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

Operador: FRESCAMPO			Fecha: 01/06/2026.
Dirección: Zona Industrial el Danubio		Hora Inicio: 4am	Hora Final: 9am
# Menú Complemento Industrializado: 1		# Menú Complemento Almuerzo: 17.	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):
No. Cupos Entregados Contrato RI 9034 CCT 2745		Almuerzo: Ppto lentejas con papa y zanahoria, carne de cerdo en Troncos, arroz blanco, tajada de platano maduro. ensalada de pepino con salsa de lulo, jugo de Mora/mango Complemento: Galleta Ducales, Kumis, Barra de cereal.	

PROCESO	ITEM	CRITERIOS DE EVALUACION: 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 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	
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, 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	Horno para el arroz Prelelta fallos
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	
	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	
	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). Esta 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 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 trasnportadores de los productos terminados se encuentran en adecuadas condiciones físicas o 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 VERIFICACION 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:	55
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	98.

Los resultados anteriores 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 lo siguiente:
Se evidenció que se han realizado esfuerzos orientados a la reparación del horno destinado a la preparación del arroz.
No obstante, persisten fallas en su funcionamiento que comprometen la calidad del producto final, se observa la obtención de arroz con características no conformes, especialmente textura dura y en algunos casos con consistencia chiclosa. lo cual indica deficiencias en el proceso de cocción.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	
NOMBRE Adriana Posada	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C. 1088239475.	75.088.210
TELÉFONO 3149712516.	3102747089

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

Operador: FRESCAMPO			Fecha: 02-06-26
Dirección: ZONA IND LA BADEA		Hora inicio: 5:00	Hora Final: 9:30
# Menú Complemento industrializado: 2	# Menú Complemento Almuerzo: 18		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 6:30
No. Cupos Entregados Contrato RI 9613 CCT 2934	Almuerzo: SOPA DE LENTEJA, PAPA CRIOLLA, CARNE DE RES, ENSALADA		
	Complemento: AVENA, PAN ARTESANAL, MANZANA		

ACTIVIDAD	ÍTEM	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 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?	0	LA CARNE DE RES PRESENTA BASTANTE TEJIDO CONECTIVO
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 contratiste 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?	0	Se evidencian cocalachas en ISOTERMICOS
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 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:	54
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	96,94

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

→ ALIMENTOS ORGANOLEPTICAMENTE CONFORMES
→ LA CARNE PRESENTA TEJIDO CONECTIVO

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISION-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA alexandra VARELA	V. Cdor G
NOMBRE alexandra VARELA	Victor manuel Quintero 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 de Vigencia:Julio 2024

Operador: Frejcampo		Fecha: 03-06-2026
Dirección: Diagonal 12 #2A-82 bdg bagueca	Hora inicio: 5:00 am	Hora Final: 9:30 am
# Menú Complemento industrializado: # 3	# Menú Complemento Almuerzo: #14	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 6:00 am
No. Cupos Entregados Contrato RL=) 9613 CCT=) 2934	Almuerzo: sopa de fríjoles, carne de cerdo al horno, arroz blanco, plátano en modena, ensalada tomate y mango biche, jugo mango en agua	
	Complemento: Avena, pan queso, mandarina	

Modalidad	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CRITERIOS DE EVALUACION: 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 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 DESINFECCION				
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:	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 encontraron con las caracteristicas organolepticas conforme.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	
NOMBRE Maureen Victoria Martinez	CARLOS ANDRES PARRA DUQUE
C.C. 1.088.247.118	75.088.210
TELÉFONO 3216825555	3102747089

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

Operador: fred campo			**Fecha:** 04-06-2024
Dirección: Diagonal 11 #2A-82 bod 7	**Hora inicio:** 5:00 am		**Hora Final:** 9:30 am
# Menú Complemento industrializado: ~~#4~~	**# Menú Complemento Almuerzo:** #20		**Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):** 6:00 am
No. Cupos Entregados Contrato RL=) 9613 CCT=) 2934	**Almuerzo:** carne de cadera, pollo dulce, papa criolla frita, arroz blanco, ensalada de zanahoria, repollo, mayonesa, limonada, jugo natural en leche **Complemento:** yogurt, torta mantecada, Pera		

NOVEDAD	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		CRITERIOS DE EVALUACION: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA)		
		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 despecho 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 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 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 SOLIDOS 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 SUPERVISIÓN: los alimentos cuentan con las caracteristicas organolepticas aptas para consumo

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM:	RESPONSABLE OPERADOR:
FIRMA: MAIREN MARTINEZ DIAZ	
NOMBRE: Mairen Victoria Martinez	CARLOS ANDRES PARRA OSARIO
CC. 1088.297.118	75.088.210
TELÉFONO 3216425555	3102747089

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

Operador: FRESCAMPO			Fecha: 05/06/2026
Dirección: Zona Industrial El Danubio	Hora inicio: 4am		Hora Final: 9am.
# Menú Complemento industrializado: 5	# Menú Complemento Almuerzo: 01		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 7am.
No. Cupos Entregados Contrato RI 9613 CCT 2152	Almuerzo: Bistec de carne de res, con papa y zanahoria, arroz blanco, ensalada hawaiana, Mazamorra leche y bocadillo.		
	Complemento: Croissant con dulce de leche, Leche UHT, mani con pasa		

ACTIVIDAD	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 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	
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	

		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	
	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?	0	Se observa carne de res con gran cantidad de tejido conectivo.
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). Esta 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	
	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:	55
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	98.

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 que durante La visita de apoyo a la Supervisión PAE, Se evidencia que la carne de res filizada presenta una alta proporción de tejido conectivo, lo cual puede afectar negativamente la palatabilidad del producto.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA		
NOMBRE	Adriana Posada	Victor manuel Cuartero Arenas
C.C.	1088289475	1004736047
TELÉFONO	3148712516	3226369451

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

Operador: PROCAMPO			Fecha: 10-06-26
Dirección: ZONA IND. LA BADEA		Hora Inicio: 5:00	Hora Final: 9:30
# Menú Complemento industrializado: 08	# Menú Complemento Almuerzo: 03		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 7:00
No. Cupos Entregados Contrato RI: 9613 CCT: 2790	Almuerzo: Crema maiz, Pollo al horno, arroz con piña, y jugo		
	Complemento: Avena, palito dulce, cua		

Aplica a:	ITEM	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 optimas condiciones físicas y de higiene?	1	
A	10	¿Existen fichas técnicas de materias primas y registros de evaluación de la calidad de las mismas al momento de la recepción?	1	
A	11	¿Las materias primas re envasadas y/o fraccionadas de su 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	el horno del arroz presenta Falla
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 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 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 DESINFECCION				
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: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	98,92

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:

→ el HORNO del arroz PRESENTA Falla y se PORCIONES ALGUNOS GRANOS DUROS

→ los alimentos se encuentran organolepti camente aptos

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISION SEM.	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA alexandra vanela	Victor G
NOMBRE alexandra vanela	Victor manuel Quintero 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 de Vigencia: Julio 2024

Operador: FRESCAMPO		Fecha: 11/06/26.
Dirección: Zona Industrial el Danubio	Hora inicio: 4am	Hora Final: 9am.
# Menú Complemento Industrializado: 9	# Menú Complemento Almuerzo: 4	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 7am.
No. Cupos Entregados Contrato KJ 9613 CCT 2262	Almuerzo: Principio de arvejas guisadas, Carne de cerdo al horno, arroz blanco, platano maduro cocinado con canela, ensalada de tomate y cebolla con crema dulce, Sirope de limón Complemento: Galleta chips, leche saborizada, y Mango.	

MODALIDAD	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA) CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
CYA	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	1	
CYA	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas?	1	
CYA	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas?	1	
CYA	4	¿Las tuberías, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	1	
CYA	5	Las Ventanas, ventilaciones y puertas cuentan con angeos y no presentan rejas	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 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	
	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 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	
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 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 entiendan recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los hallazgos evidenciados en cada una. En consecuencia, El contratista debe indicar por escrito las acciones que adelantará para eliminar las causas que derivaron los hallazgos, además de documentar las evidencias válidas y suficientes de la implementación de dichas acciones.

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

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN:

Se realiza Visita de apoyo ala supervision en plantas PAE, todos los alimentos se encuentran en buen estado; aptos para el consumo y no se observan condiciones de riesgo que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA		Victor O
NOMBRE	Adriana Posada	Victor manuel Quintero Arenas
C.C.	1093223945	1004736047
TELÉFONO	3148712516.	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: 12/06/26
Dirección: Zona Industrial el Danubio		Hora inicio: 4 am.	Hora Final:
# Menú Complemento industrializado: 10.		# Menú Complemento Almuerzo: 5	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):
No. Cupos Entregados Contrato RI 8103 CCT 1735		Almuerzo: Pechuga de Pollo apanada, arroz blanco, platano maduro con margarina, ensalada de tomate mango y zanahoria limon y sal, jugo de guayaba dulce e tene Complemento: Palito de Queso, Kumis, Barra de Cereal	

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

Todos los alimentos se encuentran en buen estado, son de buen sabor y no se identifican factores de riesgo que puedan afectar la inocuidad de los alimentos

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA		
NOMBRE	Adriana Rosales	CARLOS ANDRES PARRA OSORIO
C.C.	1088239455	75.088.20
TELÉFONO	3148212776	3102747089