Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia: Julio 2024

Operador: FRESCAMPO — Fecha: 6/04/2026

Dirección: Zona Industrial el danubio — Hora inicio: 4am — Hora Final: 10am.

Menú Complemento industrializado: 8833/1 — # Menú Complemento Almuerzo: 2517/1 — Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):

No. Cupos Entregados Contrato: RI 8933 CCT 2517

Almuerzo: Bistec de carne dures, carne dures en trozos cocinada con especias, papa y zanahoria cocinadas arroz blanco, ensalada Hawaiana, zanahoria, piña y repolla, mazamorra, leche, Agua y panelita.

Complemento: Yogurt, galleta Cuca, mani con sal.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA)				
PROCESO	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
CYA	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	1	
CYA	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas?	1	
CYA	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas?	1	
CYA	4	¿Las tuberías, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	1	
CYA	5	Las Ventanas, ventilaciones y puertas cuentan con angeos y no presentan luces	1	
CYA	6	Los accesos a la planta presentan condiciones adecuadas de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
		ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
A	7	¿ Se lleva un control y Registro de las materias primas que ingresan y salen de la planta evaluando aspectos como lote, fechas de vencimiento y demas aspectos de control de Calidad?	1	
A	8	¿Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad).	1	
CYA	9	¿Las materias primas y/o productos terminados son conservadas en recipientes y canastillas de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones físicas y de higiene?	1	
A	10	¿Existen fichas técnicas de materias primas y registros de evaluación de la calidad de las mismas al momento de la recepción?	1	
A	11	¿Las materias primas re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas con el nombre del producto, proveedor, lote, fecha de empaque y fecha de vencimiento?	1	
CYA	12	¿Las materias primas y/ o productos terminados se encuentran con fechas de vencimiento vigentes?	1	
CYA	13	¿El rotulado y etiquetado del empaque primario, de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demas normas vigentes?	1	
CYA	14	¿No se evidencia presencia de abombamiento y/o deterioro de empaques, envases y/o envolturas?	1	
CYA	15	¿Se cuenta con registros actualizados de los productos clasificados como NO CONFORMES y son almacenados de manera que no afecten la inocuidad de los demás alimentos?	1	
CYA	16	¿No se evidencian alimentos con algún tipo de contaminación biológica, física, química (moho y/o hongos) ?	1	
CYA	17	¿Se cumple con el plan de compras de acuerdo con los alimentos a suministrar según número de cupos establecidos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

		EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE		
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
CYA	19	¿Los cuartos frios, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
CYA	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condicones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
CYA	21	¿En los cuartos frios, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
CYA	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
		CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO		
CYA	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de preallistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y caracteristicas del alimento?	1	
CYA	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboración y el empaque de los alimentos?	1	
A	28	¿Las contra muestras se almacenan en refrigeración (4°C +/- 2°C) y durante mínimo 72 horas?	1	
A	29	¿Las contra muestras cumplen con lo establecido en la normatividad vigente. Cantidad y rotulado (250 gr) producto, fecha, hora de toma, responsable?	1	
		CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS		
CYA	30	¿Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón (si es caso contrario, presentar documento y responsable de la aprobación) de acuerdo a lo establecido en el contrato?	0	en despacho correspondiente a R.I se evidentra el envio de productos que no corresponden al menú.
CYA	31	¿Existe cumplimiento en el gramaje de los alimentos suministrados por el contratista según lo establecido en la minuta patron?	1	
CYA	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y físicas?	1	
CYA	33	¿Los recipienten utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	0	Recipientes Isotermicos y Rambreras con deficiente limpieza
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guías de preparación?	1	
		PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
CYA	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, patos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
CYA	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
CYA	37	¿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 ni maquillaje)?	1	
CYA	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
CYA	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

A	40	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	1	
CYA	41	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuentra registrado?	1	
CYA	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado, identificado y protegido?	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	1	
A	44	¿Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección?	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

CYA	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	

CONDICIONES DE TRANSPORTE

CYA	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas al interior de la planta, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	51	¿Los vehículos trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	0	Se observa vehiculo de transporte de CCT con deficiente limpieza
CYA	52	El transportador cuenta con capacitación constante, conforme al cronograma establecido por la empresa y cuenta con (certificado, contenido, evidencias de la capacitación) certificación médica?	1	
CYA	53	El transportador cuenta con vestimenta adecuada (gorro, delantal y tapa bocas), limpia y hace uso adecuado de las mismas?	1	
CYA	54	¿El vehículo cuenta con la totalidad de los documentos con fecha legal vigente (Acta de inspección sanitaria del vehículo, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión tecnico mecánica y de gases)?	1	
CYA	55	¿El despacho de las diferentes rutas se realiza dentro de los tiempos establecidos sin generarse retrasos en los horarios establecidos por el operador?	1	
CYA	56	¿Se lleva un registro y control de los despachos realizados en cada ruta en donde se permita tener claridad de lo despachado?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CALIFICACIÓN

(1) ÍTEMS EVALUADOS:	56
(2) ÍTEMS CON N/A	0
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	56
(4) ÍTEMS CON CALIFICACIÓN 1:	53
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: ((ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los hallazgos evidenciados en cada una. En consecuencia, El contratista debe indicar por escrito las acciones que adelantará para eliminar las causas que derivaron los hallazgos, además de documentar las evidencias válidas y suficientes de la implementación de dichas acciones..

Se establecen dos resultados de calificación ya que en la planta de producción se operan dos contratos

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN: Se socializa lo siguiente:

- Se observa que algunos recipientes isotérmicos y frambieras presentan deficiencias en los procesos de limpieza y desinfeccion, evidenciándose residuos visibles que pueden comprometer las condiciones de higiene e inocuidad de los alimentos
- En los despachos correspondientes a la racion industrializada, se evidencia la entrega de productos que no corresponden al menú 1, establecido lo cual afecta el cumplimiento de la programacion definida.
- Durante el despacho de productos correspondientes a la racion industrializada se evidencera que no se realiza el proceso de aspersion y desinfeccion de vehiculos.
- En el despacho para la CCT, se observa vehiculo con deficiente limpieza, lo que denota deficiente capacitacion frente a la aceptacion de vehiculos, sin embargo se reporta la novedad y se subsana de inmediato.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	
NOMBRE Adriana Posada	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C. 1093239495	75.088.210
TELÉFONO 3149712516.	3102747089

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia: Julio 2024

Operador: FRESCAMPO SAS		Fecha: 8/04/2026.
Dirección: Zona Industrial el Danubio	Hora inicio: 5am	Hora Final: 10am
# Menú Complemento industrializado: 3	# Menú Complemento Almuerzo: 3	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 7am.
No. Cupos Entregados Contrato: R.I 8833 CC12744	Almuerzo: Crema de maiz, Pollo horneado a las finas hierbas con cilantro y Mantequilla, ensalada de pepino en cubos y piña calada, jugo de guayaba en leche.	
	Complemento: Pan Queso, leche Saborizada, Mango.	

MOMENTO	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA) CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
C Y A	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	1	
C Y A	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas?	1	
C Y A	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas?	1	
C Y A	4	¿Las tuberías, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	1	
C Y A	5	Las Ventanas, ventilaciones y puertas cuentan con anjeos y no presentan roces	1	
C Y A	6	Los accesos a la planta presentan condiciones adecuadas de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
		ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
A	7	¿ Se lleva un control y Registro de las materias primas que ingresan y salen de la planta evaluando aspectos como lote, fechas de vencimiento y demas aspectos de control de Calidad?	1	
A	8	¿Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad)	1	
C Y A	9	¿Las materias primas y/o productos terminados son conservadas en recipientes y canastillas de materia sanitario, sobre estibas en optimas condiciones físicas y de higiene?	1	
A	10	¿Existen fichas técnicas de materias primas y registros de evaluación de la calidad de las mismas al momento de la recepción?	1	
A	11	¿Las materias primas re envasadas y/o fraccionadas de su empeque original a otro recipiente, se encuentran identificadas con el nombre del producto, proveedor, lote, fecha de empeque y fecha de vencimiento?	1	
C Y A	12	¿Las materias primas y/ o productos terminados se encuentran con fechas de vencimiento vigentes?	1	
C Y A	13	¿El rotulado y etiquetado del empaque primario, de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demas normas vigentes?	1	
C Y A	14	¿No se evidencia presencia de abombamiento y/o deterioro de empaques, envases y/o envolturas?	1	
C Y A	15	¿Se cuenta con registros actualizados de los productos clasificados como NO CONFORMES y son almacenados de manera que no afecten la inocuidad de los demás alimentos?	1	
C Y A	16	¿No se evidencian alimentos con algún tipo de contaminación biológica, física, química (moho y/o hongos) ?	1	
C Y A	17	¿Se cumple con el plan de compras de acuerdo con los alimentos a suministrar según número de cupos establecidos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de VigenciaJulio 2024

		EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE		
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
CYA	19	¿Los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
CYA	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frío cumplen con las condicones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
CYA	21	¿En los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
CYA	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
		CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO		
CYA	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y características del alimento?	1	
CYA	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboración y el empaque de los alimentos?	1	
A	28	¿Las contra muestras se almacenan en refrigeración (4°C +/- 2°C) y durante mínimo 72 horas?	1	
A	29	¿Las contra muestras cumplen con lo establecido en la normatividad vigente. Cantidad y rotulado (250 gr) producto, fecha, hora de toma, responsable?	1	
		CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS		
CYA	30	¿Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón (si es caso contrario, presentar documento y responsable de la aprobación) de acuerdo a lo establecido en el contrato?	1	
CYA	31	¿Existe cumplimiento en el gramaje de los alimentos suministrados por el contratista según lo establecido en la minuta patron?	1	
CYA	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y físicas?	1	
CYA	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	0	Falta de limpieza en recipientes isotermicos y Bambreras.
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guías de preparación?	1	
		PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
CYA	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, patos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
CYA	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
CYA	37	¿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 ni maquillaje)?	1	
CYA	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
CYA	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
A	40	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	0	Falta de limpieza en recipientes y areas de Almuerzo y empaque de R.I
CYA	41	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuenira registrado?	1	
CYA	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado identificado y protegido?	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	1	
A	44	¿Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección?	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plastica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos liquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
CYA	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	0	se evidencia Presencia de artropodo cucaracha en area de elaboracion de almuerzos.
CONDICIONES DE TRANSPORTE				
CYA	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas al interior de la planta, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	51	¿Los vehículos trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	52	El transportador cuenta con capacitación constante, conforme al cronograma establecido por la empresa y cuenta con (certificado, contenido, evidencias de la capacitación) certificación médica?	1	
CYA	53	El transportador cuenta con vestimenta adecuada (gorro, delantal y tapa bocas), limpia y hace uso adecuado de las mismas?	1	
CYA	54	¿El vehículo cuenta con la totalidad de los documentos con fecha legal vigente (Acta de inspección sanitaria del vehículo, séguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión tecnico mecánica y de gases)?	1	
CYA	55	¿El despacho de las diferentes rutas se realiza dentro de los tiempos establecidos sin generarse retrasos en los horarios establecidos por el operador?	1	
CYA	56	¿Se lleva un registro y control de los despachos realizados en cada ruta en donde se permita tener claridad de lo despachado?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CALIFICACIÓN

(1) ÍTEMS EVALUADOS:	56
(2) ÍTEMS CON N/A	0
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	56
(4) ÍTEMS CON CALIFICACIÓN 1:	53
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	94

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los hallazgos evidenciados en cada una. En consecuencia, El contratista debe indicar por escrito las acciones que adelantará para eliminar las causas que derivaron los hallazgos, además de documentar las evidencias válidas y suficientes de la implementación de dichas acciones.

Se establecen dos resultados de calificación ya que en la planta de producción se operan dos contratos

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN:

Se socializa lo siguiente:

1. Se observan recipientes isotérmicos y Fiambreras con deficiencias en los procesos de limpieza y desinfeccion, evidenciando incumplimientos en los protocolos establecidos para garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas
2. Se evidencian utensilios y recipientes con condiciones deficientes de limpieza y desinfeccion. Adicionalmente, se observan recipientes ubicados debajo de los mesones con presencia de agua estancada, sucia, y con olores ofensivos, lo cual representa deficiencias en la verificacion de procesos de limpieza.
4. el dia lunes 6 de abril se evidencia que se realizó la aplicacion de productos quimicos para el control de plagas, este producto se encontraba en pisos, rincones y canastillas base, sin embargo, a la fecha de la visita se observa la misma canastilla base con los residuos de dichos productos, con alimentos empacados (Productos Panificados Pan Queso), lo que evidencia deficiencias en el seguimiento, control y manejo seguro de sustancias quimicas, asi como la verificacion de los procesos de limpieza y desinfeccion posteriores a la aplicacion.
5. en el area de empaque de racion industrializada, especificamente en el area posterior a las mesas de trabajo, se observa deficiente limpieza, evidenciando acumulacion de suciedad en areas de dificil acceso.
6. Se evidencia Presencia de artropodos cucaracha en area de proceso de Almuerzo.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	
NOMBRE Adriana Posada	Paula Andrea Castaño
C.C. 1089239475	30'392.358
TELÉFONO 3149712516.	3016719743

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

Operador: Frescampo			Fecha: 09-09-2026
Dirección: Diagonal 11A N: 24-62 Bodega		Hora inicio: 5:00 am	Hora Final: 10:00 am
# Menú Complemento industrializado: #4	# Menú Complemento Almuerzo: #4		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 6:00 am
No. Cupos Entregados Contrato PI => 8833 CCT => 2680	Almuerzo: Principio arepa, carne, cerdo al horno, ensalada tomate verde y repollo, plátano maduro cocinado, Jugo.		
	Complemento: Kumis, Hojaldre Arequipe, Pera.		

MODALIDAD	ITEM	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA) ASPECTO A EVALUAR	CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
CYA	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	1	
CYA	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas?	1	
CYA	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas?	1	
CYA	4	¿Las tuberías, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	1	
CYA	5	Las Ventanas, ventilaciones y puertas cuentan con angeos y no presentan luces	1	
CYA	6	Los accesos a la planta presentan condiciones adecuadas de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
		ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
A	7	¿ Se lleva un control y Registro de las materias primas que ingresan y salen de la planta evaluando aspectos como lote, fechas de vencimiento y demas aspectos de control de Calidad?	1	
A	8	¿Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad).	1	
CYA	9	¿Las materias primas y/o productos terminados son conservadas en recipientes y canastillas de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones físicas y de higiene?	1	
A	10	¿Existen fichas técnicas de materias primas y registros de evaluación de la calidad de las mismas al momento de la recepción?	1	
A	11	¿Las materias primas re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas con el nombre del producto, proveedor, lote, fecha de empaque y fecha de vencimiento?	1	
CYA	12	¿Las materias primas y/ o productos terminados se encuentran con fechas de vencimiento vigentes?	1	
CYA	13	¿El rotulado y etiquetado del empaque primario, de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes?	1	
CYA	14	¿No se evidencia presencia de abombamiento y/o deterioro de empaques, envases y/o envolturas?	1	
CYA	15	¿Se cuenta con registros actualizados de los productos clasificados como NO CONFORMES y son almacenados de manera que no afecten la inocuidad de los demás alimentos?	1	
CYA	16	¿No se evidencian alimentos con algún tipo de contaminación biológica, física, química (moho y/o hongos) ?	1	
CYA	17	¿Se cumple con el plan de compras de acuerdo con los alimentos a suministrar según número de cupos establecidos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

		EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE		
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
CYA	19	¿Los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
CYA	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condicones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
CYA	21	¿En los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
CYA	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
		CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO		
CYA	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y características del alimento?	1	
CYA	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboración y el empaque de los alimentos?	1	
A	28	¿Las contra muestras se almacenan en refrigeración (4°C +/- 2°C) y durante mínimo 72 horas?	1	
A	29	¿Las contra muestras cumplen con lo establecido en la normatividad vigente. Cantidad y rotulado (250 gr) producto, fecha, hora de toma, responsable?	1	
		CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS		
CYA	30	¿Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón (si es caso contrario, presentar documento y responsable de la aprobación) de acuerdo a lo establecido en el contrato?	1	
CYA	31	¿Existe cumplimiento en el gramaje de los alimentos suministrados por el contratista según lo establecido en la minuta patron?	1	
CYA	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y fisicas?	1	
CYA	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	1	
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guias de preparación?	1	
		PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
CYA	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
CYA	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
CYA	37	¿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 ni maquillaje)?	1	
CYA	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
CYA	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
A	40	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	1	
CYA	41	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuentra registrado?	1	
CYA	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado, identificado y protegido?	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	1	
A	44	¿Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección?	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos liquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
CYA	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	
CONDICIONES DE TRANSPORTE				
CYA	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas **al interior de la planta**, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	51	¿Los vehiculos trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	52	El transportador cuenta con capacitación constante, conforme al cronograma establecido por la empresa y cuenta con (certificado, contenido, evidencias de la capacitación) certificación médica?	1	
CYA	53	El transportador cuenta con vestimenta adecuada (gorro, delantal y tapa bocas), limpia y hace uso adecuado de las mismas?	1	
CYA	54	¿El vehículo cuenta con la totalidad de los documentos con fecha legal vigente (Acta de inspección sanitaria del vehiculo, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión tecnico mecánica y de gases)?	1	
CYA	55	¿El despacho de las diferentes rutas se realiza dentro de los tiempos establecidos sin generarse retrasos en los horarios establecidos por el operador?	1	
CYA	56	¿Se lleva un registro y control de los despachos realizados en cada ruta en donde se permita tener claridad de lo despachado?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CALIFICACIÓN

(1) ÍTEMS EVALUADOS:	56
(2) ÍTEMS CON N/A	0
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	56
(4) ÍTEMS CON CALIFICACIÓN 1:	56
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	100%

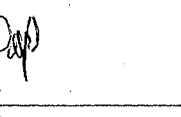
Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los hallazgos evidenciados en cada una. En consecuencia, El contratista debe indicar por escrito las acciones que adelantará para eliminar las causas que derivaron los hallazgos, además de documentar las evidencias válidas y suficientes de la implementación de dichas acciones.

Se establecen dos resultados de calificación ya que en la planta de producción se operan dos contratos

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN: las alimentas se encontraron con las caracteristicas organolepticas adecuadas.

* Recomendaron de manera prima calentar, disponibilidad inmediata para la sopa y asi disminuir perdida de Temperatura de la misma por tiempo de espera.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA MAUREN MARTINEZ	
NOMBRE Mauren Victoria Martinez	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C. 1088.247-118	75.088.210
TELÉFONO 3216425555	3102747089

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia: Julio 2024

Operador: FRESCAMPO			Fecha: 13/04/2026
Dirección: Zona Industrial el Dandbro		Hora inicio: 4am.	Hora Final: 9am
# Menú Complemento industrializado: 6	# Menú Complemento Almuerzo: 6		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 7am.
No. Cupos Entregados Contrato R.I 8833 CCT 2328.	Almuerzo: Sancocho de Carne de Res, Carne de res Cocinada en Trozos, Arroz blanco, ensalada de tomate con Cilantro y vinagreta, Jugo de Mango en leche.		
	Complemento: Torta de Zanahoria, Yogurt, Mani con Sal.		

MODALIDAD	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA) CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
C Y A	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	1	
C Y A	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas?	1	
C Y A	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas?	1	
C Y A	4	¿Las tuberías, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	1	
C Y A	5	Las Ventanas ventilaciones y puertas cuentan con angeos y no presentan fisuras	1	
C Y A	6	Los accesos a la planta presentan condiciones adecuadas de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
		ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
A	7	¿ Se lleva un control y Registro de las materias primas que ingresan y salen de la planta evaluando aspectos como lote, fechas de vencimiento y demas aspectos de control de Calidad?	1	
A	8	¿Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad).	1	
C Y A	9	¿Las materias primas y/o productos terminados son conservadas en recipientes y canastillas de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones físicas y de higiene?	1	
A	10	¿Existen fichas técnicas de materias primas y registros de evaluación de la calidad de las mismas al momento de la recepción?	1	
A	11	¿Las materias primas re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas con el nombre del producto, proveedor, lote, fecha de empaque y fecha de vencimiento?	1	
C Y A	12	¿Las materias primas y/ o productos terminados se encuentran con fechas de vencimiento vigentes?	1	
C Y A	13	¿El rotulado y etiquetado del empaque primario, de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes?	1	
C Y A	14	¿No se evidencia presencia de abombamiento y/o deterioro de empaques, envases y/o envolturas?	1	
C Y A	15	¿Se cuenta con registros actualizados de los productos clasificados como NO CONFORMES y son almacenados de manera que no afecten la inocuidad de los demás alimentos?	1	
C Y A	16	¿No se evidencian alimentos con algún tipo de contaminación biológica, física, química (moho y/o hongos) ?	1	
C Y A	17	¿Se cumple con el plan de compras de acuerdo con los alimentos a suministrar según número de cupos establecidos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE				
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
C Y A	19	¿Los cuartos frios, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
C Y A	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condicones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
C Y A	21	¿En los cuartos frios, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
C Y A	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO				
C Y A	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y caracteristicas del alimento?	1	
C Y A	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboración y el empaque de los alimentos?	1	
A	28	¿Las contra muestras se almacenan en refrigeración (4°C +/- 2°C) y durante minimo 72 horas?	1	
A	29	¿Las contra muestras cumplen con lo establecido en la normatividad vigente Cantidad y rotulado (250 gr) producto, fecha, hora de toma, responsable?	1	
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS				
C Y A	30	¿Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón (si es caso contrario, presentar documento y responsable de la aprobación) de acuerdo a lo establecido en el contrato?	1	
C Y A	31	¿Existe cumplimiento en el gramaje de los alimentos suministrados por el contratista según lo establecido en la minuta patron?	1	
C Y A	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y fisicas?	1	
C Y A	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	1	
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guias de preparación?	1	
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
C Y A	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
C Y A	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
C Y A	37	¿Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)?	1	
C Y A	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
C Y A	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
A	40	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	1	
C Y A	41	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuentra registrado?	1	
C Y A	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado, identificado y protegido?	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	1	
A	44	¿Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección?	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
C Y A	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?		
CONDICIONES DE TRANSPORTE				
C Y A	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas al interior de la planta, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	51	¿Los vehiculos trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	52	El transportador cuenta con capacitación constante, conforme al cronograma establecido por la empresa y cuenta con (certificado, contenido, evidencias de la capacitación) certificación médica?	1	
C Y A	53	El transportador cuenta con vestimenta adecuada (gorro, delantal y tapa bocas), limpia y hace uso adecuado de las mismas?	1	
C Y A	54	¿El vehiculo cuenta con la totalidad de los documentos con fecha legal vigente (Acta de inspección sanitaria del vehiculo, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión tecnico mecánica y de gases)?	1	
C Y A	55	¿El despacho de las diferentes rutas se realiza dentro de los tiempos establecidos sin generarse retrasos en los horarios establecidos por el operador?	1	
C Y A	56	¿Se lleva un registro y control de los despachos realizados en cada ruta en donde se permita tener claridad de lo despachado?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CALIFICACIÓN

(1) ÍTEMS EVALUADOS:	56
(2) ÍTEMS CON N/A	0
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	56
(4) ÍTEMS CON CALIFICACIÓN 1:	56
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	100.

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los hallazgos evidenciados en cada una. En consecuencia, El contratista debe indicar por escrito las acciones que adelantará para eliminar las causas que derivaron los hallazgos, además de documentar las evidencias válidas y suficientes de la implementación de dichas acciones.

Se establecen dos resultados de calificación ya que en la planta de producción se operan dos contratos

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN:

· Se realiza visita de apoyo a la supervisión PAE, y se observa lo siguiente:

Durante la visita se evidencia que en el area de licuado se presenta desprendimiento de las losas (enchapes) en la pared, lo cual constituye una condición locativa inadecuada, que puede dificultar los procesos de limpieza y desinfección.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	
NOMBRE Adriana Posada	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C. 1088239431.	75.088.210
TELÉFONO 3149312516.	3102747089

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

Operador: Fresicampo			Fecha: 15-04-2026
Dirección: Bodega el cambio.		Hora inicio: 5:00 am	Hora Final: 9:30 am
# Menú Complemento industrializado: ~~#8~~	# Menú Complemento Almuerzo: ~~#8~~		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 6:30 am
No. Cupos Entregados Contrato R(=) 2232 CCT(=) 426	Almuerzo: Crema de verduras, carne cerdo al horno, arroz blanco, papa cocida con margarina, ensalada tomate, cilantro, limón, jugo mango en leche		
	Complemento: Avena, torta mantecada, uva.		

PRIORIDAD	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA) CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	1	
CYA	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas?	1	
CYA	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, *ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de* condensación en techos o zonas altas?	1	
CYA	4	¿Las tuberías, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	1	
CYA	5	Las Ventanas, ventilaciones y puertas cuentan con angeos y no presentan luces	1	
CYA	6	Los accesos a la planta presentan condiciones adecuadas de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
		ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
A	7	¿ Se lleva un control y Registro de las materias primas que ingresan y salen de la planta evaluando aspectos como lote, fechas de vencimiento y demas aspectos de control de Calidad?	1	
A	8	¿Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad).	1	
CYA	9	¿Las materias primas y/o productos terminados son conservadas en recipientes y canastillas de material sanitario, sobre estibas en *óptimas condiciones físicas y de higiene?*	1	
	10	¿Existen fichas técnicas de materias primas y registros de evaluación de la calidad de las mismas al momento de la recepción?	1	
A	11	¿Las materias primas re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas con el nombre del producto, proveedor, lote, fecha de empaque y fecha de vencimiento?	1	
CYA	12	¿Las materias primas y/ o productos terminados se encuentran con fechas de vencimiento vigentes?	1	
CYA	13	¿El rotulado y etiquetado del empaque primario, de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes?	1	
CYA	14	¿No se evidencia presencia de abombamiento y/o deterioro de empaques, envases y/o envolturas?	1	
CYA	15	¿Se cuenta con registros actualizados de los productos clasificados como NO CONFORMES y son almacenados de manera que no afecten la inocuidad de los demás alimentos?	1	
CYA	16	¿No se evidencian alimentos con algún tipo de contaminación biológica, física, química (moho y/o hongos) ?	1	
CYA	17	¿Se cumple con el plan de compras de acuerdo con los alimentos a suministrar según número de cupos establecidos?	1	

Alcaldía de [illegible]	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE				
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
C Y A	19	¿Los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
C Y A	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condicones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
C Y A	21	¿En los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
C Y A	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO				
C Y A	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y características del alimento?	1	
C Y A	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboración y el empaque de los alimentos?	1	
A	28	¿Las contra muestras se almacenan en refrigeración (4°C +/- 2°C) y durante minimo 72 horas?	1	
A	29	¿Las contra muestras cumplen con lo establecido en la normatividad vigente. Cantidad y rotulado (250 gr) producto, fecha, hora de toma, responsable?	1	
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS				
C Y A	30	¿Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón (si es caso contrario, presentar documento y responsable de la aprobación) de acuerdo a lo establecido en el contrato?	1	
C Y A	31	¿Existe cumplimiento en el gramaje de los alimentos suministrados por el contratista según lo establecido en la minuta patron?	1	
C Y A	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y fisicas?	1	
C Y A	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	1	
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guias de preparación?	1	
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
C Y A	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
C Y A	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
C Y A	37	¿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 ni maquillaje)?	1	
C Y A	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
C Y A	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia: Julio 2024

CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
A	40	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	1	
CYA	41	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuentra registrado?	1	
CYA	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado, identificado y protegido?	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	1	
A	44	¿Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección?	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos liquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
CYA	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	
CONDICIONES DE TRANSPORTE				
CYA	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas al interior de la planta, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	51	¿Los vehiculos trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
	52	El transportador cuenta con capacitación constante, conforme al cronograma establecido por la empresa y cuenta con (certificado, contenido, evidencias de la capacitación) certificación médica?	1	
CYA	53	El transportador cuenta con vestimenta adecuada (gorro, delantal y tapa bocas), limpia y hace uso adecuado de las mismas?	1	
CYA	54	¿El vehículo cuenta con la totalidad de los documentos con fecha legal vigente (Acta de inspección sanitaria del vehiculo, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión tecnico mecánica y de gases)?	1	
CYA	55	¿El despacho de las diferentes rutas se realiza dentro de los tiempos establecidos sin generarse retrasos en los horarios establecidos por el operador?	1	
CYA	56	¿Se lleva un registro y control de los despachos realizados en cada ruta en donde se permita tener claridad de lo despachado?	1	

Alcaldía de	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CALIFICACIÓN

(1) ÍTEMS EVALUADOS:	56
(2) ÍTEMS CON N/A	0
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	56
(4) ÍTEMS CON CALIFICACIÓN 1:	56
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	100%

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los hallazgos evidenciados en cada una. En consecuencia, El contratista debe indicar por escrito las acciones que adelantará para eliminar las causas que derivaron los hallazgos, además de documentar las evidencias válidas y suficientes de la implementación de dichas acciones.

Se establecen dos resultados de calificación ya que en la planta de producción se operan dos contratos

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN: la alimentos cuentan con las caracteristicas organolepticas adecuadas

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	
NOMBRE Maren Victoria Martinez	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C. 1088-297-448	75.088.210
TELÉFONO 3116423555	3102747089

Alcaldía de	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

Operador: Fred campo			Fecha: 16-04-2026
Dirección: Diagonal 11 #2A-02 bod 7		Hora inicio: 5:00 am	Hora Final: 10:00 am
# Menú Complemento industrializado: ~~#8~~	# Menú Complemento Almuerzo: ~~#8~~		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 6:30 am
No. Cupos Entregados Contrato RL→ 8833 CCT→ 2646	Almuerzo: lenteja, arroz blanco, pollo al horno, ensalada pepino, repollo, limon, cilantro, aceite, platano con margarina, jugo maracuango.		
	Complemento: leche saborizada, mango, galletas		

MODALIDAD	ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA) CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
CYA	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	1	
CYA	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas?	1	
CYA	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas?	1	
CYA	4	¿Las tuberías, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	1	
CYA	5	Las Ventanas, ventilaciones y puertas cuentan con angeos y no presentan luces	1	
CYA	6	Los accesos a la planta presentan condiciones adecuadas de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
		ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
A	7	¿ Se lleva un control y Registro de las materias primas que ingresan y salen de la planta evaluando aspectos como lote, fechas de vencimiento y demas aspectos de control de Calidad?	1	—
A	8	¿Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad).	1	
CYA	9	¿Las materias primas y/o productos terminados son conservadas en recipientes y canastillas de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones físicas y de higiene?	1	
A	10	¿Existen fichas técnicas de materias primas y registros de evaluación de la calidad de las mismas al momento de la recepción?	1	
A	11	¿Las materias primas re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas con el nombre del producto, proveedor, lote, fecha de empaque y fecha de vencimiento?	1	
CYA	12	¿Las materias primas y/ o productos terminados se encuentran con fechas de vencimiento vigentes?	1	
CYA	13	¿El rotulado y etiquetado del empaque primario, de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes?	1	
CYA	14	¿No se evidencia presencia de abombamiento y/o deterioro de empaques, envases y/o envolturas?	1	
CYA	15	¿Se cuenta con registros actualizados de los productos clasificados como NO CONFORMES y son almacenados de manera que no afecten la inocuidad de los demás alimentos?	1	
CYA	16	¿No se evidencian alimentos con algún tipo de contaminación biológica, física, química (moho y/o hongos) ?	1	
CYA	17	¿Se cumple con el plan de compras de acuerdo con los alimentos a suministrar según número de cupos establecidos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia: Julio 2024

		EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE		
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
CYA	19	¿Los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
CYA	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condicones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
CYA	21	¿En los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
CYA	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
		CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO		
CYA	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y caracteristicas del alimento?	1	
CYA	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboración y el empaque de los alimentos?	1	
A	28	¿Las contra muestras se almacenan en refrigeración (4°C +/- 2°C) y durante mínimo 72 horas?	1	
A	29	¿Las contra muestras cumplen con lo establecido en la normatividad vigente. Cantidad y rotulado (250 gr) producto, fecha, hora de toma, responsable?	1	
		CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS		
CYA	30	¿Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón (si es caso contrario, presentar documento y responsable de la aprobación) de acuerdo a lo establecido en el contrato?	1	
CYA	31	¿Existe cumplimiento en el gramaje de los alimentos suministrados por el contratista según lo establecido en la minuta patron?	1	
CYA	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y físicas?	1	
CYA	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	1	
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guías de preparación?	1	
		PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
CYA	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
CYA	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
CYA	37	¿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 ni maquillaje)?	1	
CYA	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
CYA	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

Alcaldía de	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia Julio 2024

CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
A	40	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	1	
C Y A	41	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuentra registrado?	1	
C Y A	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado, identificado y protegido?	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	1	
A	44	¿Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección?	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos liquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
C Y A	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	
CONDICIONES DE TRANSPORTE				
C Y A	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas **al interior de la planta**, se encuentran en adecuadas condiciones fisicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	51	¿Los vehiculos trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones fisicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	52	El transportador cuenta con capacitación constante, conforme al cronograma establecido por la empresa y cuenta con (certificado, contenido, evidencias de la capacitación) certificación médica?	1	
C Y A	53	El transportador cuenta con vestimenta adecuada (gorro, delantal y tapa bocas), limpia y hace uso adecuado de las mismas?	1	
C Y A	54	¿El vehículo cuenta con la totalidad de los documentos con fecha legal vigente (Acta de inspección sanitaria del vehiculo, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión tecnico mecánica y de gases)?	1	
C Y A	55	¿El despacho de las diferentes rutas se realiza dentro de los tiempos establecidos sin generarse retrasos en los horarios establecidos por el operador?	1	
C Y A	56	¿Se lleva un registro y control de los despachos realizados en cada ruta en donde se permita tener claridad de lo despachado?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CALIFICACIÓN

(1) ÍTEMS EVALUADOS:	56
(2) ÍTEMS CON N/A	0
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	56
(4) ÍTEMS CON CALIFICACIÓN 1:	56
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	100%

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los hallazgos evidenciados en cada una. En consecuencia, El contratista debe indicar por escrito las acciones que adelantará para eliminar las causas que derivaron los hallazgos, además de documentar las evidencias válidas y suficientes de la implementación de dichas acciones.

Se establecen dos resultados de calificación ya que en la planta de producción se operan dos contratos

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN:

los alimentos cumplen con las características organolepticas aptas para consumo.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	
NOMBRE Maureen Victoria Martinez	CARLOS ANDRES PARRA
C.C. 1.088.247.148	75.088.214
TELÉFONO 3216425555	3102747089

Alcaldía PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia: Julio 2024

Operador: FRESCAMPO SAS

Dirección: Zona Industrial el Danubio

Hora inicio: 4am.

Fecha: 17/01/2026

Hora Final:

Menú Complemento industrializado: 10

Menú Complemento Almuerzo: 10

Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):

No. Cupos Entregados Contrato

LI 9833 CCT 2509

Almuerzo: Crema dulce, carne de cerdo Hawaiano, arroz blanco, Papa en cascos, ensalada de lechuga y zanahoria, jugo de guayaba en leche.

Complemento: Pastel con Guayaba, Kumis, barra de cereal.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA)				
ANOMALIA	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
C Y A	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	1	
C Y A	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas?	1	
C Y A	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas?	1	
C Y A	4	¿Las tuberías válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	1	
C Y A	5	Las Ventanas, ventilaciones y puertas cuentan con angeos y no presentan fisuras	1	
C Y A	6	Los accesos a la planta presentan condiciones adecuadas de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
		ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
A	7	¿ Se lleva un control y Registro de las materias primas que ingresan y salen de la planta evaluando aspectos como lote, fechas de vencimiento y demas aspectos de control de Calidad?	1	
A	8	¿Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad).	1	
C Y A	9	¿Las materias primas y/o productos terminados son conservadas en recipientes y canastillas de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones físicas y de higiene?	1	
A	10	¿Existen fichas técnicas de materias primas y registros de evaluación de la calidad de las mismas al momento de la recepción?	1	
A	11	¿Las materias primas re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas con el nombre del producto, proveedor, lote, fecha de empaque y fecha de vencimiento?	1	
C Y A	12	¿Las materias primas y/ o productos terminados se encuentran con fechas de vencimiento vigentes?	1	
C Y A	13	¿El rotulado y etiquetado del empaque primario, de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes?	1	
C Y A	14	¿No se evidencia presencia de abombamiento y/o deterioro de empaques, envases y/o envolturas?	1	
C Y A	15	¿Se cuenta con registros actualizados de los productos clasificados como NO CONFORMES y son almacenados de manera que no afecten la inocuidad de los demás alimentos?	1	
C Y A	16	¿No se evidencian alimentos con algún tipo de contaminación biológica, física, química (moho y/o hongos) ?	1	
C Y A	17	¿Se cumple con el plan de compras de acuerdo con los alimentos a suministrar según número de cupos establecidos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE				
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
C Y A	19	¿Los cuartos frios, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
C Y A	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condiciones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
C Y A	21	¿En los cuartos frios, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
C Y A	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO				
C Y A	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y caracteristicas del alimento?	1	
C Y A	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboración y el empaque de los alimentos?	1	
A	28	¿Las contra muestras se almacenan en refrigeración (4°C +/- 2°C) y durante mínimo 72 horas?	1	
A	29	¿Las contra muestras cumplen con lo establecido en la normatividad vigente. Cantidad y rotulado (250 gr) producto, fecha, hora de toma, responsable?	1	
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS				
C Y A	30	¿Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patron (si es caso contrario, presentar documento y responsable de la aprobación) de acuerdo a lo establecido en el contrato?	1	
C Y A	31	¿Existe cumplimiento en el gramaje de los alimentos suministrados por el contratista según lo establecido en la minuta patron?	1	
C Y A	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y físicas?	1	
C Y A	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	1	
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guías de preparación?	1	
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
C Y A	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
C Y A	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
C Y A	37	¿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 ni maquillaje)?	1	
C Y A	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
C Y A	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

Alcaldía de Pereira	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
A	40	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	1	
C Y A	41	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuentra registrado?	1	
C Y A	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado, identificado y protegido?	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	1	
A	44	¿Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección?	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos liquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
C Y A	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	
CONDICIONES DE TRANSPORTE				
C Y A	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas al interior de la planta, se encuentran en adecuadas condiciones fisicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	51	¿Los vehiculos trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones fisicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	52	El transportador cuenta con capacitación constante, conforme al cronograma establecido por la empresa y cuenta con (certificado, contenido, evidencias de la capacitación) certificación médica?	1	
C Y A	53	El transportador cuenta con vestimenta adecuada (gorro, delantal y tapa bocas), limpia y hace uso adecuado de las mismas?	1	
C Y A	54	¿El vehiculo cuenta con la totalidad de los documentos con fecha legal vigente (Acta de inspección sanitaria del vehiculo, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión tecnico mecánica y de gases)?	1	
C Y A	55	¿El despacho de las diferentes rutas se realiza dentro de los tiempos establecidos sin generarse retrasos en los horarios establecidos por el operador?	1	
C Y A	56	¿Se lleva un registro y control de los despachos realizados en cada ruta en donde se permita tener claridad de lo despachado?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CALIFICACION

(1) ÍTEMS EVALUADOS:	56
(2) ÍTEMS CON N/A	0
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	56
(4) ÍTEMS CON CALIFICACION 1:	56
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	100

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los hallazgos evidenciados en cada una. En consecuencia, El contratista debe indicar por escrito las acciones que adelantará para eliminar las causas que derivaron los hallazgos, además de documentar las evidencias válidas y suficientes de la implementación de dichas acciones.

Se establecen dos resultados de calificación ya que en la planta de producción se operan dos contratos

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN:

Todos los alimentos se encuentran en buen estado, con adecuadas Caracteristicas organolepticas, No se evidencian Condiciones que puedan afecta la inocuidad Del alimento,

Se realiza observacion frente a realizar seguimiento a los carros de transporte de producto terminado de los vehiculos del transporte de alimentos, ya que se observan algnos con oxidacion.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	
NOMBRE Adriana Posada.	CARLOS ANDRES PARRA OJARIO
C.C 1088239475	75.088.210
TELÉFONO 3145712516	3102747089

Alcaldía de	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia: Julio 2024

Operador: FRESCAMPO			Fecha: 20-04-2026
Dirección: Zona Ind. La Badea		Hora inicio: 4:30	Hora Final: 9:00
# Menú Complemento industrializado: 1	# Menú Complemento Almuerzo: 16		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 7:00
No. Cupos Entregados Contrato R: 9735 CCT 2773	Almuerzo: BISTEC, PAPA Y ZANAHORIA, POLLO, ARROZ, MAZAMORRA, REFINO CON MANI		
	Complemento: KUMIS. Galleta, coca. Barra cereal		

MODALIDAD	ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONTRATO CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA)	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
C Y A	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	1	
C Y A	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas?	1	
C Y A	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas?	1	
C Y A	4	¿Las tuberías, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	1	
C Y A	5	Las Ventanas, ventilaciones y puertas cuentan con angeos y no presentan luces	1	
C Y A	6	Los accesos a la planta presentan condiciones adecuadas de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
		ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
A	7	¿ Se lleva un control y Registro de las materias primas que Ingresan y salen de la planta evaluando aspectos como lote, fechas de vencimiento y demas aspectos de control de Calidad?	1	
A	8	¿Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad).	1	
C Y A	9	¿Las materias primas y/o productos terminados son conservadas en recipientes y canastillas de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones físicas y de higiene?	1	
A	10	¿Existen fichas técnicas de materias primas y registros de evaluación de la calidad de las mismas al momento de la recepción?	1	
A	11	¿Las materias primas re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas con el nombre del producto, proveedor, lote, fecha de empaque y fecha de vencimiento?	1	
C Y A	12	¿Las materias primas y/ o productos terminados se encuentran con fechas de vencimiento vigentes?	1	
C Y A	13	¿El rotulado y etiquetado del empaque primario, de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes?	1	
C Y A	14	¿No se evidencia presencia de abombamiento y/o deterioro de empaques, envases y/o envolturas?	1	
CYA	15	¿Se cuenta con registros actualizados de los productos clasificados como NO CONFORMES y son almacenados de manera que no afecten la inocuidad de los demás alimentos?	1	
C Y A	16	¿No se evidencian alimentos con algún tipo de contaminación biológica, física, química (moho y/o hongos) ?	1	
C Y A	17	¿Se cumple con el plan de compras de acuerdo con los alimentos a suministrar según número de cupos establecidos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE				
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
C Y A	19.	¿Los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
C Y A	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condicones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
C Y A	21	¿En los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
C Y A	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO				
C Y A	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y caracteristicas del alimento?	1	
C Y A	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeracion son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboración y el empaque de los alimentos?	1	
A	28	¿Las contra muestras se almacenan en refrigeración (4°C +/- 2°C) y durante mínimo 72 horas?	1	
A	29	¿Las contra muestras cumplen con lo establecido en la normatividad vigente. Cantidad y rotulado (250 gr) producto, fecha, hora de toma, responsable?	1	
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS				
C Y A	30	¿Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón (si es caso contrario, presentar documento y responsable de la aprobación) de acuerdo a lo establecido en el contrato?	0	NO se adiciona Pimienta a la ensalada (vinagreta)
C Y A	31	¿Existe cumplimiento en el gramaje de los alimentos suministrados por el contratista según lo establecido en la minuta patron?	1	
C Y A	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y físicas?	1	
C Y A	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	1	
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guias de preparación?	1	
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
C Y A	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
C Y A	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
C Y A	37	¿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 ni maquillaje)?	0	Colaboradora de lavado de canastillas (NO) usa uñas pintadas
C Y A	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
C Y A	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

Alcaldía de	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
A	40	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	1	
C Y A	41	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuentra registrado?	1	
C Y A	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado, identificado y protegido?	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	1	
A	44	¿Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección?	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos liquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
C Y A	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	
CONDICIONES DE TRANSPORTE				
C Y A	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas **al interior de la planta**, se encuentran en adecuadas condiciones fisicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	51	¿Los vehiculos trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	52	El transportador cuenta con capacitación constante, conforme al cronograma establecido por la empresa y cuenta con (certificado, contenido, evidencias de la capacitación) certificación médica?	1	
C Y A	53	El transportador cuenta con vestimenta adecuada (gorro, delantal y tapa bocas), limpia y hace uso adecuado de las mismas?	1	
C Y A	54	¿El vehiculo cuenta con la totalidad de los documentos con fecha legal vigente (Acta de inspección sanitaria del vehiculo, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión tecnico mecánica y de gases)?	1	
C Y A	55	¿El despacho de las diferentes rutas se realiza dentro de los tiempos establecidos sin generarse retrasos en los horarios establecidos por el operador?	1	
C Y A	56	¿Se lleva un registro y control de los despachos realizados en cada ruta en donde se permita tener claridad de lo despachado?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CALIFICACIÓN

(1) ÍTEMS EVALUADOS:	56
(2) ÍTEMS CON N/A	0
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	56
(4) ÍTEMS CON CALIFICACIÓN 1:	54
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	96,94

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los hallazgos evidenciados en cada una. En consecuencia, El contratista debe indicar por escrito las acciones que adelantará para eliminar las causas que derivaron los hallazgos, además de documentar las evidencias válidas y suficientes de la implementación de dichas acciones.

Se establecen dos resultados de calificación ya que en la planta de producción se operan dos contratos

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN:

→NO SE ADICIONA PIMIENTA A LA VINAGRETA

→MANIPULADORA DE LAVADO CANASTILLAS USA UNAS PINTADAS.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA alexandra vazela	
NOMBRE alexandra V.	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C. 1053821469	75.088.210
TELÉFONO 3137255706	3102747089

Alcaldía de Medellín	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

Operador: FRESCAMPO		Fecha: 21 ABRIL 2026
Dirección: ZONA IND LA BADEA	Hora inicio: 4:30	Hora Final: 9:30
# Menú Complemento industrializado: 2	# Menú Complemento Almuerzo: 12	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 7:00
No. Cupos Entregados Contrato RI: 9747 COT: 2634	Almuerzo: SOPA FRIJOLES, ARROZ, CERDO AL HORNO, ENSALADA, PLATANO MADURO, SIROPE	
	Complemento: AVENA, MANZANA, PAN AGRIDULCE	

MODALIDAD	ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA) CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
CYA	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	1	
CYA	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas?	1	
CYA	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas?	1	
CYA	4	¿Las tuberías, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	1	
CYA	5	Las Ventanas, ventilaciones y puertas cuentan con angeos y no presentan luces	1	
CYA	6	Los accesos a la planta presentan condiciones adecuadas de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
		ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
A	7	¿ Se lleva un control y Registro de las materias primas que ingresan y salen de la planta evaluando aspectos como lote, fechas de vencimiento y demas aspectos de control de Calidad?	1	
A	8	¿Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad).	1	
CYA	9	¿Las materias primas y/o productos terminados son conservadas en recipientes y canastillas de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones físicas y de higiene?	1	
A	10	¿Existen fichas técnicas de materias primas y registros de evaluación de la calidad de las mismas al momento de la recepción?	1	
A	11	¿Las materias primas re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas con el nombre del producto, proveedor, lote, fecha de empaque y fecha de vencimiento?	1	
CYA	12	¿Las materias primas y/ o productos terminados se encuentran con fechas de vencimiento vigentes?	1	
CYA	13	¿El rotulado y etiquetado del empaque primario, de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes?	1	
CYA	14	¿No se evidencia presencia de abombamiento y/o deterioro de empaques, envases y/o envolturas?	1	
CYA	15	¿Se cuenta con registros actualizados de los productos clasificados como NO CONFORMES y son almacenados de manera que no afecten la inocuidad de los demás alimentos?	1	
CYA	16	¿No se evidencian alimentos con algún tipo de contaminación biológica, física, química (moho y/o hongos) ?	1	
CYA	17	¿Se cumple con el plan de compras de acuerdo con los alimentos a suministrar según número de cupos establecidos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE				
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
C Y A	19	¿Los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
C Y A	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condicones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
C Y A	21	¿En los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
C Y A	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO				
C Y A	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y caracteristicas del alimento?	1	
C Y A	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboración y el empaque de los alimentos?	1	
A	28	¿Las contra muestras se almacenan en refrigeración (4°C +/- 2°C) y durante mínimo 72 horas?	1	
A	29	¿Las contra muestras cumplen con lo establecido en la normatividad vigente. Cantidad y rotulado (250 gr) producto, fecha, hora de toma, responsable?	1	
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS				
C Y A	30	¿Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón (si es caso contrario, presentar documento y responsable de la aprobación) de acuerdo a lo establecido en el contrato?	1	
C Y A	31	¿Existe cumplimiento en el gramaje de los alimentos suministrados por el contratista según lo establecido en la minuta patron?	1	
C Y A	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y físicas?	1	
C Y A	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	1	
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guías de preparación?	1	
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
C Y A	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
C Y A	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
C Y A	37	¿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 ni maquillaje)?	1	
C Y A	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
C Y A	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

Alcaldía de [illegible]	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
A	40	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	1	
C Y A	41	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuentra registrado?	1	
C Y A	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado, identificado y protegido?	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	1	
A	44	¿Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección?	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
C Y A	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	
CONDICIONES DE TRANSPORTE				
C Y A	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas **al interior de la planta**, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	51	¿Los vehiculos trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	52	El transportador cuenta con capacitación constante, conforme al cronograma establecido por la empresa y cuenta con (certificado, contenido, evidencias de la capacitación) certificación médica?	1	
C Y A	53	El transportador cuenta con vestimenta adecuada (gorro, delantal y tapa bocas), limpia y hace uso adecuado de las mismas?	1	
C Y A	54	¿El vehiculo cuenta con la totalidad de los documentos con fecha legal vigente (Acta de inspección sanitaria del vehiculo, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión tecnico mecánica y de gases)?	1	
C Y A	55	¿El despacho de las diferentes rutas se realiza dentro de los tiempos establecidos sin generarse retrasos en los horarios establecidos por el operador?	1	
C Y A	56	¿Se lleva un registro y control de los despachos realizados en cada ruta en donde se permita tener claridad de lo despachado?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CALIFICACIÓN

(1) ÍTEMS EVALUADOS:	56
(2) ÍTEMS CON N/A	0
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	56
(4) ÍTEMS CON CALIFICACIÓN 1:	56
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	100

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los hallazgos evidenciados en cada una. En consecuencia, El contratista debe indicar por escrito las acciones que adelantará para eliminar las causas que derivaron los hallazgos, además de documentar las evidencias válidas y suficientes de la implementación de dichas acciones.

Se establecen dos resultados de calificación ya que en la planta de producción se operan dos contratos

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN:

→ LOS ALIMENTOS SE ENCONTRABAN ORGANOLEPTICAMENTE CONFORMES

→ NO SE PRESENTARON INTERCAMBIOS

→ SE ENVIAN 8 SIROPES EN VASO DESECHABLE

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	
NOMBRE alexandra Jaramillo	Victor manuel Quintero arenas
C.C. 1053821969	1004776047
TELÉFONO 3137255706	3226369454

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

Operador: Frescampo			**Fecha:** 22-04-2026
Dirección: Diagonal 11 # 9A-82 bodz la graciela	**Hora inicio:** 5:00 am		**Hora Final:** 10:00 am
# Menú Complemento industrializado: #3	**# Menú Complemento Almuerzo:** #13		**Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):** 6:00 am
No. Cupos Entregados Contrato RI=19803 CCT=3365	**Almuerzo:** sopa de aguacate, pollo cocido, arroz blanco, ensalada fruta hoja y revuelto en aguacate y mango, banano, leche		
	Complemento: Pan queso, leche saborizada, mango		

HALLAZGO	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA) CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
CYA	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	1	
CYA	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas?	1	
CYA	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas?	1	
CYA	4	¿Las tuberías, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	1	
CYA	5	Las Ventanas, ventilaciones y puertas cuentan con angeos y no presentan luces	1	
CYA	6	Los accesos a la planta presentan condiciones adecuadas de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
		ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
A	7	¿ Se lleva un control y Registro de las materias primas que ingresan y salen de la planta evaluando aspectos como lote, fechas de vencimiento y demas aspectos de control de Calidad?	1	
A	8	¿Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad).	1	
CYA	9	¿Las materias primas y/o productos terminados son conservadas en recipientes y canastillas de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones físicas y de higiene?	1	
	10	¿Existen fichas técnicas de materias primas y registros de evaluación de la calidad de las mismas al momento de la recepción?	1	
A	11	¿Las materias primas re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas con el nombre del producto, proveedor, lote, fecha de empaque y fecha de vencimiento?	1	
CYA	12	¿Las materias primas y/ o productos terminados se encuentran con fechas de vencimiento vigentes?	1	
CYA	13	¿El rotulado y etiquetado del empaque primario, de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes?	1	
CYA	14	¿No se evidencia presencia de abombamiento y/o deterioro de empaques, envases y/o envolturas?	1	
CYA	15	¿Se cuenta con registros actualizados de los productos clasificados como NO CONFORMES y son almacenados de manera que no afecten la inocuidad de los demás alimentos?	1	
CYA	16	¿No se evidencian alimentos con algún tipo de contaminación biológica, física, química (moho y/o hongos) ?	1	
CYA	17	¿Se cumple con el plan de compras de acuerdo con los alimentos a suministrar según número de cupos establecidos?	1	

Alcaldía de [illegible]	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE				
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
C Y A	19	¿Los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
C Y A	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condicones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
C Y A	21	¿En los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
C Y A	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO				
C Y A	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y caracteristicas del alimento?	1	
C Y A	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboración y el empaque de los alimentos?	1	
A	28	¿Las contra muestras se almacenan en refrigeración (4°C +/- 2°C) y durante mínimo 72 horas?	1	
A	29	¿Las contra muestras cumplen con lo establecido en la normatividad vigente. Cantidad y rotulado (250 gr) producto, fecha, hora de toma, responsable?	1	
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS				
C Y A	30	¿Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón (si es caso contrario, presentar documento y responsable de la aprobación) de acuerdo a lo establecido en el contrato?	1	
C Y A	31	¿Existe cumplimiento en el gramaje de los alimentos suministrados por el contratista según lo establecido en la minuta patron?	1	
C Y A	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y fisicas?	1	
C Y A	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	1	
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guias de preparación?	1	
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
C Y A	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
C Y A	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
C Y A	37	¿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 ni maquillaje)?	1	
C Y A	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
C Y A	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia Julio 2024

CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
A	40	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	1	
CYA	41	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuentra registrado?	1	
CYA	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado, identificado y protegido?	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	1	
A	44	¿Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección?	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
CYA	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	
CONDICIONES DE TRANSPORTE				
CYA	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas al interior de la planta, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	51	¿Los vehiculos trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	52	El transportador cuenta con capacitación constante, conforme al cronograma establecido por la empresa y cuenta con (certificado, contenido, evidencias de la capacitación) certificación médica?	1	
CYA	53	El transportador cuenta con vestimenta adecuada (gorro, delantal y tapa bocas), limpia y hace uso adecuado de las mismas?	1	
CYA	54	¿El vehículo cuenta con la totalidad de los documentos con fecha legal vigente (Acta de inspección sanitaria del vehiculo, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión tecnico mecánica y de gases)?	1	
CYA	55	¿El despacho de las diferentes rutas se realiza dentro de los tiempos establecidos sin generarse retrasos en los horarios establecidos por el operador?	1	
CYA	56	¿Se lleva un registro y control de los despachos realizados en cada ruta en donde se permita tener claridad de lo despachado?	1	

Alcaldía de	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CALIFICACIÓN

(1) ÍTEMS EVALUADOS:	56
(2) ÍTEMS CON N/A	0
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	56
(4) ÍTEMS CON CALIFICACIÓN 1:	56
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	100%

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los hallazgos evidenciados en cada una. En consecuencia, El contratista debe indicar por escrito las acciones que adelantará para eliminar las causas que derivaron los hallazgos, además de documentar las evidencias válidas y suficientes de la implementación de dichas acciones.

Se establecen dos resultados de calificación ya que en la planta de producción se operan dos contratos

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN: las alimentos se encuentran con las caracteristicas organolepticas adecuadas.

se recomienda retirar de zona de despacho elementos en desuso.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	
NOMBRE Maureen Victoria Martinez	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C. 1.088.297.118	75.088.210
TELÉFONO 3216425555	3102747089

	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia: Julio 2024

Operador: [illegible] CAMPO SAS		Fecha: 23/04/2026.
Dirección: Industral el Danubio	Hora inicio: 9am	Hora Final: 9am.
# Menú Complemento Industrializado: 4	# Menú Complemento Almuerzo: 14	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):
No. Cupos Entregados Contrato: LI 4741 CCT 2868	Almuerzo: Sopa de Verdura, Arroz blanco, carne de res cocinado, platano calado, ensalada de Tomate y Pepino con vinagreta, Jugo de mango en Agua	
	Complemento: Torta Montecada, Yogurt, Pera.	

CALIDAD	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA) CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
C Y A	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	1	
C Y A	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas?	1	
C Y A	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas?	1	
C Y A	4	¿Las tuberías, valvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	1	
C Y A	5	Las Ventanas ventilaciones y puertas cuentan con angeos y no presentan fisuras	1	
C Y A	6	Los accesos a la planta presentan condiciones adecuadas de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
		ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
A	7	¿ Se lleva un control y Registro de las materias primas que ingresan y salen de la planta evaluando aspectos como lote, fechas de vencimiento y demas aspectos de control de Calidad?	1	
A	8	¿Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad).	1	
C Y A	9	¿Las materias primas y/o productos terminados son conservadas en recipientes / canastillas de material sanitario, sobre estibas en optimas condiciones fisicas y de higiene?	1	
A	10	¿Existen fichas tecnicas de materias primas y registros de evaluación de la calidad de las mismas al momento de la recepción?	1	
A	11	¿Las materias primas re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas con el nombre del producto, proveedor, lote, fecha de empaque y fecha de vencimiento?	1	
C Y A	12	¿Las materias primas y/ o productos terminados se encuentran con fechas de vencimiento vigentes?	1	
C Y A	13	¿El rotulado y etiquetado del empaque primario, de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes?	1	
C Y A	14	¿No se evidencia presencia de abombamiento y/o deterioro de empaques, envases y/o envolturas?	1	
C Y A	15	¿Se cuenta con registros actualizados de los productos clasificados como NO CONFORMES y son almacenados de manera que no afecten la inocuidad de los demás alimentos?	1	
C Y A	16	¿No se evidencian alimentos con algún tipo de contaminación biologica, fisica, quimica (moho y/o hongos) ?	1	
C Y A	17	¿Se cumple con el plan de compras de acuerdo con los alimentos a suministrar segun número de cupos establecidos?	1	1

Alcaldía de Pereira	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

		EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE		
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
C Y A	19	¿Los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
C Y A	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condiciones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
C Y A	21	¿En los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
C Y A	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
		CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO		
C Y A	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y caracteristicas del alimento?	1	
C Y A	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4 °C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboración y el empaque de los alimentos?	1	
A	28	¿Las contra muestras se almacenan en refrigeración (4°C +/- 2°C) y durante mínimo 72 horas?	1	
A	29	¿Las contra muestras cumplen con lo establecido en la normatividad vigente. Cantidad y rotulado (250 gr) producto, fecha, hora de toma, responsable?	1	
		CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS		
C Y A	30	¿Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patron (si es caso contrario, presentar documento y responsable de la aprobación) de acuerdo a lo establecido en el contrato?	1	
C Y A	31	¿Existe cumplimiento en el gramaje de los alimentos suministrados por el contratista según lo establecido en la minuta patron?	1	
C Y A	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y físicas?	1	
C Y A	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	1	
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guías de preparación?	1	
		PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
C Y A	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
C Y A	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
C Y A	37	¿Los manipuladores cumplen con los habitos de higiene personal y las practicas higienicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)?	1	
C Y A	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
C Y A	39	¿El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
A	40	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	1	
C Y A	41	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuentra registrado?	1	
C Y A	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado, identificado y protegido?	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	1	
A	44	¿Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección?	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos liquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
C Y A	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	
CONDICIONES DE TRANSPORTE				
C Y A	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas al interior de la planta, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	51	¿Los vehiculos trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	52	El transportador cuenta con capacitación constante, conforme al cronograma establecido por la empresa y cuenta con (certificado, contenido, evidencias de la capacitación) certificación médica?	1	
C Y A	53	El transportador cuenta con vestimenta adecuada (gorro, delantal y tapa bocas), limpia y hace uso adecuado de las mismas?	1	
C Y A	54	¿El vehiculo cuenta con la totalidad de los documentos con fecha legal vigente (Acta de inspección sanitaria del vehiculo, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión tecnico mecánica y de gases)?	1	
C Y A	55	¿El despacho de las diferentes rutas se realiza dentro de los tiempos establecidos sin generarse retrasos en los horarios establecidos por el operador?	1	
C Y A	56	¿Se lleva un registro y control de los despachos realizados en cada ruta en donde se permita tener claridad de lo despachado?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CALIFICACIÓN

(1) ÍTEMS EVALUADOS:	56
(2) ÍTEMS CON N/A	0
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	56
(4) ÍTEMS CON CALIFICACION 1:	56
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	0

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los hallazgos evidenciados en cada una. En consecuencia, El contratista debe indicar por escrito las acciones que adelantará para eliminar las causas que derivaron los hallazgos, además de documentar las evidencias válidas y suficientes de la implementación de dichas acciones.

Se establecen dos resultados de calificación ya que en la planta de producción se operan dos contratos

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN:

los los alimentos que conforman el menú se encuentran en buen estado, aptos para el consumo, No se evidencian condiciones de riesgo que puedan afectar los alimentos.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA		
NOMBRE	Adriana Posada	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C.	1093769415	75.088.210
TELÉFONO	3173192410	3102747089

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia: Julio 2024

Operador: [illegible] CAMPO SAS

Fecha: 24/04/2026

Dirección: Zona Industrial el Danubio

Hora inicio: 4am

Hora Final:

Menú Complemento industrializado: 5

Menú Complemento Almuerzo: 15

Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):

No. Cupos Entregados Contrato

R1: 9+1+1 cupos 2345

Almuerzo: Carne de Cerdo apanada en trozos, Arroz blanco Papa criolla con margarina y cilantro, ensalada de zanahoria con mango y jugo de guayaba en Agua

Complemento:

Postel con dulce de leche, leche UHT, Mani con pasas

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA)

CRITICIDAD	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
CYA	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	1	
CYA	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas?	1	
CYA	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas?	1	
CYA	4	¿Las tuberías, valvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	1	
CYA	5	Las Ventanas, ventilaciones y puertas cuentan con angeos y no presentan luces	1	
CYA	6	Los accesos a la planta presentan condiciones adecuadas de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
		ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
A	7	¿ Se lleva un control y Registro de las materias primas que ingresan y salen de la planta evaluando aspectos como lote, fechas de vencimiento y demas aspectos de control de Calidad?	1	
A	8	¿Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad).	1	
CYA	9	¿Las materias primas y/o productos terminados son conservadas en recipientes y canastillas de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones físicas y de higiene?	1	
A	10	¿Existen fichas técnicas de materias primas y registros de evaluación de la calidad de las mismas al momento de la recepción?	1	
A	11	¿Las materias primas re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas con el nombre del producto, proveedor, lote, fecha de empaque y fecha de vencimiento?	1	
CYA	12	¿Las materias primas y/ o productos terminados se encuentran con fechas de vencimiento vigentes?	1	
CYA	13	¿El rotulado y etiquetado del empaque primario, de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes?	1	
CYA	14	¿No se evidencia presencia de abombamiento y.o deterioro de empaques, envases y/o envolturas?	1	
CYA	15	¿Se cuenta con registros actualizados de los productos clasificados como NO CONFORMES y son almacenados de manera que no afecten la inocuidad de los demás alimentos?	1	
CYA	16	¿No se evidencian alimentos con algún tipo de contaminación biológica, física, química (moho y/o hongos) ?	1	
CYA	17	¿Se cumple con el plan de compras de acuerdo con los alimentos a suministrar según número de cupos establecidos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia: Julio 2024

		EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE		
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos no absorventes?	1	
C Y A	19	¿Los cuartos frios, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
C Y A	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condicones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
C Y A	21	¿En los cuartos frios, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
C Y A	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
		CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO		
C Y A	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y caracteristicas del alimento?	1	
C Y A	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboración y el empaque de los alimentos?	1	
A	28	¿Las contra muestras se almacenan en refrigeración (4°C +/- 2°C) y durante mínimo 72 horas?	1	
A	29	¿Las contra muestras cumplen con lo establecido en la normatividad vigente. Cantidad y rotulado (250 gr) producto, fecha, hora de toma, responsable?	1	
		CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS		
C Y A	30	¿Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón (si es caso contrario, presentar documento y responsable de la aprobación) de acuerdo a lo establecido en el contrato?	1	
C Y A	31	¿Existe cumplimiento en el gramaje de los alimentos suministrados por el contratista según lo establecido en la minuta patron?	1	
C Y A	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y físicas?	1	
C Y A	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	1	
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guias de preparación?	1	
		PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
C Y A	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, pelos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
C Y A	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
C Y A	37	¿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 ni maquillaje)?	1	
C Y A	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
C Y A	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

		CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
A	40	¿El contralista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	1	
C Y A	41	¿El contralista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuentra registrado?	1	
C Y A	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado, identificado y protegido?	1	
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	1	
A	44	¿Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección?	1	
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, Identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
		CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)		
C Y A	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	
		CONDICIONES DE TRANSPORTE		
C Y A	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas al interior de la planta, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	51	¿Los vehículos trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	52	El transportador cuenta con capacitación constante, conforme al cronograma establecido por la empresa y cuenta con (certificado, contenido, evidencias de la capacitación) certificación médica?	1	
C Y A	53	El transportador cuenta con vestimenta adecuada (gorro, delantal y tapa bocas), limpia y hace uso adecuado de las mismas?	1	
C Y A	54	¿El vehículo cuenta con la totalidad de los documentos con fecha legal vigente (Acta de inspección sanitaria del vehículo, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión tecnico mecánica y de gases)?	1	
C Y A	55	¿El despacho de las diferentes rutas se realiza dentro de los tiempos establecidos sin generarse retrasos en los horarios establecidos por el operador?	1	
C Y A	56	¿Se lleva un registro y control de los despachos realizados en cada ruta en donde se permita tener claridad de lo despachado?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia: Julio 2024

CALIFICACIÓN

(1) ÍTEMS EVALUADOS:	56
(2) ÍTEMS CON N/A	0
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	56
(4) ÍTEMS CON CALIFICACIÓN 1:	56
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	100

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los hallazgos evidenciados en cada una. En consecuencia, El contratista debe indicar por escrito las acciones que adelantará para eliminar las causas que derivaron los hallazgos, además de documentar las evidencias válidas y suficientes de la implementación de dichas acciones.

Se establecen dos resultados de calificación ya que en la planta de producción se operan dos contratos

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN:

Todos los alimentos se encuentran en buen estado, con buenas caracteristicas organolepticas, no se evidencian condiciones de riesgo que puedan afectar la inocuidad de los alimentos

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA		
NOMBRE	Adriana Posada	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C.	1088239475	75.088.210
TELÉFONO	3143311510	3102747089

Alcaldía de Pereira	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha d - Vigencia: Julio 2024

Operador: FRESCAMPO

Fecha: 27/04/2026

Dirección: Zona Industrial el Danubio

Hora inicio: 4am

Hora Final: 9am

Menú Complemento industrializado: 6

Menú Complemento Almuerzo: 16

Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):

No. Cupos Entregados Contrato

KI 9795 CCT 2810.

Almuerzo: Sancocho de pollo, pechuga de pollo cocinada, arroz con perejil, ensalada de zanahoria, repollo y mayonesa, jugo de mango en leche

Complemento: Yogurt, torta de zanahoria, maní con sal.

NOTALIDAD	ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA) CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
C Y A	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	C	
C Y A	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas?	C	
C Y A	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas?	C	
C Y A	4	¿Las tuberías, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	C	
C Y A	5	Las Ventanas, ventilaciones y puertas cuentan con angeos y no presentan luces	C	
C Y A	6	Los accesos a la planta presentan condiciones adecuadas de acuerdo a la normatividad vigente.	C	
		ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
A	7	¿ Se lleva un control y Registro de las materias primas que ingresan y salen de la planta evaluando aspectos como lote, fechas de vencimiento y demas aspectos de control de Calidad?	C	
A	8	¿Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad)	C	
C Y A	9	¿Las materias primas y/o productos terminados son conservadas en recipientes y canastillas de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones físicas y de higiene?	C	
A	10	¿Existen fichas técnicas de materias primas y registros de evaluación de la calidad de las mismas al momento de la recepción?	C	
A	11	¿Las materias primas re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas con el nombre del producto, proveedor, lote, fecha de empaque y fecha de vencimiento?	C	
C Y A	12	¿Las materias primas y/ o productos terminados se encuentran con fechas de vencimiento vigentes?	C	
C Y A	13	¿El rotulado y etiquetado del empaque primario, de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes?	C	
C Y A	14	¿No se evidencia presencia de abombamiento y,o deterioro de empaques, envases y/o envolturas?	C	
C Y A	15	¿Se cuenta con registros actualizados de los productos clasificados como NO CONFORMES y son almacenados de manera que no afecten la inocuidad de los demás alimentos?	C	
C Y A	16	¿No se evidencian alimentos con algún tipo de contaminación biológica, física, química (moho y/o hongos) ?	C	
C Y A	17	¿Se cumple con el plan de compras de acuerdo con los alimentos a suministrar según número de cupos establecidos?	C	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia: Julio 2024

		EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE		
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	C	
C Y A	19	¿Los cuartos frios, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	C	
C Y A	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condiciones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	C	
C Y A	21	¿En los cuartos frios, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	C	
C Y A	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	C	
		CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO		
C Y A	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	C	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	C	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y caracteristicas del alimento?	C	
C Y A	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	C	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboración y el empaque de los alimentos?	C	
A	28	¿Las contra muestras se almacenan en refrigeración (4°C +/- 2°C) y durante mínimo 72 horas?	C	
A	29	¿Las contra muestras cumplen con lo establecido en la normatividad vigente. Cantidad y rotulado (250 gr) producto, fecha, hora de toma, responsable?	C	
		CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS		
C Y A	30	¿Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón (si es caso contrario, presentar documento y responsable de la aprobación) de acuerdo a lo establecido en el contrato?	C	
C Y A	31	¿Existe cumplimiento en el gramaje de los alimentos suministrados por el contratista según lo establecido en la minuta patron?	C	
C Y A	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y fisicas?	C	
C Y A	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	C	
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guias de preparación?	C	
		PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
C Y A	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, pelos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	C	
C Y A	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	C	
C Y A	37	¿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 ni maquillaje)?	C	
C Y A	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	C	
C Y A	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	C	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia: Julio 2024

CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
A	40	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	C	
C Y A	41	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuentra registrado?	C	
C Y A	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado, identificado y protegido?	C	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	C	
A	44	¿Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección?	C	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	C	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	C	
A	47	¿El manejo de residuos liquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	C	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	C	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
C Y A	49	¿El servicio de alimentación se encuentrá libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	C	
CONDICIONES DE TRANSPORTE				
C Y A	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas al interior de la planta, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	C	
C Y A	51	¿Los vehiculos trasnportadores de los productos terminados sé encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	C	
C Y A	52	El transportador cuenta con capacitación constante, conforme al cronograma establecido por la empresa y cuenta con (certificado, contenido, evidencias de la capacitación) certificación médica?	C	
C Y A	53	El transportador cuenta con vestimenta adecuada (gorro, delantal y tapa bocas), limpia y hace usc adecuado de las mismas?	C	
C Y A	54	¿El vehiculo cuenta con la totalidad de los documentos con fecha legal vigente (Acta de Inspección sanitaria del vehiculo, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión tecnico mecánica y de gases)?	C	
C Y A	55	¿El despacho de las diferentes rutas se realiza dentro de los tiempos establecidos sin generarse retrasos en los horarios establecidos por el operador?	C	
C Y A	56	¿Se lleva un registro y control de los despachos realizados en cada ruta en donde se permita tener claridad de lo despachado?	C	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CALIFICACIÓN

(1) ÍTEMS EVALUADOS:	56
(2) ÍTEMS CON N/A	0
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	56
(4) ÍTEMS CON CALIFICACION 1:	56
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	100.

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los hallazgos evidenciados en cada una. En consecuencia, El contratista debe indicar por escrito las acciones que adelantará para eliminar las causas que derivaron los hallazgos, además de documentar las evidencias válidas y suficientes de la implementación de dichas acciones.

Se establecen dos resultados de calificación ya que en la planta de producción se operan dos contratos

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN:

• los alimentos se encuentran en buen estado con adecuadas caracteristicas organolepticas, No se evidencian Factores de riesgo que puedan afectar la inocuidad de los alimentos

OBSERVACIONES CONTRATISTA.

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA		
NOMBRE	Adriana Posada	Paula Andrea Castaneda
C.C.	1088253475	30'392.358
TELÉFONO	3149712516.	3016719743

Alcaldía de PASTO

ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Fecha de Vigencia: Julio 2024

Operador: FRESCAMPO

Fecha: 28/04/2026.

Dirección: Zona Industrial el Danubio | Hora inicio: 4am | Hora Final:

Menú Complemento industrializado: 7 | # Menú Complemento Almuerzo: 17 | Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 7am

No. Cupos Entregados Contrato

RI 9795 CCT 2873.

Almuerzo: Ppio de lentejas, Carne de cerdo asada en trocos, arroz blanco, 4 ajiadas de platano maduro, pepino en salsa de lulo, jugo de maracuyá mango.

Complemento: leche, galleta coco, Banano.

MODALIDAD	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA) CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
C Y A	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	1	
C Y A	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas?	1	
C Y A	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas?	1	
C Y A	4	¿Las tuberías, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	1	
C Y A	5	Las Ventanas, ventilaciones y puertas cuentan con angeos y no presentan fugas	1	
C Y A	6	Los accesos a la planta presentan condiciones adecuadas de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
		ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
A	7	¿ Se lleva un control y Registro de las materias primas que ingresan y salen de la planta evaluando aspectos como lote, fechas de vencimiento y demas aspectos de control de Calidad?	1	
A	8	¿Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad).	1	
C Y A	9	¿Las materias primas y/o productos terminados son conservadas en recipientes y canastillas de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones físicas y de higiene?	1	
A	10	¿Existen fichas técnicas de materias primas y registros de evaluación de la calidad de las mismas al momento de la recepción?	1	
A	11	¿Las materias primas re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas con el nombre del producto, proveedor, lote, fecha de empaque y fecha de vencimiento?	1	
C Y A	12	¿Las materias primas y/ o productos terminados se encuentran con fechas de vencimiento vigentes?	1	
C Y A	13	¿El rotulado y etiquetado del empaque primario, de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes?	1	
C Y A	14	¿No se evidencia presencia de abombamiento y.o deterioro de empaques, envases y/o envolturas?	1	
C Y A	15	¿Se cuenta con registros actualizados de los productos clasificados como NO CONFORMES y son almacenados de manera que no afecten la inocuidad de los demás alimentos?	1	
C Y A	16	¿No se evidencian alimentos con algún tipo de contaminación biológica, física, química (moho y/o hongos) ?	1	
C Y A	17	¿Se cumple con el plan de compras de acuerdo con los alimentos a suministrar según número de cupos establecidos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia: Julio 2024

		EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE		
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
CYA	19	¿Los cuartos frios, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
CYA	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condiciones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
CYA	21	¿En los cuartos frios, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
CYA	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
		CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO		
CYA	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y caracteristicas del alimento?	1	
CYA	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboracion y el empaque de los alimentos?	1	
A	28	¿Las contra muestras se almacenan en refrigeración (4°C +/- 2°C) y durante minimo 72 horas?	1	
A	29	¿Las contra muestras cumplen con lo establecido en la normatividad vigente. Cantidad y rotulado (250 gr) producto, fecha, hora de toma, responsable?	1	
		CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS		
CYA	30	¿Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón (si es caso contrario, presentar documento y responsable de la aprobación) de acuerdo a lo establecido en el contrato?	1	
CYA	31	¿Existe cumplimiento en el gramaje de los alimentos suministrados por el contratista segun lo establecido en la minuta patron?	1	
CYA	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y fisicas?	1	
CYA	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	1	
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guias de preparación?	1	
		PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
CYA	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
CYA	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
CYA	37	¿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 ni maquillaje)?	1	
CYA	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
CYA	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia: Julio 2024

		CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
A	40	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	1	
C Y A	41	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuentra registrado?	1	
C Y A	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado, identificado y protegido?	1	
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	1	
A	44	¿Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección?	1	
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos solidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
		CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)		
C Y A	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	
		CONDICIONES DE TRANSPORTE		
C Y A	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas al interior de la planta, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	51	¿Los vehículos trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	52	El transportador cuenta con capacitación constante, conforme al cronograma establecido por la empresa y cuenta con (certificado, contenido, evidencias de la capacitación) certificación médica?	1	
C Y A	53	El transportador cuenta con vestimenta adecuada (gorro, delantal y tapa bocas), limpia y hace uso adecuado de las mismas?	1	
C Y A	54	¿El vehículo cuenta con la totalidad de los documentos con fecha legal vigente (Acta de inspección sanitaria del vehiculo, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión tecnico mecánica y de gases)?	1	
C Y A	55	¿El despacho de las diferentes rutas se realiza dentro de los tiempos establecidos sin generarse retrasos en los horarios establecidos por el operador?	1	
C Y A	56	¿Se lleva un registro y control de los despachos realizados en cada ruta en donde se permita tener claridad de lo despachado?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia: Julio 2024

CALIFICACIÓN

(1) ÍTEMS EVALUADOS:	56
(2) ÍTEMS CON N/A	0
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	56
(4) ÍTEMS CON CALIFICACION 1.	56
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	100.

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los hallazgos evidenciados en cada una. En consecuencia, El contratista debe indicar por escrito las acciones que adelantará para eliminar las causas que derivaron los hallazgos, además de documentar las evidencias válidas y suficientes de la implementación de dichas acciones.

Se establecen dos resultados de calificación ya que en la planta de producción se operan dos contratos

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN:

Se socializa con los manipuladores y Personal el siguiente hallazgo: Durante las Visitas de apoyo a la supervision se ha evidenciado, en varias ocasiones, personal manipulador ingresando a las areas de proceso con calzado (zapatos o botas) en condiciones de Suciedad Visible, lo cual representa un riesgo de contaminacion en areas de proceso, y Produccion.
en consideracion a lo anterior, se recomienda implementar como medida de control un sistema de lavabotas en los puntos de ingreso a las áreas productivas, funcionando como filtro sanitario, que garantice la adecuada limpieza y desinfeccion del calzado del personal antes del ingreso, en cumplimiento de las Condiciones higienico-sanitarias establecidas en BPM.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA		
NOMBRE	Adriana Posada	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C.	1092394725.	75.088.210
TELÉFONO	314 877 2516.	3102747089

Alcaldía de	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia: Julio 2024

Operador: Fredcampo			Fecha: 29-04-2026
Dirección: Diagonal 1d # 2A-02 bod 7		Hora inicio: 5:00 am	Hora Final: 10:00 am
# Menú Complemento industrializado: #8	# Menú Complemento Almuerzo: #18		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 7:00 am
No. Cupos Entregados Contrato CL=9795 CCT=2835	Almuerzo: Avena, una, pollo de guiso con arroz con cabello de Angel, carne de res molida para hamburguesa, mal teada de cebolla.		
	Complemento:		

MODALIDAD	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA) CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
CYA	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	1	
CYA	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas?	1	
CYA	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas?	1	
CYA	4	¿Las tuberías, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	1	
CYA	5	Las Ventanas, ventilaciones y puertas cuentan con angeos y no presentan luces	1	
CYA	6	Los accesos a la planta presentan condiciones adecuadas de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
		ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
A	7	¿ Se lleva un control y Registro de las materias primas que ingresan y salen de la planta evaluando aspectos como lote, fechas de vencimiento y demas aspectos de control de Calidad?	1	
A	8	¿Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad).	1	
CYA	9	¿Las materias primas y/o productos terminados son conservadas en recipientes y canastillas de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones físicas y de higiene?	1	
A	10	¿Existen fichas técnicas de materias primas y registros de evaluación de la calidad de las mismas al momento de la recepción?	1	
A	11	¿Las materias primas re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, se encuentran Identificadas con el nombre del producto, proveedor, lote, fecha de empaque y fecha de vencimiento?	1	
CYA	12	¿Las materias primas y/ o productos terminados se encuentran con fechas de vencimiento vigentes?	1	
CYA	13	¿El rotulado y etiquetado del empaque primario, de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes?	1	
CYA	14	¿No se evidencia presencia de abombamiento y/o deterioro de empaques, envases y/o envolturas?	1	
CYA	15	¿Se cuenta con registros actualizados de los productos clasificados como NO CONFORMES y son almacenados de manera que no afecten la inocuidad de los demás alimentos?	1	
CYA	16	¿No se evidencian alimentos con algún tipo de contaminación biológica, física, química (moho y/o hongos) ?	1	
CYA	17	¿Se cumple con el plan de compras de acuerdo con los alimentos a suministrar según número de cupos establecidos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

		EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE		
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
C Y A	19	¿Los cuartos frios, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
C Y A	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condicones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
C Y A	21	¿En los cuartos frios, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
C Y A	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
		CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO		
C Y A	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y características del alimento?	1	
C Y A	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboración y el empaque de los alimentos?	1	
A	28	¿Las contra muestras se almacenan en refrigeración (4°C +/- 2°C) y durante mínimo 72 horas?	1	
A	29	¿Las contra muestras cumplen con lo establecido en la normatividad vigente. Cantidad y rotulado (250 gr) producto, fecha, hora de toma, responsable?	1	
		CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS		
C Y A	30	¿Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón (si es caso contrario, presentar documento y responsable de la aprobación) de acuerdo a lo establecido en el contrato?	1	
C Y A	31	¿Existe cumplimiento en el gramaje de los alimentos suministrados por el contratista según lo establecido en la minuta patron?	1	
C Y A	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y físicas?	1	
C Y A	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	1	
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guías de preparación?	1	
		PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
C Y A	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
C Y A	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
C Y A	37	¿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 ni maquillaje)?	1	
C Y A	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
C Y A	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

Alcaldía de	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia: MM/2024

		CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
A	40	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	1	
C Y A	41	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuentra registrado?	1	
C Y A	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado, identificado y protegido?	1	
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	1	
A	44	¿Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección?	1	
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
		CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)		
C Y A	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	
		CONDICIONES DE TRANSPORTE		
C Y A	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas **al interior de la planta**, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	51	¿Los vehiculos trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	52	El transportador cuenta con capacitación constante, conforme al cronograma establecido por la empresa y cuenta con (certificado, contenido, evidencias de la capacitación) certificación médica?	1	
C Y A	53	El transportador cuenta con vestimenta adecuada (gorro, delantal y tapa bocas), limpia y hace uso adecuado de las mismas?	1	
C Y A	54	¿El vehículo cuenta con la totalidad de los documentos con fecha legal vigente (Acta de inspección sanitaria del vehiculo, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión tecnico mecánica y de gases)?	1	
C Y A	55	¿El despacho de las diferentes rutas se realiza dentro de los tiempos establecidos sin generarse retrasos en los horarios establecidos por el operador?	1	
C Y A	56	¿Se lleva un registro y control de los despachos realizados en cada ruta en donde se permita tener claridad de lo despachado?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CALIFICACIÓN

(1) ÍTEMS EVALUADOS:	56
(2) ÍTEMS CON N/A	0
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	56
(4) ÍTEMS CON CALIFICACIÓN 1:	56
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	100%

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los hallazgos evidenciados en cada una. En consecuencia, El contratista debe indicar por escrito las acciones que adelantará para eliminar las causas que derivaron los hallazgos, además de documentar las evidencias válidas y suficientes de la implementación de dichas acciones.

Se establecen dos resultados de calificación ya que en la planta de producción se operan dos contratos

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN: los alimentos cumplen con las características organolépticas adecuadas

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA: MAUREN MARTINEZ REA	
NOMBRE: Mauren Victoria Martinez	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C. 1.088.247.118	75.088.210
TELÉFONO 3216425555	3102747069

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia: Julio 2024

Operador: FRESCAMPO			**Fecha:** 30-04-2026
Dirección: Zona Ind. La Badea	**Hora inicio:** 5:00		**Hora Final:** 9:00
# Menú Complemento industrializado: 10	**# Menú Complemento Almuerzo:** 19		**Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):**
No. Cupos Entregados Contrato RI: 9795 CCT 2323	**Almuerzo:** SOPA FRUDES ARROZ, CARNE COLDO, ENSALADA, PLÁTANO, JUGO		
	Complemento: KUMIS, HOJALDRE, BARRA CEREAL		

MODALIDAD	ÍTEM	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA) ASPECTO A EVALUAR	CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
CYA	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	1	
CYA	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas?	1	
CYA	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas?	1	
CYA	4	¿Las tuberías, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	1	
CYA	5	Las Ventanas, ventilaciones y puertas cuentan con angeos y no presentan luces	1	
CYA	6	Los accesos a la planta presentan condiciones adecuadas de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
		ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
A	7	¿ Se lleva un control y Registro de las materias primas que ingresan a la planta evaluando aspectos como Lote, fechas de vnencimiento y demas aspectos de control de Calidad?	1	
A	8	¿Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad).	1	
CYA	9	¿Las materias primas y/o productos terminados son conservadas en recipientes y canastillas de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones fisicas y de higiene?	1	
A	10	¿Existen fichas técnicas de materias primas y registros de evaluación de la calidad de las mismas al momento de la recepción?	1	
A	11	¿Las materias primas re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas con el nombre del producto, proveedor, Lote, fecha de empaque y fecha de vencimiento?	1	
CYA	12	¿Las materias primas y/ o productos terminados se encuentran con fechas de vencimiento vigentes?	1	
CYA	13	¿El rotulado y etiquetado del empaque primario, de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes?	1	
CYA	14	¿No se evidencia presencia de abombamiento y/o deterioro de empaques, envases y/o envólturas?	0	LOS FIAMBRERAS SE ENCUENTRA EN MAL ESTADO
CYA	15	¿Se cuenta con registros actualizados de los productos clasificados como NO CONFORMES y son almacenados de manera que no afecten la inocuidad de los demás alimentos?	1	
CYA	16	¿No se evidencian alimentos con algún tipo de contaminación biológica, física, química (moho y/o hongos) ?	1	
CYA	17	¿Se cumple con el plan de compras de acuerdo con los alimentos a suministrar según número de cupos establecidos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE				
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
CYA	19	¿Los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
CYA	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condicones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente	1	
CYA	21	¿En los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
CYA	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO				
CYA	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y caracteristicas del alimento	1	
CYA	26	Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboración y el empaque de los alimentos?	1	
A	28	¿Las contra muestras se almacenan en refrigeración (4°C +/- 2°C) y durante mínimo 72 horas?	1	
A	29	¿Las contra muestras cumplen con lo establecido en la normatividad vigente. Cantidad y rotulado (250 gr) producto, fecha, hora de toma, responsable?	1	
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS				
CYA	30	¿Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón (si es caso contrario, presentar documento y responsable de la aprobación) de acuerdo a lo establecido en el contrato?	1	
CYA	31	¿Existe cumplimiento en el gramaje de los alimentos suministrados por el contratista según lo establecido en la minuta patron?	1	
CYA	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y físicas?	1	
CYA	33	¿Los recipientes utilizados para el envase de los alimentos se encuentran en buen estado, limpios y sin presencia de olores?	1	
A	34	¿Se cumple con los métodos de preparación para los menús de acuerdo a las guías de preparación?	1	
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
CYA	35	¿Los manipuladores utilizan la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, guantes, delantales). Ésta se encuentran limpias y en buen estado?	1	
CYA	36	¿Existe restricciones en cuanto al acceso y movilización de los operarios en los diferentes procesos?	1	
CYA	37	¿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 ni maquillaje)?	1	
CYA	38	¿El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales y/o respiratorias que puedan contaminar los alimentos?	1	
CYA	39	El personal Manipulador no sale de la planta de producción con la dotación durante los procesos de elaboración de los productos?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
A	40	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios y lleva registro de la actividad?	1	
C Y A	41	¿El contratista garantiza la limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras) y se encuentra registrado?	1	
C Y A	42	¿Los insumos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados, se almacenan en un sitio ventilado, identificado y protegido?	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
A	43	¿Se realiza diariamente los análisis Cloro Residual en puntos extrategicos en la planta de producción y se llevan registros?	1	
A	44	Se cuenta con Tanque de almacenamiento de agua habilitado y con registro de Limpieza y Desinfección	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
A	45	¿Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos?	1	
A	46	¿Los residuos sólidos generados en la planta de procesos se retiran de manera frecuente del área de proceso y se llevan registros que lo soporten?	1	
A	47	¿El manejo de residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos?	1	
A	48	¿Se realizan procesos de limpieza y desinfección del sitio donde se almacenan los residuos solidos?	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
C Y A	49	¿El servicio de alimentación se encuentra libre de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas y cuenta con formatos de inspección que lo soporten?	1	
CONDICIONES DE TRANSPORTE				
C Y A	50	¿Los carros y/o mecanismos de transporte para los productos terminados y/o materias primas **al interior de la planta**, se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	51	¿Los vehículos trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones físicas e higiénico sanitarias?	1	
C Y A	52	El transportador cuenta con capacitación constante, conforme al cronograma establecido por la empresa y cuenta con (certificado, contenido, evidencias de la capacitación) certificación médica?	1	
C Y A	53	El transportador cuenta con vestimenta adecuada (gorro, delantal y tapa bocas), limpia y hace uso adecuado de las mismas?	1	
C Y A	54	¿El vehículo cuenta con la totalidad de los documentos con fecha legal vigente (Acta de inspección sanitaria del vehiculo, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión tecnico mecánica y de gases)?	1	
C Y A	55	¿El despacho de las diferentes rutas se realiza dentro de los tiempos establecidos sin generarse retrasos en los horarios establecidos por el operador?	1	
C Y A	56	¿Se lleva un registro y control de los despachos realizados en cada ruta en donde se permita tener claridad de los despachado?	1	

Alcaldía de PEREIRA	ACTA DE VERIFICACIÓN DIARIA EN PLANTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 2 Fecha de Vigencia:Julio 2024

CALIFICACIÓN

(1) ÍTEMS EVALUADOS:	56
(2) ÍTEMS CON N/A	0
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	56
(4) ÍTEMS CON CALIFICACIÓN 1:	55
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	98,92 95

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los hallazgos evidenciados en cada una. En consecuencia, El contratista debe indicar por escrito las acciones que adelantará para eliminar las causas que derivaron los hallazgos, además de documentar las evidencias válidas y suficientes de la implementación de dichas acciones.

Se establecen dos resultados de calificación ya que en la planta de producción se operan dos contratos

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN:

→LOS ALIMENTOS SE ENCONTRABAN ORGANOLEPTICAMENTE CONFORMES

→ALGUNAS FIAMBRERAS ESTABAN SUCIAS

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA alexandra varela	
NOMBRE alexandra varela	CARLOS ANDRES PARRA DUQUE
C.C. 1.053.821.469	75.088.110
TELÉFONO 3137255706	3102747089