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

Operador: NUTRI Pereira			**Fecha:** 4-JUN-26
Dirección: ZONA IND. BALALAIKA	**Hora inicio:** 5:00		**Hora Final:** 9:00
# Menú Complemento industrializado: 4	**# Menú Complemento Almuerzo:** 20		**Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):** 5:40
No. Cupos Entregados Contrato RI: 4720 CCT 5253	**Almuerzo:** BANDOLILLOS, ARROZ PARA POLLO MELAO, ENSALADA, JUGO		
	Complemento: AVENA TORTA CASERA, PERA		

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

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

		EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE		
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
CYA	19	¿Los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
CYA	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condicones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
CYA	21	¿En los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
CYA	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
		CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO		
CYA	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y características del alimento?	1	
CYA	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	1	
A	27	¿Se cuenta con utensilios y recipientes en buen estado, eficientes para la elaboración y el empaque de los alimentos?	1	
A	28	¿Las contra muestras se almacenan en refrigeración (4°C +/- 2°C) y durante mínimo 72 horas?	1	
A	29	¿Las contra muestras cumplen con lo establecido en la normatividad vigente. Cantidad y rotulado (250 gr) producto, fecha, hora de toma, responsable?	1	
		CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS		
CYA	30	¿Existe cumplimiento y rotación del ciclo de menús de acuerdo a la minuta patrón (si es caso contrario, presentar documento y responsable de la aprobación) de acuerdo a lo establecido en el contrato?	1	
CYA	31	¿Existe cumplimiento en el gramaje de los alimentos suministrados por el contratista según lo establecido en la minuta patron?	1	
CYA	32	¿El menú verificado cumple con la calidad organoléptica y fisicas?	0	LOS PASABOCAS Y LAS GALLETAS NO ESTAS EN LA MINUTA DE PLANEADO
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 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:	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:

→ Se INTERCAMBIA caldo de VISCERAS POR PECHUGA de BLANQUILLOS

→ LOS BLANQUILLOS ESTAN AGUADOS, CON TEXTURA de SOPA, LA MINUTA REFUERZO PRINCIPIO

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

→ Se retroalimentara a personal de produccion respecto a consistencia de Blanquillos y preparaciones.

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA alexandra VARELA E	Carlos A. Rubio
NOMBRE alexandra VARELA	Carlos Alberto Rubio Carvajal
C.C. 1053821469	1041269421
TELÉFONO 3137255706	3183854200

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

Operador: UT Nutri Pereira			**Fecha:** 02-06-2026
Dirección: Cra 16 bis # 29-164 bod 8 y 9	**Hora inicio:** 5:00 am		**Hora Final:** 9:00 am
# Menú Complemento industrializado: #2	**# Menú Complemento Almuerzo:** #18		**Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):** 4:30 am
No. Cupos Entregados Contrato RL=)4750 CCT=)5465	**Almuerzo:** Nudado de res entraña, arroz con cabello angel, ensalada de repollo, zanahoria, pina de entraña a caste, malteada de vainilla		
	Complemento: Avena, pan dulce, banano		

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

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

EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE				
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?	1	
CYA	19	¿Los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?	1	
CYA	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condicones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?	1	
CYA	21	¿En los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?	1	
CYA	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?	1	
CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO				
CYA	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?	1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?	1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y caracteristicas del alimento?	1	carne=1 67,6 arroz=1 76,1 salsa=1 79,8
CYA	26	¿Los productos terminados que requieren refrigeración son despachados en el rango de 4°C +/- 2°C ? Con una tolerancias hata 10 °C	0	ensaladas 12,7 Avena=) 15,5
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 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 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?	N/A	
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	2
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	54
(4) ÍTEMS CON CALIFICACIÓN 1:	53
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: la alimentar cuentan con las caracteristicas organolepticas adecuadas.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	MAGREN MARTINEZ REY	Angie Carolina Monsalve.
NOMBRE	Maren Victoria Martinez	Angie Carolina Monsalve.
C.C.	1.088.247.448	1059786257
TELÉFONO	3226425555	3052775963

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

Operador: NUTRI PEREIRA			Fecha: 3-06-26
Dirección: ZONA INDUSTRIAL BALALAIKA	Hora inicio: 5:00		Hora Final: 9:00
# Menú Complemento industrializado: 3	# Menú Complemento Almuerzo: 19		Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 6:30
No. Cupos Entregados Contrato RI: 4600 CCT: 5274	Almuerzo: SOPA FRIJOLES, ARROZ BLANCO, ENSALADA CERDO, PLÁTANO CON MAÍZ, JUGO		
	Complemento: LECHE SABORIZADA, PAN DULCE MANDARINA		

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

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

EQUIPOS UTENSILIOS Y MENAJE					
A	18	¿Los equipos y accesorios se encuentran funcionando en buen estado y adecuadas condiciones higienico sanitarias, con acabados no porosos, no tóxicos, lisos, no absorventes?		1	
CYA	19	¿Los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se encuentran limpios y funcionando adecuadamente?		1	
CYA	20	¿Los alimentos almacenados en el cuarto frio cumplen con las condicones de almacenamiento de acuerdo a la normativa legal vigente?		1	
CYA	21	¿En los cuartos fríos, neveras y/o congeladores se lleva control y registro de temperaturas en un lugar visible y se encuentra actualizado?		1	
CYA	22	¿Los equipos e instrumentos de medición son adecuados y se encuentran calibrados?		1	
CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO					
CYA	23	¿Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos, reprocesos y contaminación cruzada?		1	
A	24	¿Los procesos de prealistamiento y preparación de materias primas, se realizan en buenas condiciones de limpieza y desinfección?		1	
A	25	¿El producto terminado "caliente" se despacha a temperatura mayor a 60°C, teniendo en cuenta la naturaleza y 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 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 COMPONENTES DE LA MINUTA SE ENCUENTRAN APTOS PARA CONSUMO

→ LA CAVA DE CONGELACIÓN SE ENCUENTRA EN FUNCIONAMIENTO

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA alexandra varela	Carlos A. Rubio
NOMBRE alexandra V.	Carlos Alberto Rubio Carvajal
C.C. 1053821469	1041269421
TELÉFONO 3137255706	3183834200

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

Operador: Nutri Pereira		Fecha: 01-06-26
Dirección: Zona Industrial Galdas	Hora inicio: 5:00	Hora Final: 9:00
# Menú Complemento industrializado: 1	# Menú Complemento Almuerzo: 17	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 6:00
No. Cupos Entregados Contrato A 4243 CCT5444	Almuerzo: Principio de lenteja, arroz, cerdo, ensalada, platanitos	
	Complemento: Leche saborizada, pan, fruta	

MODALIDAD	ITEM	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CONFORME) - 0 (NO CONFORME) - NA (NO APLICA) ASPECTO A EVALUAR	CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
		INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
CYA	1	¿Las diferentes áreas de la planta se encuentran en buen estado, debidamente señalizadas y buenas condiciones higiénico sanitarias?	1	
CYA	2	¿Las instalaciones sanitarias se encuentran funcionando y en condiciones adecuadas?	1	
CYA	3	¿La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso, ensamble y despacho es adecuada? ¿No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas?	1	
CYA	4	¿Las tuberías, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significa riesgo de contaminación de producto?	1	
CYA	5	Las Ventanas, ventilaciones y puertas cuentan con angeos y no presentan luces	1	
CYA	6	Los accesos a la planta presentan condiciones adecuadas de acuerdo a la normatividad vigente.	2	
		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?	A	
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?	0	bacava presenta falla
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 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 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:	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:

→ La cava Presenta Fallas

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

→ Cava se encuentra en seguimiento tecnico.

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA: Alexandra Varela	Carlos A. Rubio.
NOMBRE: Alexandra V.	Carlos Alberto Rubio Carvajal.
C.C.: 1053821469	1041269421
TELÉFONO: 3137855706	3183385 4200

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

Operador: NUTRI PEREIRA			**Fecha:** 11-06-26
Dirección: ZNA IND. BALALAIKA	**Hora inicio:** 5:00		**Hora Final:** 9:00
# Menú Complemento industrializado: 8	**# Menú Complemento Almuerzo:** 4		**Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo):** 6:00
No. Cupos Entregados Contrato CCT: 4659 PI: 4657	**Almuerzo:** PLANGRIO ALVEJAS, PLATANO MADURO, ARROZ, ENSALADA JUGO		
	Complemento: LECHE, GALLETA, GRANADILLA		

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

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

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

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

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

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

CALIFICACIÓN

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

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

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

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN:

→ Se INTERCAMBIA PALADMENTE JUGO de MANGO POR JUGO de TOMATE

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA alexandra Varela	Carlos A. Rubio.
NOMBRE alexandra Varela	Carlos Alberto Rubio Carvajal.
C.C. 1053821469	1041269421
TELÉFONO 1053821469	3183852600

Alcaldía de PEREIRA

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

Versión 2

Fecha de Vigencia: Julio 2024

Operador: UT Nutri Pereira		Fecha: 10-06-2026
Dirección: Cra 16 bis # 29-164 bod 8 y 9	Hora inicio: 5:00 am	Hora Final: 8:30 am
# Menú Complemento industrializado: #7	# Menú Complemento Almuerzo: #3	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 4:00 am
No. Cupos Entregados Contrato (C) 4725 (CA) 4759	Almuerzo: crema maiz, pollo cocido con salsa cebolla, arroz verde con cilantro, papa cocida con cilantro y mantequilla, ensalada pepino, piña, zanahoria, cremas, azucar, jugo agua sabor en leche. Complemento: leche, galleta graqea, banano.	

ACTIVIDAD	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?	N/A	
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?	N/A	
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 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 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 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 guias 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	

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

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

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

OBSERVACIONES SUPERVISIÓN: la alimentos cuentan con las características organolepticas conformes para el consumo.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	MAUREN MARTINEZ REY	Angie C. Monsalve
NOMBRE	Mauren Victoria Martinez	Angie C. Monsalve
C.C.	1.088.297.118	1059786257
TELÉFONO	3216425555	3052775965.

```
pCL XL Error
Subsystem:  KERNEL
Error:      IllegalTag
Operator:   0xa8
Position:   90
```

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

Operador:	UT Nutri Pereira		Fecha: 05-06-2026
Dirección:	Cra 16 bis # 29-164 bod 8 y 9	Hora inicio: 5:00 am	Hora Final: 8:30 am
# Menú Complemento industrializado:	#5	# Menú Complemento Almuerzo: #1	Hora Empaque de Alimentos (Almuerzo): 4:00 am
No. Cupos Entregados Contrato RC=) 4664 CC=) 5037		Almuerzo: Judado de res, arroz blanco, papa y ensalada en rodajas, ensalada hawaiana, repolle, zanahoria, limon, azucar, manzana, bocadillo, agua.	
		Complemento: leche, cereal con cereales y manzana.	

MODALIDAD	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?	N/A	
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 fisicas y de higiene?	1	
A	10	¿Existen fichas técnicas de materias primas y registros de evaluación de la calidad de las mismas al momento de la recepción?	1	
A	11	¿Las materias primas re envasadas y/o fraccionadas de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas con el nombre del producto, proveedor, lote, fecha de empaque y fecha de vencimiento?	1	
CYA	12	¿Las materias primas y/ o productos terminados se encuentran con fechas de vencimiento vigentes?	1	
CYA	13	¿El rotulado y etiquetado del empaque primario, de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes?	1	
CYA	14	¿No se evidencia presencia de abombamiento y/o deterioro de empaques, envases y/o 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, 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?	N/A		
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 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 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	0	empacadas 18,5°C	
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 estratégicos 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 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	2
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	54
(4) ÍTEMS CON CALIFICACIÓN 1:	53
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: Los alimentos cuentan con las caracteristicas organolepticas conforme.

OBSERVACIONES CONTRATISTA:

	RESPONSABLE SUPERVISIÓN-SEM	RESPONSABLE OPERADOR
FIRMA	MAIREN MARTINEZ RUT	Angie Carolina Monsalve.
NOMBRE	Mairen Victoria Martinez	Angie Carolina Monsalve
C.C.	1.088.247.118	1059786257
TELÉFONO	3216425555	3052775965.