Alcaldía de PEREIRA

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

Versión 2

Fecha de Vigencia: Julio 2024

Operador: FRESCAMPO		Fecha: 4 - MAYO - 2026
Dirección: ZONA IND. LA BADEA	Hora Inicio: 4:30	Hora Final: 10:00
# Menú Complemento industrializado: 1	# Menú Complemento Almuerzo: 20	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 7:00
No. Cupos Entregados Contrato: RI: 9795 CCT 2799	Almuerzo: ragout de ulcera pollo mejo jugo gaseosa arroz ensalada	
	Complemento: REMISCOCA Papa criolla	

MODALIDAD	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA)		
		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) ?	0	el pollo presenta contaminacion fisica de plasticos, cabellos, otros
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?	0	el horno presenta fallas
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?	0	por falta de personal, se quiebra falta de luz y desfase de CC
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 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:	53
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	94,64

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 RECIBEN CONTABAN ORGANOLEPTICAMENTE CONFORMES

→ FALTA PERSONAL (3 PERSONAS) LO CUAL NO GARANTIZA BPM

→ EL HORNO DEL ASEO PRESENTA FALLAS

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA alexandra varela	Victor G
NOMBRE alexandra varela	Victor manuel Coimbra Arenas
C.C. 1053821469	1004736047
TELÉFONO 3137255706	3226369451

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

Operador: FRESCAMPO SAS			Fecha: 05.05.2026
Dirección: Zona Industrial el Danubio		Hora inicio: 6am	Hora Final:
# Menú Complemento industrializado: 2		# Menú Complemento Almuerzo: 02.	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):
No. Cupos Entregados Contrato RI 9795 CCT 2577		Almuerzo: Bistec de carne de res, Arroz blanco, papa y Bistec, Zanahoria Para el bistec, ensalada hawaiana, repollo, zanahoria y piña, Mazamorra, leche UHT, panelita y Ag Complemento: Pan Agridulce, Avena, Manzana.	

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, 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 hoes	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 llevó 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?	0	Se observa carne de res con alto contenido de tejido conectivo y adipo o
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 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 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 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	
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 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, 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):	55
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	98.

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 de alimentos que durante la visita a la planta, se observa carne de res con alto contenido de tejido conectivo y adiposo. Este hallazgo permite inferir que no se cuenta con criterios técnicos definidos para la aceptación o rechazo de materias primas, lo cual puede comprometer la calidad del alimento.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPEPVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA		
NOMBRE	Adriana Posada	CARLOS ANDRES BARRA OSORIO
C.C.	1088239478	75.088.210
TELÉFONO	3148772516	3102747089

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

Operador:	Fred campoo		Fecha: 06-05-2026
Dirección:	Diagonal II #24-62 bod 7	Hora inicio: 5:00 am	Hora Final: 10:00 am
# Menú Complemento industrializado:	#3	# Menú Complemento Almuerzo: #2	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 6:00 am
No. Cupos Entregados Contrato RI = 9004 CCT = 2595		Almuerzo: sopa de lentejas, arroz, tajada maduro frito, carne cerdo al horno, ensalada tomate verde y mango, jugo natural mandarina	
		Complemento: leche saborizada, Pan queso, mandarina	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA)				
CRITICO	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FISICAS 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	
CYA	19	¿Los cuartos frios, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
CYA	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto fr;o 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 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 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 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 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	

	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 caracteristicas organolepticas aptas para consumo

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	
NOMBRE Maureen V. Martinez	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C. 1.098.217.468	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: 07/05/2026.
Dirección: Zona Industrial el Danubio		Hora inicio: 4am	Hora Final:
# Menú Complemento industrializado: 4	# Menú Complemento Almuerzo: 3		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):
No. Cupos Entregados Contrato RI 9843 CCT 1940	Almuerzo: Crema de maiz, Arroz Verde con cilantro, pollo al horno a las Finas hierbas, papa en troncos cocinada con margarina ensalada de pepino y piña y jugo de mango en agua. Complemento: Torta Mantecada, yogurt y Pera.		

Proceso	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 fugas	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 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	
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?	0	Se evidencia anomado en la Sopa, por falta de revision de condiciones de operacion de estufa.
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 condiones 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 segun 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). Esta 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	
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 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	
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:	55
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ITEM (4) / ITEM (3)) x 100	98.

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 de alimentos el siguiente hallazgo:
- Se evidencia que en reiteradas ocasiones se presenta ahumado en la preparación de la sopa, este hallazgo sugiere posibles deficiencias en el mantenimiento preventivo y correctivo de las estufas, así como la revisión periodica de sus condiciones de operación, lo wal puede afecter las condiciones organolepticas del producto final.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA		
NOMBRE	Adriana Posada	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C.	1088239475	75.088.210
TELÉFONO	3143772516	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: 08/05/2026.

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

Menú Complemento industrializado: 5 — # Menú Complemento Almuerzo: 4 — Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):

No. Cupos Entregados Contrato: RI 9843 CCT2257

Almuerzo: Ppio arvejas guisadas con papa y zanahoria, arroz blanco, carne de cerdo al horno, platano maduro cocinado con canela, ensalada de repollo y Tomate con vinagreta y sirope.

Complemento: Torta Mantecada, leche UHT, Nani con Pasas,

ACTUACIÓN	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 fugas	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 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	
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 biologica, fisica, quimica (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 condiones 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	
	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?	0	Se observan baldes utilizados para el empaque de alimanta el mal estado, así mismo todos con deficiente limpieza.
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 segun 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, pelos, guantes, delantales). Esta se encuentran limpias y en buen estado?	0	Vestimenta de manipulador con falta de limpieza no realiza uso de dotacion completa por las operaciones que lo requieran.
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 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 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 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 vehículos transportadores 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, seguro obligatorio de accidentes de tránsito SOAT y certificado de revisión técnico 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	54
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	96

Los resultados anotados 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 de alimentos los siguientes hallazgos:

-se observan baldes utilizados para el empaque de alimentos, presentando fracturas y deterioro en las agarraderas comprometiendo la integridad de los trabajadores y presentando riesgo de contaminacion fisica en el alimento.

-asimismo, se identifican ollas o indios con deficiente estado de limpieza evidenciando acumulacion de hollin y residuos de quemado en el fondo, esta condicion puede generar desprendimiento de particulas durante la manipulacion y mezclado de las sopas. constituyendo riesgo de contaminacion fisica.

-Se observa manipulador de alimentos que no utiliza la dotacion completa, especialmente omite el uso de peto en operaciones que lo requieren, Adicional

OBSERVACIONES CONTRATISTA: se evidencia que la vestimenta presenta condiciones de suciedad, lo cual incumple con BPM.

- Se realiza reemplazo de baldes de manera inmediata

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA		
NOMBRE	Adriana Posada	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C.	1088273947	75.088.210
TELÉFONO	3148712516	3102747089

Alcaldía de PEREIRA

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

Versión 2

Fecha de Vigencia: Julio 2024

Operador: PRESCAMPO			Fecha: 11/05/2026
Dirección: Zona Industrial el Danubio		Hora Inicio: 4am	Hora Final: 9am.
# Menú Complemento Industrializado: 6		# Menú Complemento Almuerzo: 5	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):
No. Cupos Entregados Contrato RI: 9900 CCT: 2835		Almuerzo: Pechuga de pollo apanada, Papas en cascos horneada, Arroz blanco, ensalada de repollo y zanahoria con azúcar y limón, jugo de guayaba en ~~Agua~~ leche	
		Complemento: Torta con zanahoria, yogurt, mani con sal.	

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, 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 demás 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 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 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	

		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 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 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	
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 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 buenas caracteristicas organolepticas, No se evidencian condiciones que puedan afectar la inocuidad de los alimentos

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA		
NOMBRE	Adriana Rosada	ANDRES PARRA OSORIO
C.C.	1088239475	75.088.210
TELÉFONO	3149712510.	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: 12/05/2026
Dirección: Zona Industrial el Danubio		Hora inicio: 4am	Hora Final: 9am.
# Menú Complemento industrializado: 7		# Menú Complemento Almuerzo: 6	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 7am.
No. Cupos Entregados Contrato: R1 2900 CCT 2276.		Almuerzo: Sancocho de carne de res, Carne de res cocinada entomatada, Arroz blanco, ensalada de tomate concilantro y limón, jugo de banana en leche.	
		Complemento: Galleta coco, leche UHT, banano.	

		CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA)			
		ASPECTO A EVALUAR	CONTRATO		DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
INSTALACIONES FISICAS 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 fisuras	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, feches de vencimiento y demás 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 optimas condiciones físicas 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		
CYA	12	¿Las materias primas y/ o productos terminados se encuentran con feches 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 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 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 segun 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?	0	se observan Ficimbleras con deficiente limpieza
	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	

		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 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:	55
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	98.

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 de alimentos que se observan deficientes procesos de limpieza en los recipientes Fiambrera para ensalada

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA		
NOMBRE	Adriana Posada	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C.	1093739473	75.088.210
TELÉFONO	3148772516.	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 MAYO 2026
Dirección: ZONA IND. LA BALDEA	Hora inicio: 430	Hora Final: 9:30
# Menú Complemento industrializado: 8	# Menú Complemento Almuerzo: 7	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 8.00
No. Cupos Entregados Contrato RI: 9843 CCT: 2721	Almuerzo: BIANQUITOS, ARROZ BLANCO, POLLO PAPA CRIOLLA FRITA, ENSALADA, JUGO	
	Complemento: AREPA, PALITO QUESO, JUGO	

HORARIO	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1-(CONFORME) - 0-(NO CONFORME) - NA (NO APLICA)		
		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 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 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 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 VigenciaJulio 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 ENCUENTRAN ORGANOLEPTICA-MENTE CONFORMES

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

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

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

Operador: FROSCAMPO		Fecha: 19 MAY - 2026
Dirección: ZONA IND. LA BADEA	Hora inicio: 4:30	Hora Final: 9:30
# Menú Complemento industrializado: 1	# Menú Complemento Almuerzo: 8	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 8:00
No. Cupos Entregados Contrato RI 9800 CCT2801	Almuerzo: CREMA VEGETALES CERDO AL HORNO ENSALADA ARROZ, HIGO MANGO PAPA CON MAYO, MESA	
	Complemento: KUMIS, GALLETA COCA, BARRA CEREAL	

NUMERO	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 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 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	
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 fisicas e higiènico 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 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:	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 intercambia galleta coca por galleta chip

→ todos los componentes de la minuta se encuentran aptos para consumo.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA alexandra varela e	V. Cano G
NOMBRE alexandra varela	Victor manuel Quintero Arcas
C.C. 1053821469	1004736047
TELÉFONO 3137255706	3226369451

Alcaldía de PEREIRA

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

Versión 2

Fecha de Vigencia Julio 2024

Operador: FRESCAMPO

Fecha: 20-MAY-2026

Dirección: Zona ind la Badea

Hora Inicio: 5:00

Hora Final: 9:30

Menú Complemento industrializado: 3

Menú Complemento Almuerzo: 8

Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 7:30

No. Cupos Entregados Contrato
RI 9800
CCT 2603

Almuerzo: sopa letras, arroz blanco ensalada, pollo al horno, jugo

Complemento: leche, paz dulce, pera

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

MOMENTO	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 demás 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?	0	se evidencia madera formaleteada en el piso, paredes y canastillas
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 frío cumplen con las condiciones 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 despache 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?	0	el salpe para servido de sopas y proteina esta fracturado
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	
		CARACTERISTICAS 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	
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 DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS				
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 (ARTROPODOS, 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 fisicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	51	¿Los vehiculos trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones fisicas 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 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	
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:	54
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	96,42

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(NO) SE ENCONTRABAN ORGANOLEPTICAMENTE CONFORME

→ SE EVIDENCIA BALDE FRACTURADO

→ SE EVIDENCIA MASA MADRE (FRACTURADA) FERMENTADA EN CUARTO DE REFRIGERACION EN CONTACTO CON CANASTILLAS Y PAREDES

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA alexandra Jarela e	Victor G
NOMBRE alexandra Jarela e	Victor manuel Quintero Arenas
C.C. 1053821469	1004736047
TELÉFONO 3137255706	3226769451

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

Operador: FRESCAMPO			Fecha: 21/05/2026.
Dirección: Zona Industrial el Danubio		Hora inicio: 4am	Hora Final: 9:30am.
# Menú Complemento industrializado: 4	# Menú Complemento Almuerzo: 10		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 8am.
No. Cupos Entregados Contrato RI: 9800 CCT 2773	Almuerzo: Crema Dulce, Carne de Cerdo hawaiano, arroz, papa cascos al horno, ensalada de Tomate, Zanahoria con cilantro y limon, jugo de guayaba en leche. Complemento: Torta Montecada, Yogurt y Mango.		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA)				
CRITERIO	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 fisas	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 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	
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 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 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 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 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	
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?	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, 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 SUPERVISION:

- Se entregan alimentos de muy buen sabor, en buen estado, los alimentos se encuentran identificados, rotulados, con fechas de vencimiento y lote legibles y vigentes, no se identifican condiciones de riesgo que puedan afectar los alimentos.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA		
NOMBRE	Adriana Poseda	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C.	1088239475	75.088.210
TELÉFONO	3148772516	3102747089

Alcaldía de PEREIRA

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

Versión 2

Fecha d - Vigente: Julio 2024

Operador: FRESCAMPO

Fecha: 22/05/2026.

Dirección: Zona Industrial el Danubio | Hora Inicio: 5am | Hora Final: 9:30am.

Menú Complemento industrializado: 5 | # Menú Complemento Almuerzo: 11. | Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 8am.

No. Cupos Entregados Contrato

RI.9800 CCT 2672

Almuerzo: Bistec de Pechuga de Pollo con papa y zanahoria, pollo horneado, arroz blanco, ensalada de pepino en salsa de mango, mantequera, leche, bocadillo y Agua.

Complemento: Pastel 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, 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 fisuras	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 demás 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 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	
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 segun 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, pelos, 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 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 transpone para los productos terminados y/o materias primas al interior de la planta, se encuentran en adecuadas condiciones fisicas e higiénico sanitarias?	1	
CYA	51	¿Los vehiculos trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones fisicas 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 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	
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:

Todos los alimentos suministrados se encuentran en buen estado, debidamente marcados, rotulados, con Fechas de vencimiento y lote legibles y vigentes, No se observan 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	3143712516.	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: 25 - MAY - 26

Dirección: Zona Ind. la Badea — Hora inicio: 5:30 — Hora Final: 10.00

Menú Complemento Industrializado: 6 — # Menú Complemento Almuerzo: 12 — Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 7:30

No. Cupos Entregados Contrato

RI : 9593

CCT: 2672

Almuerzo: sopa fríjoles, cerda al 40% ND, arroz, ensalada, plátano, pepe

Complemento: yogur, T. Zanahoria, maní

MODALIDAD	ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 2 (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 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 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 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	
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 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 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	
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 valido 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 adelantara 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 ORGANOLEPTICA-MENTE CONFORMES

→ SE EVIDENCIAN ADECUADAS BPM

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA alexandra varela	Victor G
NOMBRE alexandra varela	Victor manuel Quintero Arenas
C.C. 1052821469	1004736047
TELÉFONO 3137655706	3226369451

Alcaldía de PEREIRA

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

Versión 2

Fecha de vigencia: Julio 2024

Operador: FRESCAMPO			Fecha: 26/05/2026.
Dirección: Zona Industrial el Danubio	Hora Inicio: 4am.		Hora Final: 9am.
# Menú Complemento industrializado: 7	# Menú Complemento Almuerzo: 13		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 8am.
No. Cupos Entregados Contrato RI: 9593 CCT 2905	Almuerzo: Ajiaco de pollo, pollo asado, arroz blanco, ensalada de repollo y zanahoria con mayonesa leche y banano.		
	Complemento: Galleta Coco. leche UHT y Banano.		

PROGRAMA	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA)		
		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 rotos	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 demás 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 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 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 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	
	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 (ARTROPODOS, 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 transpone 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 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 mecánico 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:

Todos los alimentos se encuentran con adecuadas caracteristicas organolepticas, de buen sabor, marcados, rotulados con fechas de vencimiento y lote legibles y vigentes.

No se evidencian condiciones de riesgo que puedan afectar la inocuidad del alimento.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA		
NOMBRE	Adriana Posada	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C.	1088239475	75.088.210
TELÉFONO	3148712516.	3102747089

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

Operador: Fredcampoo		Fecha: 27-05-2026
Dirección: Diagonal 22 # 7A-82 bod 7 la guaca	Hora inicio: 5:00 am	Hora Final: 10:00 am
# Menú Complemento industrializado: #8	# Menú Complemento Almuerzo: #14	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 6:00 am
No. Cupos Entregados Contrato PC=) 9593 CCT=) 2917	Almuerzo: sopa de verduras, Carne cerdo o arroz blanco, plátano calado, ensalada tomate, pepe, no, aceite, limón, cilantro, jugo manga en agua.	
	Complemento: Avena, palito de queso, wa	

Modalidad	ITEM	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA) ASPECTO A EVALUAR	CONTRATO	DESCRIPCIÓN DE 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 preslistamiento 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	
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 LIQUIDOS				
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 validas 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 se encontraron organolepticamente conforme.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	
NOMBRE Maren Victoria Rosa	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C. 1.088.297.168	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:** 28-05-2026
Dirección: Diagonal 1L # 2A-82 la ayacucha		**Hora inicio:** 5:00 am	**Hora Final:** 9:30 am
# Menú Complemento industrializado: #9	**# Menú Complemento Almuerzo:** #15		**Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):** 6:00 am
No. Cupos Entregados Contrato RI = 9593 CCT = 204	**Almuerzo:** Cerdo apanado, arroz blanco, papa criolla con cilantro y mantequilla, ensalada de zanahoria y naranja fresca con limón y arroz con guayaba en lata		
	Complemento: leche saborizada, galleta chocolate, naranja.		

NOVEDAD	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA) CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FISICAS 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 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 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 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 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 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	
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 LIQUIDOS				
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 (ARTROPODOS, 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?	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, 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 validas 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 cuentan con las características organolépticas adecuadas.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	
NOMBRE Meryen Victoria Martinez	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C 1.088.247.118	75.088.210
TELÉFONO 3216425555	3102747089