2026-01-19	De acuerdo al protocolo de muestreo se verifica el peso de ocho proteinas(queso) con un promedio de 30 g	Se va a garantizar el gramaje correspondiente	2026-02-10
2600103		2026-01-20	No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo a la minuta patron.		
2600102		2026-01-20	No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo a la minuta patron.	Se deben rectificar gramajes durante el proceso de ensamble	2026-02-10
2600094		2026-01-20	Se verificó, el peso de las 8 cajas, dando un promedio de 378 g.	Se va a rectificar el peso durante el proceso de ensamble	2026-02-12
2600095		2026-01-20	Se verifica el peso de 5 cajas, dándole un promedio de: 333.6g	Se debe rectificar el gramaje en el proceso de ensamble	2026-02-11
2600101		2026-01-20	No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo a la minuta patron.	Se debe rectificar el gramaje durante el ensamble	2026-02-10
2600100		2026-01-23	Se verifica el peso de 8 salchichas con un equipo de 32,6g. El operador envía bebida de desayuno en un recipiente con una capacidad de 19 Lt para un partido de 94 PPL	Se solicitara el peso adecuado al proveedor y en caso de ser necesario se va adquirir más termos	2026-02-16
2600099		2026-01-23	Se evidencia cumplimineto de gramaje en fruta y pan sin embargo se pesa 5 salchichas con un promedio de 32.8g	Se solicita al proveedor el gramaje adecuado de la proteina	2026-02-14
2600098		2026-01-23	Se verifica el peso de 8 salchichas con un equipo de 33,9g. El operador envía bebida de desayuno en un recipiente con una capacidad de 19 Lt para un partido de 98 PPL	Se va solicitar al proveedor los gramajes correspondientes	2026-02-14
2600121		2026-01-23	Se toma una muestra de 20 cajas de manera aleatorea , da como resulta no cumple con el gramaje correspondiente (460 gr)	Se rectificara el gramaje durante el ensamble	2026-02-16
2600122		2026-01-23	Se escoge aleatoreamente 5 cajas de comida para conocer su gramaje y se obtiene como resultado No cumple ya que la mayoria tiene un gramaje inferior al estipulado	Se empezara a pesar durante el proceso de ensamble	2026-02-16
2600118		2026-01-25	GRAMAJES NO CUMPLEN CO LO ESTABLECIDO (460GR)	Se pesa la comida durante le proceso de ensamble	2026-02-16

2600120		2026-01-25	SE TOMAN 5 MUESTRAS DE CENA Y DA COMO RESULTADO : NO CUMPLE CON E GRAMAJE CORRESPONDIENTE (460 GR)	Se empezara a tomar los pesos durante el ensamble	2026-02-16
2600128		2026-01-26	SIGUIMIENTO SUBSANADO PARCIALMENTE: El contratista cumple con el gramaje de la caja; sin embargo, no cumple con el peso del postre al entregar una unidad de menta por PPL correspondiente a 4 gramos.		
2600129		2026-01-26	SIGUIENTO SUBSANADO PARCIALMENTE: El contratista cumple con el gramaje de la caja; sin embargo, no cumple con el peso del postre al entregar una unidad de menta por PPL correspondiente a 4 gramos. el operador envia un recipiente con una capacidad de 22 litros para un parte de 108 PPL.	Se rectifica el gramaje durante el ensamble	2026-02-16
2600134		2026-01-27	SEGUIMIENTO SUBSANADO PARCIALMENTE: El contratista cumple con el gramaje de postre y volumen de bebida, sin embargo se evidencia cajas muy por debajo del peso establecido	Se rectifica el gramaje durante el ensamble	2026-02-16
2600132		2026-01-27	El contratista cumple con el gramaje de postre, sin embargo se evidencia cajas muy por debajo del peso establecido promedio 425g Se envia jugo en un recipientecon capacidad de 22 Litros para un partede 99 PPL.	Se solicita al proveedor el cumplimiento del gramaje del postre y se rectifica el peso durante el ensamble	2026-02-16
2600144		2026-01-28	Se toman 13 muestras aleatoreamente de cajas de comida de las cuales 8 tienen el peso por debajo de 460 gr , el contratista No cumplió con el gramaje correspondiente para el almuerzo (NO SUBSANADO)	Se rectifica el gramaje durante el ensamble y se garantiza la cantidad	2026-02-16
2600143		2026-01-28	E toman 8 muestras aleatoreamente de las cuales 6 muestras tienen menos de 460 gr , El contratista NO cumplio con el gramaje para el menu verificado (NO SUBSANADO)	Se rectificara el gramaje durante el proceso de ensamble	2026-02-16
2600140		2026-01-28	SEGUIMIENTO SUBSANADO PARCIALMENTE: EL operador cumple con gramaje de postre y bebida, asi como enviar vasos de 9 onzas sin embargo el peso promedio de las cajas es de 447.8 gramos	Se rectifica el gramaje durante el proceso de ensamble	2026-02-16
2600151		2026-02-02	El operador cumple con gramaje de postre y volumen de bebida sin embargo no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) dando un promedio de 408g	Se rectifica el gramaje durante el ensamble	2026-02-18
2600153		2026-02-02	El operador cumple con gramaje de postre y volumen de bebida sin embargo no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) dando un promedio de 445g	Se rectifica el gramaje durante el ensamble y se garantiza la cantidad	2026-02-23
2600158		2026-02-02	No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo con la minuta patrón.	Se expone la minuta en cocina	2026-02-17
2600159		2026-02-02	No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo con la minuta patrón.	SE rectifica gramaje durante el ensamble y se garantiza la cantidad	2026-02-17
2600157		2026-02-02	No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo con la minuta patrón.	Se rectifica el gramaje durante el ensamble	2026-02-17

2600152		2026-02-02	El operador cumple con gramaje de postre y volumen de bebida sin embargo no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) dando un promedio de 437G El operador envia jugo en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 105 PPL	Se rectifica el peso durante el ensamble	2026-02-17
2600164		2026-02-03	Se toman 32 muestras de cajas de comida , de las cuales , 30 no cumplen con el gramaje estipulado (460 gr)	Se rectifica el gramaje durante el ensamble	2026-02-17
2600165		2026-02-03	Se toman 5 muestras de comida aleatoreamente y se observa que todas las muestras estan por de bajo de los 460 gr	Se rectifica el gramaje durante el ensamble	2026-02-17
2600166		2026-02-04	El operador cumple con gramaje de proteina y fruta sin embargo no cumple con gramaje de pan dando un promedio de 57 gramos. Se envia bebida en un recipiente de 10 litros para un parte de 103 PPL.	Se rectifica gramaje durante el ensamble	2026-02-18
2600167		2026-02-04	El operador cumple con gramaje de fruta y proteína sin embargo no cumple con gramaje de pan dando un promedio de las muestras pesadas de 57 gramos(gramaje exigido 60 gramos)	Se rectifica el gramaje durante el ensamble y se garantiza cantidades	2026-02-19
2600168		2026-02-04	El operador cumple con gramaje de fruta y proteína(gramaje exigido 60 gramos) El operador envia bebida de desayuno en un recipiente con capacidad de 19 litros, para un parte de 89 PPL.	Se solicita gramaje a proveedor	2026-02-19
2600200		2026-02-05	El contratista cumple gramaje de proteina, fruta y pan, sin embargo envia recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 109 PPL.	Se solicitara mas termos	2026-02-20
2600206		2026-02-05	SE TOMAN 8 MUESTRAS DE COMIDA DE MANERA ALEATOREA Y SE EVIDENCIA QUE NO CUMPLEN CON EL PESO REQUERIDO 460 GR	Se rectifica temperatura durante el ensamble	2026-02-20
2600207		2026-02-05	SE TOMAN 5 MUESTRAS DE COMIDA ALEATOREAMENTE Y SE OBSERVA QUE NO CUMPLE CON EL GRAMAJE ESTIPULADO (460 GR)	Se va a rectificar el gramaje durante el ensamble	2026-02-18
2600208		2026-02-05	SE TOMAN 8 MUESTRAS DE COMIDA ALEATOREAMENTE PARA VERIFICAR SU PESO , SE EVIDENCIA QUE DE LAS 8 MUESTRAS NINGUNA CUMPLE CON EL GRAMAJE ESTIPULADO PARA EL ALMUERZO (460 GR).	Se va a rectificar el gramaje duante el ensamble	2026-02-18
2600203		2026-02-06	El contratista cumple con gramaje de proteina, fruta y pan, sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 101 PPL.	Se verificara y en caso de ser necesario se va adquirir mas termos	2026-02-18
2600205		2026-02-06	El contratists cumple con gramaje de proteina y fruta sin embargo no cumple con gramaje de pan dando un promedio: 56.4 gramos-(peso requerido 60 gramos)	Se solicitara al proveedor el cumplimiento del gramaje en mención	2026-02-17
2600204		2026-02-06	El contratists cumple con gramaje de proteina y fruta sin embargo no cumple con gramaje de pan dando un promedio: 58.2 gramos-(peso requerido 60 gramos)	Se rectifica el gramaje durante el proceso de ensamble	2026-02-20

2600192		2026-02-07	El contratista cumple gramaje de cajas y pan; sin embargo envia dos recipientes con capacidad de 19 Litros, uno para cena y el otro para refrigerio, (Jugo de guayaba y jugo de mango). No cumpliendo con el jugo de cena, para un parte de 91 PPL (volumen requerido para el parte 22.75 Litros).	Se van adquirir mas termos en caso de ser necesario	2026-02-20
2600190		2026-02-07	El contratista cumple gramaje de cajas y pan; sin embargo envia dos recipientes con capacidad de 19 Litros, uno para cena y el otro para refrigerio, (Jugo de guayaba y jugo de mango). No cumpliendo con el jugo de los dos tiempos. para un parte de 105 PPL (volumen requerido : cena 26.25 litros y Refrigerio 21 Litros).	Se rectificara el gramaje durante el ensamble y se garantizaran las cantidades	2026-02-20
2600229		2026-02-11	No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.	Se rectificaran los gramajes durante el ensamble	2026-02-25
2600227		2026-02-11	No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo con la minuta patrón.	Se rectificara el gramaje en el proceso de ensamble	2026-02-23
2600244		2026-02-12	El operador envia jugo en recipiente con capacidad de 22 litros , para un parte de 106 ppl. se anexa evidencia fotografica de 8 muestras de almuerzo evidenciando que el gramaje cumple peso correspondiente (460 gr)	Se rectificara gramajes y litros de jugo	2026-02-28
2600242		2026-02-12	Operador cumple gramaje de pan y fruta, sin embargo no cumple con gramaje de queso requerido (35 gramos)	Se va a rectificar el gramaje durante el ensamble.	2026-03-02
2600241		2026-02-12	Operador cumple gramaje de pan y fruta, sin embargo no cumple con gramaje de queso requerido (35 gramos).	Se solicitara el gramaje al proveedor	2026-02-28
2600236		2026-02-12	No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.	Se va a rectificar el gramaje durante el ensamble y se garantizara las cantidades.	2026-03-02
2600235		2026-02-12	No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.	Se va a rectificar el gramaje durante el ensamble y se garantizara las cantidades.	2026-03-02
2600234		2026-02-12	No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.	Se va a rectificar el gramaje durante el ensamble y se garantizara las cantidades.	2026-03-02
2600255		2026-02-15	Contratista cumple con gramaje total de la caja (460g), asi como del postre (10 g), sin embargo envia bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros, para un parte de 88 PPL (requerido 22 litros)	Se realizara el ajuste de los recipientes	2026-02-28
2600254		2026-02-15	El operador cumple con gramaje de postre y bebida, sin embargo 8 de las 13 muestras de comida pesadas no cumplen gramaje requerido (460g)	Se garantizara las cantidades y se rectificara el peso durante el ensamble	2026-02-28
2600270		2026-02-17	Se toman 5 muestras de pan , se evidencia que 3 muestras con peso inferior a 60 gr	Se solicitara el cumplimiento del gramaje al proveedor	2026-02-28
2600269		2026-02-17	Se toman 8 muestras de pan aleatoreamente , en el desayuno y se evidencia que ningna muestra cumple con el gramaje requerido 60 gr	Se solicitara el cumplimiento del gramaje al proveedor	2026-02-28
2600268		2026-02-17	Se toman 5 muestras de panes y se evidencia la mayoria de las muestras con gramaje inferior a 60 gr	Se solicitara al proveedor el gramaje correspondiente	2026-02-28

2600267		2026-02-17	Operador cumple gramaje total de las cajas de comida verificadas, asi como el gramaje de pan, sin embargo no da cumplimento a la cantidad de bebida requerida para el parte 105 PPL (26,25 Litros para cena y 21 Litros para refrigerio), en su lugar envía un recipiente con capacidad de 19 litros y un recipiente con capacidad aprox de 12 litros.	En caso de ser necesario se adquirirán mas termos	2026-02-28
2600265		2026-02-17	Operador cumple con el gramaje requerido de la caja de comida (460 gramos), sin embargo no se da cumplimiento al gramaje del pan de refrigerio requerido (60 gramos); las cinco muestras de pan verificadas dieron un promedio de 45,2 gramos. El operador envía bebida de refrigerio de un recipiente con capacidad de 4 litros para un parte de 53 PPL (Volumen requerido 10,6 litros)	Se solicitara al proveedor los gramos correspondientes	2026-02-28
2600272		2026-02-18	El contratista cumple con el gramaje de la caja y postre; sin embargo, el operador envía un recipiente de jugo con una capacidad de 22 litros para un parte de 112 PPL. (Cantidad requerida 28 litros)	Se adquirirá de ser necesario termos de mayor capacidad	2026-02-28
2600308		2026-02-24	Operador da cumplimiento con el gramaje total en peso servido por ración (460g) así como gramaje de postre (10g); sin embargo envía bebida en recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 93PPL (cantidad requerida 23.25 litros)	En caso de ser necesario se adquirirán mas termos	2026-03-12
2600306		2026-02-24	Operador da cumplimiento con el gramaje total en peso servido por ración (460g) asi como gramaje de postre (10g); sin embargo envia bebida en recipiente con capacidad de 10 litros para un parte de 100 PPL (cantidad requerida 25 litros)	En caso de ser necesario se adquirirán mas termos	2026-03-11
2600324		2026-03-02	Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres), sin embargo, envía de postre dos caramelos duros por PPL, lo que corresponde a un peso de 7 gramos (peso requerido 10 gramos), así mismo envía bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros (cantidad requerida 25.5 litros).	Se garantizara el gramaje adecuado de los postres	2026-03-18
2600323		2026-03-02	Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y cantidad requerida de bebida; sin embargo, envía de postre dos caramelos duros por PPL, lo que corresponde a un peso de 7 gramos (peso requerido 10 gramos).	Se enviara el postre con el gramaje adecuado	2026-03-18
2600325		2026-03-02	Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y cantidad requerida de bebida; sin embargo, envía de postre dos caramelos duros por PPL, lo que corresponde a un peso de 7 gramos (peso requerido 10 gramos).	Se va a garantizar el gramaje del postre	2026-03-18
2600355		2026-03-03	No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.	Se rectificaran los gramajes durante el ensamble y se garantizara la cantidad	2026-03-18

2600329		2026-03-04	El operador envía las bebidas correspondientes a la cena y al refrigerio en un recipiente de 19 litros y uno aproximadamente 10 litros para un parte de 90 PPL. De acuerdo con el volumen requerido, para la cena se necesitan 22,5 litros y para el refrigerio 18 litros, evidenciándose que la capacidad de los recipientes utilizados no garantiza el volumen total requerido.	Se adquirian los termos necesarios	2026-03-18
2600331		2026-03-05	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)	Se adquiriran los termos necesarios	2026-03-18
2600333		2026-03-05	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.	Se garantizara el gramaje adecuado del queso	2026-03-18
2600370		2026-03-11	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.	Se solicitara al proveedor la garantía del peso por porción	2026-03-25
2600375		2026-03-13	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)	Se adquirirán los recipientes necesarios para garantizarlo.	2026-03-25
2600408		2026-03-17	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)	Se adquiriran los termos necesarios	2026-04-02
2600409		2026-03-18	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)	Se adquiriran los termos necesarios.	2026-04-02
2600410		2026-03-18	Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y bebida; sin embargo, no cumple con gramaje de queso (peso requerido 35 gramos)	Se va a garantizar el gramaje requerido.	2026-04-02
2600411		2026-03-18	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)	Se adquiriran los termos necesarios.	2026-04-02
2600480		2026-03-26	No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.	Se garantizaran los gramajes adecuados.	2026-04-08
2600482		2026-03-26	No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.	Se rectificaran los gramajes durante el ensamble y se garantizara la cantidad.	2026-04-08

2600481		2026-03-26	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.	Se va a garantizar el gramaje adecuado.	2026-04-08
2600473		2026-03-27	Se toman 8 muestras de salchcicha de forma aletorea , se evidencia que 3 muestras no cumple con el gramaje 35 gr	Se garantizara el gramaje adecuado.	2026-04-08
2600471		2026-03-27	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	Se rectificaran los gramajes durante el ensamble y se garantizara la cantidad.	2026-04-08
2600460		2026-03-29	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	Se adquirirán mas termos de ser necesario	2026-04-08
2600497		2026-04-02	Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 96 PPL. (Volumen requerido 24.0 Litros)	Se adquiriran los termos necesarios.	2026-04-14
2600495		2026-04-02	Contratista cumple gramaje de caja y postre; sin embargo, envía bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 97 PPL. (Volumen requerido 24.25 Litros)	Se adquiriran los termos necesarios.	2026-04-14
2600537		2026-04-04	Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y bebida; sin embargo, no cumple con gramaje de queso (peso requerido 35 gramos)	Se rectificaran los gramajes durante el ensamble y se garantizara la cantidad.	2026-04-14
2600538		2026-04-04	Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y bebida; sin embargo, no cumple con gramaje de queso (peso requerido 35 gramos)	Se rectificaran los gramajes durante el ensamble y se garantizara la cantidad.	2026-04-14
2600539		2026-04-04	Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y bebida; sin embargo, no cumple con gramaje de queso (peso requerido 35 gramos)	Se rectificaran los gramajes durante el ensamble y se garantizara la cantidad	2026-04-14

Categoría: CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO
Variable: 3.10. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600034		2026-01-01	No se cumple con la rotación de postre (todos los dias anteriores se ha entregado bocadillo)	Se realizara la rotación de postres por panelita, cocada, bocadillo con leche.	2026-02-04
2600035		2026-01-01	No se cumple rotación de bebidas (entrega el mismo jugo que el día anterior) JUGO DE MORA	Se garantizara la rotación de fruta para el jugo en cada tiempo	2026-02-04
2600041		2026-01-02	No cumple con la rotacion de postres, solo se evidencia suministro de bocadillo.	Realizar rotacion de postre con bocadillo combinado, panelita, cocada, dulce duro	2026-02-06
2600040		2026-01-02	No cumple con la rotacion de postres, solo se evidencia suministro de bocadillo.	Implementar rotacion de postre con bocadillo combinado, panelita, cocada, dulce duro	2026-02-06

2600039		2026-01-02	Se evidencia que no se cumple con la rotacion de postres, solamente están suministrando bocadillo.	Realizar rotacion de postres con bocadillo, bocadillo combinado, panelita, cocada	2026-02-06
2600038		2026-01-02	El operador no cumple con la rotación de postres (se ha evidenciado entrega diaria de postre bocadillo)	Realizar rotación de postre con bocadillo, panelita, cocada, dulce duro	2026-02-06
2600037		2026-01-02	El operador no cumple con la rotación de postres (se ha evidenciado entrega diaria de postre bocadillo)	Se implementa la rotación del postre diario por bocadillo, panelita, cocada, bocadillo combinado	2026-02-04
2600036		2026-01-02	El operador no cumple con la rotación de postres (se ha evidenciado entrega diaria de postre bocadillo)	Se garantiza la rotación del postre con panela, cocada, bocadillo con leche	2026-02-04
2600067		2026-01-07	Durante la verificación se evidencia que una de las cajas no cuenta con el "Tuberculo Raiz o platano" correspondiente al menu	Se coloca la minuta expuesta para que se rectifique el menú diario	2026-02-13
2600128		2026-01-26	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.		
2600129		2026-01-26	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.	Se saca la piña del proceso	2026-02-16

Categoría: CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO
Variable: 3.11. 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.

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600120		2026-01-25	NO SE EVIDENCIA PLANILLA PARA REGISTRO DE TEMPERATRAS	Se actualizara los formatos correspondientes	2026-02-16

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

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600116		2026-01-24	O se evidencia formatos de entrega a satisfaccion del desayuno	Se implementara formato de entrega diarias con item de aceptación organoleptica	2026-02-16
2600115		2026-01-24	NO SE EVIDENCIA PLAILLA PARA REGISTRO DE ENTREGA A SATISFACCION	Se implementa registro diario de entregas con item de aceptación organoléptica	2026-02-16
2600221		2026-01-24	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA A SATISFACCION EN EL DESAYUNO	Se implementa registro diario de entregas con item de características organolépticas	2026-02-18
2600203		2026-02-06	Se evidencia registro fotografico pero no se cuenta con formato de entrega	Se implementara el registro de entrega de raciones	2026-02-23
2600198		2026-02-06	No se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía.	Se implementara registro diario de entrega con item de cumplimiento de caracteristicas organolepticas	2026-02-19
2600199		2026-02-06	No se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía.	Se implementara registro diario de entrega de raciones con item de cumplimiento organoleptico	2026-02-18

2600205		2026-02-06	Se evidencia registro fotografico pero no se cuenta con formato de entrega	Se hará el registro del formato de entrega de raciones	2026-02-20
2600204		2026-02-06	Se evidencia registro fotografico pero no se cuenta con formato de entrega	Se implementara y capacitara para llevar el registro diario de entrega de raciones	2026-02-19
2600270		2026-02-17	No se evidencia formato de entrega a satisfaccion	Se envía entrega de satisfacción en el registro diario	2026-02-28
2600269		2026-02-17	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA A SATOSFACCION EN EL DESAYUNO	Se evidencia el formato de satisfacción en el registros de entrega diario	2026-02-28
2600268		2026-02-17	No se evidencia formato de entrega satisfaccion	El formato de satisfacción se encuentra en el registro de entrega diaria	2026-02-28
2600354		2026-03-03	No se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía.	Se comunicara a los encragados de recepción de los alimentos acerca del adecuado diligenciamiento del formato de entrega	2026-03-18
2600356		2026-03-03	No se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía.	Se entregraa el formato de entrega de raciones a los conductores antes del inicio de la jornada laboral	2026-03-18
2600355		2026-03-03	No se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía.	Se hara capacitación acerca del diligenciamiento del formato de entrega y se comunicara a los CDT	2026-03-18
2600476		2026-03-28	Se evidencia fomato de entrega satisfaccion sin diligenciar	Se realizara la respectiva retroalimentación del correcto diligenciamiento	2026-04-09
2600474		2026-03-28	SE EVIDENCIA FORMTATO DE ENTREGA A SATISFACION SIN DILIGENCIAR	Se realizara la respectiva retroalimentacion del diligenciamiento del formato	2026-04-09
2600475		2026-03-28	Se evidencia formato de entrega a satsfaccion sin dilogenciar	Se realizara capacitacion acerca del registro del formato de entrega a satsfaccion para su correcto diligenciamiento.	2026-04-14
2600524		2026-04-03	No se evidencia formatos de entrega de los alimentos a las estaciones de policía.	Se comunicara a los encargados de recepcion de los alimentos acerca del adecuado diligenciamiento del formato de entrega.	2026-04-14
2600525		2026-04-03	No se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía.	Se comunicara a los encargados de recepcion de los alimentos acerca del adecuado diligenciamiento del formato de entrega.	2026-04-14
2600526		2026-04-03	No se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía.	Se realizara capacitacion acerca del registro de entrega para su correcto diligenciamiento.	2026-04-14

Categoría: CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO
Variable: 4.2. 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).

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600203		2026-02-06	No se realiza entrega registrada en el establecimiento	Se utilizara el formato de registro entrega de raciones para el soporte de lo mencionado	2026-02-18
2600198		2026-02-06	Se realiza la entrega directa de los alimentos pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación.	Se hara capacitación para diligenciar adecuadamente el formato	2026-02-18
2600199		2026-02-06	Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación.	Se hara capacitación para diligenciar adecuadamente el formato de entrega de raciones	2026-02-18

2600205		2026-02-06	No se realiza entrega registrada en el establecimiento	Se implementa registro de entrega de raciones a las estaciones	2026-02-17
2600204		2026-02-06	No se realiza entrega registrada en el establecimiento	Se implementara registro de entrega de raciones y se capacitara al personal para el adecuado diligenciamiento	2026-02-21
2600354		2026-03-03	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.	Se entregara las planillas impresas a los conductores antes del inicio de su jornada	2026-03-18
2600356		2026-03-03	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.	Se entregraa el formato de entrega de raciones a los conductores antes del inicio de la jornada laboral	2026-03-18
2600355		2026-03-03	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 la planilla impresa.	Se entregara la planilla impresa a los conductores antes del inicio de su jornada	2026-03-18
2600524		2026-04-03	No se evidencia un registro ya que no hay formatos de entrega de los alimentos a las estaciones de policía.	Se comunicara a los encargados de recepcion de los alimentos acerca del adecuado diligenciamiento del formato de entrega.	2026-04-14
2600525		2026-04-03	Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación.	Se comunicara a los encargados de recepcion de los alimentos acerca del adecuado diligenciamiento del formato de entrega.	2026-04-14
2600526		2026-04-03	Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación.	Se realizara capacitacion acerca del registro de entrega para su correcto diligenciamiento.	2026-04-14

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

ID Visita	Institución / Establecimiento / Locacion	Fecha	Hallazgo	Compromiso / Justificación de Cierre	Fecha Compromiso
2600067		2026-01-07	Durante la verificación se evidencia una presentación inadecuada de los aimentos por el desorden en la disposición de los componentes dentro de la caja.	Se realiza retroalimentación de la disposición adecuada de los alimentos	2026-02-10
2600066		2026-01-07	Durante la verificación se evidencia una presentación inadecuada de los aimentos por el desorden en la disposición de los componentes dentro de la caja.	Mejorar el proceso de disposición de los alimentos durante el proceso	2026-02-07
2600065		2026-01-07	Durante la verificación se evidencia una presentación inadecuada de los aimentos por el desorden en la disposición de los componentes dentro de la caja.	Corregir disposición de cada alimento durante el proceso	2026-02-07
2600122		2026-01-23	Las condiciones organolepticas del menu no son aceptables	Se realizaran algunas pruebas organolepticas durante el ensamble	2026-02-16

INFORME DE RESULTADOS: OT-20376

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA DECEPAZ
FECHA	2026-04-07
HORA	07:48:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	30
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	AUYAMA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	820	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	750	<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: 2026-04-14
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20377

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA DECEPAZ
FECHA	2026-04-07
HORA	07:48:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	28.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-14
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20378

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA DECEPAZ
FECHA	2026-04-07
HORA	07:48:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	32.1
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CARNE DE RES CON GUISO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-14
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20379

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA DECEPAZ
FECHA	2026-04-07
HORA	07:48:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	15.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE GUAYABA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	3500	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	2300	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	2700	<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: 2026-04-14

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20380

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA DECEPAZ
FECHA	2026-04-07
HORA	07:48:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	24
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN ROLLO
LOTE	091
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-20
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-14

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20375

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA DECEPAZ
FECHA	2026-04-07
HORA	07:48:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	34.4
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	20	<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: 2026-04-14
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20369

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
FECHA	2026-04-07
HORA	07:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	36.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-14
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20370

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
FECHA	2026-04-07
HORA	07:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	30.4
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	AUYAMA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	370	<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: 2026-04-14
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20371

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
FECHA	2026-04-07
HORA	07:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	28.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-14
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20372

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
FECHA	2026-04-07
HORA	07:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	32.4
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CARNE DE RES CON GUISO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	N/A

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-14

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	840	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	660	<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: 2026-04-14
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20373

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
FECHA	2026-04-07
HORA	07:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	15.1
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE GUAYABA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	6300	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	4200	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	5400	<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: 2026-04-14

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20374

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
FECHA	2026-04-07
HORA	07:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	24.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN ROLLO
LOTE	090
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-14

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20363

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS
FECHA	2026-04-07
HORA	07:07:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	37.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20364

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS
FECHA	2026-04-07
HORA	07:07:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	32.1
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	AUYAMA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	780	<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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20365

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS
FECHA	2026-04-07
HORA	07:07:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	30.4
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	610	<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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20366

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS
FECHA	2026-04-07
HORA	07:07:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	33.4
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CARNE DE RES CON GUISO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20367

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS
FECHA	2026-04-07
HORA	07:07:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	16.1
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE GUAYABA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	1600	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	1100	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	700	<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: 2026-04-13

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20368

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS
FECHA	2026-04-07
HORA	07:07:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	24
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN ROLLO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-24
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-14

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20357

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LIMONAR
FECHA	2026-04-07
HORA	06:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	38.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	430	<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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20358

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LIMONAR
FECHA	2026-04-07
HORA	06:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	36.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	AUYAMA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	830	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	650	<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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20359

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LIMONAR
FECHA	2026-04-07
HORA	06:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	36.4
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20360

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LIMONAR
FECHA	2026-04-07
HORA	06:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	36.1
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CARNE DE RES CON GUISO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	660	<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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20361

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LIMONAR
FECHA	2026-04-07
HORA	06:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	16.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE GUAYABA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	2520	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	1960	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	1250	<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: 2026-04-13

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20362

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LIMONAR
FECHA	2026-04-07
HORA	06:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	24.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN ROLLO
LOTE	090
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-24
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-14

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20351

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
FECHA	2026-04-07
HORA	05:35:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	38.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20352

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
FECHA	2026-04-07
HORA	05:35:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	N.R
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	AUYAMA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	570	<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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20353

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
FECHA	2026-04-07
HORA	05:35:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	34.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	20	<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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20354

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
FECHA	2026-04-07
HORA	05:35:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	36.4
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CARNE DE RES CON GUISO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-14

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	550	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	440	<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: 2026-04-14
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20355

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
FECHA	2026-04-07
HORA	05:35:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	16.1
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE GUAYABA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	1700	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	2400	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	1300	<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: 2026-04-13

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20356

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
FECHA	2026-04-07
HORA	05:35:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	24.3
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN ROLLO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-14

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20248

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
FECHA	2026-04-07
HORA	06:15:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	28.4
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

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	90	<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: 2026-04-10
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20245

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
FECHA	2026-04-07
HORA	06:15:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	QUESO CAMPESINO
LOTE	092
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-28
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

NORMA DE REFERENCIA	QUESO FRESCO CON O SIN RELLENO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022 NUMERAL 1.17,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	<1000	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
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	1800	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	1460	<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: 2026-04-10
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20246

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
FECHA	2026-04-07
HORA	06:15:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	N.R
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N.R

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN ROLLO
LOTE	088
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-17
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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: 2026-04-11

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20247

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
FECHA	2026-04-07
HORA	06:15:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	73.9
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CAFE EN LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

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: 2026-04-10
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20318

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
FECHA	2026-04-07
HORA	02:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	90.8
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20319

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
FECHA	2026-04-07
HORA	02:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	77.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	AUYAMA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	730	<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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20320

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
FECHA	2026-04-07
HORA	02:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	64.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20321

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
FECHA	2026-04-07
HORA	02:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	47.3
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CARNE CON GUISO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20322

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
FECHA	2026-04-07
HORA	02:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	16.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE GUAYABA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	540	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	660	<3000	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: 2026-04-13

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20323

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
FECHA	2026-04-07
HORA	02:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	90.8
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	20	<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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20324

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
FECHA	2026-04-07
HORA	02:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	80.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PASATA CON ZANAHORIA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20325

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
FECHA	2026-04-07
HORA	02:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	30.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	HUEVO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	3480	<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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20326

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
FECHA	2026-04-07
HORA	02:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	35.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA CRIOLLA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20327

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
FECHA	2026-04-07
HORA	02:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	20.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE MANGO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	1470	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	1440	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	1250	<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: 2026-04-13

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20328

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
FECHA	2026-04-07
HORA	02:40:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	24.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	BOCADILLO DE GUAYABA
LOTE	5426
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

NORMA DE REFERENCIA	BOCADILLO- RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Mohos y Levaduras	NTC 5698:2009	<10	1000-2000	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: 2026-04-13

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20345

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA EL DIAMANTE
FECHA	2026-04-07
HORA	05:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	38.9
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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 aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	460	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	340	<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 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.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: 2026-04-14
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20346

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA EL DIAMANTE
FECHA	2026-04-07
HORA	05:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	35.1
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	AUYAMA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20347

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA EL DIAMANTE
FECHA	2026-04-07
HORA	05:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	34.1
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20348

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA EL DIAMANTE
FECHA	2026-04-07
HORA	05:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	38.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CARNE DE RES CON GUISO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-14

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	360	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	30	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-04-14
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20349

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA EL DIAMANTE
FECHA	2026-04-07
HORA	05:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	16.1
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE GUAYABA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	5800	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	2200	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	4700	<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: 2026-04-13

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20350

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA EL DIAMANTE
FECHA	2026-04-07
HORA	05:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	24.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN ROLLO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-14

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20336

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA SAN NICOLAS
FECHA	2026-04-07
HORA	05:50:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	25.6
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE GUAYABA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	1760	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	870	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	1310	<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: 2026-04-13

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20337

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA SAN NICOLAS
FECHA	2026-04-07
HORA	05:50:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	25.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	AGUA DE PANELA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	410	<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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20338

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA SAN NICOLAS
FECHA	2026-04-07
HORA	05:50:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	30.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BLANCO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20339

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA SAN NICOLAS
FECHA	2026-04-07
HORA	05:50:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	29.6
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CARNE DE CERDO ENCEBOLLADA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20340

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA SAN NICOLAS
FECHA	2026-04-07
HORA	05:50:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	30.3
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN CROASANT
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-14

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20341

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA SAN NICOLAS
FECHA	2026-04-07
HORA	05:50:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	34.1
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA COCIDA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20342

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA SAN NICOLAS
FECHA	2026-04-07
HORA	05:50:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	31.1
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	GUIZO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	330	<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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20329

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 AGUA BLANCA
FECHA	2026-04-07
HORA	05:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CARMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	26.9
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE GUAYABA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	2800	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	1800	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	2300	<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: 2026-04-13

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20330

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 AGUA BLANCA
FECHA	2026-04-07
HORA	05:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CARMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	26.8
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	AGUA DE PANELA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	180	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:



NOMBRE Y FIRMA
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20331

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 AGUA BLANCA
FECHA	2026-04-07
HORA	05:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CARMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	29.7
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BLANCO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	20	<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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20332

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 AGUA BLANCA
FECHA	2026-04-07
HORA	05:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CARMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	33.6
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CARNE DE CERDO ENCEBOLLADA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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	160	<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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20333

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 AGUA BLANCA
FECHA	2026-04-07
HORA	05:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CARMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	30.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN CROASANT
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-14

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20334

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 AGUA BLANCA
FECHA	2026-04-07
HORA	05:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CARMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	39.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA COCIDA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20335

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 AGUA BLANCA
FECHA	2026-04-07
HORA	05:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CARMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	28.8
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	GUIZO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-08	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-13

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: 2026-04-13
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20284

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA MELENDEZ
FECHA	2026-04-07
HORA	01:09:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CRISTIAN ANTE
TEMPERATURA (°C)	N.R
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ESPAGUETIS
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	9600	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	5400	<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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20285

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA MELENDEZ
FECHA	2026-04-07
HORA	01:09:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CRISTIAN ANTE
TEMPERATURA (°C)	44.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA COCIDA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	60	<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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20286

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA MELENDEZ
FECHA	2026-04-07
HORA	01:09:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CRISTIAN ANTE
TEMPERATURA (°C)	40.3
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BLANCO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	850	<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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20287

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA MELENDEZ
FECHA	2026-04-07
HORA	01:09:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CRISTIAN ANTE
TEMPERATURA (°C)	40.1
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	HUEVOS COCIDOS
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	800	<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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20288

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA MELENDEZ
FECHA	2026-04-07
HORA	01:09:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CRISTIAN ANTE
TEMPERATURA (°C)	27.6
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	BOCADILLO DE GUAYABA
LOTE	120926
PROVEEDOR	BOCADILLOS KARLA
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-09-12
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

NORMA DE REFERENCIA	BOCADILLO- RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Mohos y Levaduras	NTC 5698:2009	<10	1000-2000	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: 2026-04-11

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20289

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA MELENDEZ
FECHA	2026-04-07
HORA	01:09:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CRISTIAN ANTE
TEMPERATURA (°C)	28.3
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE MANGO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	13200	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	1320	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	10100	<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: 2026-04-11

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20278

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA EL LIDO
FECHA	2026-04-07
HORA	12:35:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CRISTIAN ANTE
TEMPERATURA (°C)	43.6
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ESPAGUETIS
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	6500	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	700	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A

Anotaciones:

Declaración de conformidad basada en la regla de decisión descrita en la Guía ILAC-G8:09/2019 numeral 4.2.2: Declaración Binaria con Zona de Seguridad (w=U, con riesgo específico de hasta 2,5% PFA)

*Análisis subcontratado.

C=Conforme, N.C=No Conforme, N.I=No Informa, N.A=No Aplica.

Cuando las muestras son suministradas por el cliente, el laboratorio no es responsable de la toma de muestra y en este caso los resultados aplican a la muestra tal cual como se recepcionó.

Los datos de Información de la Muestra son suministrados por el cliente y Laboratorios Microbioxa S.A.S no se hace responsable por su veracidad.

Los resultados de este informe son válidos únicamente para la muestra analizada.

Los valores de incertidumbre expandida reportados en la tabla se estimaron con un nivel de confianza del 95% que corresponde a un factor de cobertura K=2.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización de Laboratorios Microbioxa SAS.

Todos los resultados provienen de parámetros analizados en las instalaciones de Laboratorios Microbioxa S.A.S, a excepción del pH y Cloro residual libre, los cuales son medidos en las instalaciones del cliente.

Método de Toma de Muestra: Puntual, Procedimiento Toma y Transporte de Muestras de Alimentos P-GTC-04, Vigente (Aplica cuando Laboratorios Microbioxa S.A.S es responsable de la toma de muestras)

Los ensayos indicados con ** no están incluídos en el alcance de Acreditación.

Aprueba:

NOMBRE Y FIRMA
Alexandra Fernández
Microbióloga

CÓDIGO QR DE VALIDACIÓN
Validación en: https://cliente.microbioxa.com

Fecha de emisión del informe: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20279

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA EL LIDO
FECHA	2026-04-07
HORA	12:35:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CRISTIAN ANTE
TEMPERATURA (°C)	43.8
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA PARDA COCIDA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

NORMA DE REFERENCIA	COMIDAS, BEBIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMO Y PARA SERVIR DIRECTAMENTE AL PÚBLICO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022, NUMERAL 14.1,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.I	N.A
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	4500	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	1400	<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
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

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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20280

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA EL LIDO
FECHA	2026-04-07
HORA	12:35:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CRISTIAN ANTE
TEMPERATURA (°C)	43.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BLANCO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	2500	<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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20281

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA EL LIDO
FECHA	2026-04-07
HORA	12:35:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CRISTIAN ANTE
TEMPERATURA (°C)	40.3
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	HUEVOS COCIDOS
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20282

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA EL LIDO
FECHA	2026-04-07
HORA	12:35:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CRISTIAN ANTE
TEMPERATURA (°C)	27.4
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	BOCADILLO DE GUAYABA
LOTE	120926
PROVEEDOR	BOCADILLOS KARLA
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-09-26
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

NORMA DE REFERENCIA	BOCADILLO- RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Mohos y Levaduras	NTC 5698:2009	<10	1000-2000	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: 2026-04-11

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20283

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA EL LIDO
FECHA	2026-04-07
HORA	12:35:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CRISTIAN ANTE
TEMPERATURA (°C)	27.4
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE MANGO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDOS

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	8400	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	1560	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	6500	<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: 2026-04-11

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20272

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA GUABAL
FECHA	2026-04-07
HORA	12:07:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CRISTIAN ANTE
TEMPERATURA (°C)	42.3
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ESPAGUETIS
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	850	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	500	<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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20273

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA GUABAL
FECHA	2026-04-07
HORA	12:07:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CRISTIAN ANTE
TEMPERATURA (°C)	42.6
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA PARDA COCIDA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	120	<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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20274

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA GUABAL
FECHA	2026-04-07
HORA	12:07:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CRISTIAN ANTE
TEMPERATURA (°C)	42.7
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ BLANCO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	850	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	170	<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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20275

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA GUABAL
FECHA	2026-04-07
HORA	12:07:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CRISTIAN ANTE
TEMPERATURA (°C)	40.8
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	HUEVOS COCIDOS
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20276

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA GUABAL
FECHA	2026-04-07
HORA	12:07:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CRISTIAN ANTE
TEMPERATURA (°C)	27.6
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	BOCADILLO DE GUAYABA
LOTE	120926
PROVEEDOR	BOCADILLO KARLA
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-09-12
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

NORMA DE REFERENCIA	BOCADILLO- RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de Mohos y Levaduras	NTC 5698:2009	<10	1000-2000	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: 2026-04-11

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20277

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA GUABAL
FECHA	2026-04-07
HORA	12:07:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CRISTIAN ANTE
TEMPERATURA (°C)	27.4
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE MANGO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	9200	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	230	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	6900	<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: 2026-04-11

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20267

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LA FLORA
FECHA	2026-04-07
HORA	12:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	33.8
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20268

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LA FLORA
FECHA	2026-04-07
HORA	12:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	23.8
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	HUEVO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20269

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LA FLORA
FECHA	2026-04-07
HORA	12:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	19.8
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	70	<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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20270

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LA FLORA
FECHA	2026-04-07
HORA	12:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	37.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PASTA CON ZANAHORIA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	7400	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	5100	<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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20271

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LA FLORA
FECHA	2026-04-07
HORA	12:30:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	15.8
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE MANGO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	14000	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	1210	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	9900	<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: 2026-04-11

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20262

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 SAN FRANCICO
FECHA	2026-04-07
HORA	12:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	32.9
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ARROZ
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	890	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	660	<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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20263

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 SAN FRANCICO
FECHA	2026-04-07
HORA	12:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	24
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	HUEVO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20264

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 SAN FRANCICO
FECHA	2026-04-07
HORA	12:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	20.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAPA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	170	<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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20265

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 SAN FRANCICO
FECHA	2026-04-07
HORA	12:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	38.7
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PASTA CON ZANAHORIA
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	3500	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	1500	<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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20266

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 SAN FRANCICO
FECHA	2026-04-07
HORA	12:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	16.2
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	JUGO DE MANGO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	1450	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Mohos y Levaduras**	NTC 5698:2009	760	<3000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	1270	<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: 2026-04-11

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20260

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 TERRON COLORADO
FECHA	2026-04-07
HORA	08:50:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	55.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CAFE CON LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

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	60	<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: 2026-04-10
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20257

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 TERRON COLORADO
FECHA	2026-04-07
HORA	08:50:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	8.1
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN ROLLO
LOTE	089
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-18
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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: 2026-04-11

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20258

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 TERRON COLORADO
FECHA	2026-04-07
HORA	08:50:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	9
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	QUESO CAMPESINO
LOTE	092
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-28
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

NORMA DE REFERENCIA	QUESO FRESCO CON O SIN RELLENO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022 NUMERAL 1.17,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	<1000	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
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	9200	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	7100	<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: 2026-04-10
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20259

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 TERRON COLORADO
FECHA	2026-04-07
HORA	08:50:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	N.R
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

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	<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: 2026-04-10

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20253

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 JUNIN
FECHA	2026-04-07
HORA	08:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	33.3
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN ROLLO
LOTE	089
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-18
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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: 2026-04-11

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20254

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 JUNIN
FECHA	2026-04-07
HORA	08:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	28.4
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	QUESO CAMPESINO
LOTE	089
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-28
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

NORMA DE REFERENCIA	QUESO FRESCO CON O SIN RELLENO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022 NUMERAL 1.17,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	<1000	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
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	7600	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	6400	<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: 2026-04-10
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20255

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 JUNIN
FECHA	2026-04-07
HORA	08:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	33.8
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

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	<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: 2026-04-10

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20256

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 JUNIN
FECHA	2026-04-07
HORA	08:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	68.3
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CAFE EN LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

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: 2026-04-10
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20249

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	CAI DE POLICIA FRAY DAMIAN
FECHA	2026-04-07
HORA	07:10:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	21.9
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	PAN ROLLO
LOTE	084
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-13
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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: 2026-04-11

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20250

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	CAI DE POLICIA FRAY DAMIAN
FECHA	2026-04-07
HORA	07:10:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	30.8
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	QUESO CAMPESINO
LOTE	092
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-28
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

NORMA DE REFERENCIA	QUESO FRESCO CON O SIN RELLENO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022 NUMERAL 1.17,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	5700	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	3700	<10	UFC/g	1 UFC/g	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	<1000	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: 2026-04-10
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20251

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	CAI DE POLICIA FRAY DAMIAN
FECHA	2026-04-07
HORA	07:10:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	71.5
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CAFE EN LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

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 aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	40	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	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	<100	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	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: 2026-04-10
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20252

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	CAI DE POLICIA FRAY DAMIAN
FECHA	2026-04-07
HORA	07:10:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: CAMILO RIVERA
TEMPERATURA (°C)	N.R
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

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	180	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	N.A
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/ml	1 UFC/g	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	N.A
Detección de Listeria monocytogenes**	NTC-ISO 11290-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA	/25ml	N.A	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: 2026-04-10
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20234

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LA RIVERA
FECHA	2026-04-07
HORA	08:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	32
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ACEMA
LOTE	083
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-12
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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: 2026-04-11

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20235

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LA RIVERA
FECHA	2026-04-07
HORA	08:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	43
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CAFE CON LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

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: 2026-04-10
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20236

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LA RIVERA
FECHA	2026-04-07
HORA	08:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	43
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	QUESO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

NORMA DE REFERENCIA	QUESO FRESCO CON O SIN RELLENO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022 NUMERAL 1.17,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	<1000	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
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	7400	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	5700	<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: 2026-04-10
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20237

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE	FUNDACIÓN CORPORACIÓN CONECTA	**NIT/CC**	901727878	**DIRECCIÓN**	CR 4 A 32 34
CONTACTO	JUAN FERNANDO RAMOS	**CARGO**	CALIDAD	**TELÉFONO**	3174451087
E-MAIL	contacto@corpoconecta.com	**CIUDAD**	CALI	**COTIZACIÓN**	NR

INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	
LUGAR	ESTACION DE POLICIA LA RIVERA
FECHA	2026-04-07
HORA	08:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	N.R
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

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	<10	<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: 2026-04-10
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20232

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 MUNICIPAL
FECHA	2026-04-07
HORA	07:20:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	32
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	QUESO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

NORMA DE REFERENCIA	QUESO FRESCO CON O SIN RELLENO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022 NUMERAL 1.17,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	<1000	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
Recuento de aerobios mesófilos**	ISO 4833-1:2013	6800	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	4600	<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: 2026-04-10
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20233

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 MUNICIPAL
FECHA	2026-04-07
HORA	07:20:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	N.R
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

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	20	<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: 2026-04-10
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20230

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 MUNICIPAL
FECHA	2026-04-07
HORA	07:20:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	32
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ACEMA
LOTE	083
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-12
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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: 2026-04-11

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20231

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 MUNICIPAL
FECHA	2026-04-07
HORA	07:20:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	43
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CAFE CON LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDA

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

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: 2026-04-10
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20226

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 LA FLORESTA
FECHA	2026-04-07
HORA	07:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	28
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	ACEMA
LOTE	083
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-12
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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: 2026-04-11

-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20227

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 LA FLORESTA
FECHA	2026-04-07
HORA	07:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	47
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	CAFE CON LECHE
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	N.R
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	LÍQUIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

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: 2026-04-10
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20228

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 LA FLORESTA
FECHA	2026-04-07
HORA	07:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	32
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	QUESO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	2026-04-07
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-10

NORMA DE REFERENCIA	QUESO FRESCO CON O SIN RELLENO - RESOLUCIÓN 1407 DEL 2022 NUMERAL 1.17,NORMA CLIENTE INVIMA

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADO	ESPECIFICACIONES	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	DECLARACIÓN
Staphylococcus aureus coagulasa positiva**	NTC 4779:2007	<100	<1000	UFC/g	N.I	N.A
Detección de Salmonella spp.	ISO 6579-1-2017 Amd 1-2020	AUSENCIA	AUSENCIA	/25g	N.A	N.A
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018	<10	<10	UFC/g	1 UFC/g	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	9800	<10000	UFC/g	N.I	N.A
Recuento de Coliformes totales	NTC 4458:2018	6100	<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: 2026-04-10
-- FIN DEL INFORME --

INFORME DE RESULTADOS: OT-20229

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 LA FLORESTA
FECHA	2026-04-07
HORA	07:00:00
RESPONSABLE	LABORATORIO: NELSON MOLINA
TEMPERATURA (°C)	N.R
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ENSAYO	N/A

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
NOMBRE	BANANO
LOTE	N/A
PROVEEDOR	N/A
FECHA FABRICACIÓN	N.R
FECHA VENCIMIENTO	N.R
CONDICIÓN DE ESTADO DE LA MUESTRA	SÓLIDO

FECHA RECEPCIÓN EN LABORATORIO	2026-04-07	**FECHA INICIO DE ENSAYOS**	2026-04-07	**FECHA FIN DE ENSAYOS**	2026-04-11

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	<10	<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
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

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: 2026-04-11
-- FIN DEL INFORME --

